



Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

Gemüse-, Kraut- und Pilzsalate

Art.-Nr.	Beschreibung
30100	Porree-Apfel-Salat Porree, Äpfel, Ananas, Sahne-Sauce
30200	Maissalat, weiß Mais, Paprika rot, Gurke, Zwiebeln, Ananas
30300	Farmersalat - mit frischem Gemüse Karotten, Sellerie, Porree, Mayonnaise
30400	Magdeburger Rohkostsalat Porree, Tomate, Äpfel, Sellerie, Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Meerrettich in einer Joghurt-Sahne-Sauce
30500	Krautsalat "Hawaii" Weißkraut, Ananas, Rosinen, Sahne-Sauce
30600	Frischer Waldorfsalat Sellerie, Äpfel, Ananas, Mayonnaise
30800	Broccoli mit Schinken Broccoli, Gurke, Schinken, Tomate, pikantes Dressing
30900	Weißer Gurkensalat Salatgurken in Scheiben, Zwiebel, Dillcreme, Gewürze
31000	Waldpilzsalat Champignons, Pfifferlinge, Porree, Sellerie, Olivenöl
31100	Fritzchens Selleriesalat Sellerie, Mais, Paprika grün + rot, Mandarinen, Ananas
37000	Bunter Maissalat Mais, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Jagdwurst, Öl, Gewürze
31300	Tomatensalat Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Essig, Öl
32100	Rotkrautsalat Rotkraut, Zwiebeln, Pflanzenöl, Gewürze
32200	Rotkrautsalat 3kg
32300	Rotkrautsalat 5kg

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 8 Tage



Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

Art.-Nr.	Beschreibung
33100	Karottensalat Karotten, Sellerie, Pflanzenöl, Gewürze
33200	Karottensalat 3kg
33300	Karottensalat 5kg
34100	Gurkensalat Gurken, Zwiebeln, Pflanzenöl, Gewürze
34200	Gurkensalat 3kg
34300	Gurkensalat 5kg
35100	Spreewälder Bohnensalat Bohnen, Zwiebeln, Petersilie, Pflanzenöl, Gewürze
35200	Spreewälder Bohnensalat 3kg
35300	Spreewälder Bohnensalat 5kg
36100	Karibischer Krautsalat Weißkohl, Ananas, Zwiebeln, Öl, Zucker, Zitronensaft, Gewürze
36200	Karibischer Krautsalat 3kg
36300	Karibischer Krautsalat 5kg
60100	Holsteiner Weißkraut Weißkraut, Paprika, Kräuternessig
60200	Holsteiner Weißkraut 3kg
60300	Holsteiner Weißkraut 5kg
61300	Weißkraut „Gourmet“ Weißkraut, Ananas, Mandarinen, Mayonnaise, Joghurt, Gewürze
62100	Balkansalat Weißkraut, Paprika, Zwiebel, Mais
62200	Balkansalat 3kg

Bei Kühlung von +2 bis +7 Grad C. mindestens haltbar: 8 Tage