



**STENGER'S**  
WURST-PRODUKTION



**STENGER'S**  
FEINE KÜCHE

# PRODUKT- BROSCHÜRE



Zutaten: Hähnchenbrust (7%), Kokorus, Dinkelöl, Karotten, Lauchzwiebel, Paprika frisch, Petersilie, Salz, Sonnenblumenöl, Zitronensäure, Curry, Pfeffer, Currypulver, Kumin

92838 456342

Zutaten: Hackfleisch ge- (23%), Trinkwasser, Tom- (23%), Tomatenmark (5%), frische Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeerblatt

92838 456970

Zutaten: Champignons (53%), Sahne, Butter, Mehl, Eiweiß, Salz, Pfeffer, Salz, Knoblauch, Kräuter der Provence

92838 457850

| Durchschnittliche Energie- und Nährwerte je 100g |                   |
|--|-------------------|
| Energiewert                                      | 688 kJ / 166 kcal |
| Fett   | 14,7 g            |
| - davon gesättigte Fettsäuren                    | 6,4 g             |
| Kohlenhydrate                                    | 5,8 g             |
| - davon Zucker                                   | 2,4 g             |
| Eiweiß   | 2,4 g             |
| Salz   | 0,02 g            |

Stenger's Feine Küche gHD - Lager-Stelle 11  
6074 Anrathstraße - 52074 Köln  
www.stenger.de



## UNSERE GESCHÄFTSFÜHRUNG EDEKA STENGER & UNSERE PHILOSOPHIE

Als regional verwurzelt Familienunternehmen liegt es uns als Familie Stenger sehr am Herzen regionale Lebensmittel-erzeuger zu unterstützen.

Mit Stenger's Feiner Küche und Stenger's Wurstproduktion zählen aber auch wir zu den regionalen Erzeugern von Fleisch und Wurstwaren, sowie vielen Käsespezialitäten und schmackhaften Gerichten im Glas.

Unseren hohen Qualitätsanspruch halten wir mit vielen Erzeugnissen aus der Region, sei es durch unseren Wild Lieferanten Rudi Stenger oder Schweinefleisch aus der Region. Beim Einkauf von Produkten aus unseren

Eigenproduktionen erhalten Sie nicht nur handwerklich produzierte und gekochte Lebensmittel in Manufaktur Qualität, sondern unterstützen die regionalen Erzeuger die uns mit frischen Rohwaren zur Weiterverarbeitung beliefern. In unserer Produktbroschüre erhalten Sie einen Einblick in unser Sortiment an den Bedientheken und in den Märkten.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Durchsicht und laden Sie ein, sich von der Qualität unserer Produkte zu überzeugen!*  
- Familie Stenger



## UNSERE BEREICHSLEITUNG FEINE KÜCHE & WURSTPRODUKTION

Die Eigenproduktionen von EDEKA Stenger liegen mir als Bereichsleiter seit jeher sehr am Herzen.

In Stengers feiner Küche und Wurstproduktion verarbeiten wir wann immer es möglich ist, regionale Zutaten mit höchsten Qualitätsansprüchen in Manufakturqualität. Wir kochen und produzieren nach vielen traditionellen Rezepten und machen unseren Kunden viele Küchenklassiker und regionale Spezialitäten zugänglich.

Mit der Erweiterung unserer Wurstproduktion und dem Umzug nach Miltenberg-Breitendiel haben wir größere Kapazitäten für noch mehr Auswahl im Wurstbereich geschaffen. Unsere Feine Küche präsentiert ebenfalls kontinuierlich saisonale Kreationen und baut das Sortiment weiter aus. Die langjährige Erfolgsgeschichte von Stengers Eigenproduktion geht weiter.

TESTEN SIE DIE VIELFALT AUS  
STENGER'S WURSTPRODUKTION &  
STENGER'S FEINER KÜCHE UND ERLEBEN SIE

**URSPRÜNGLICHEN GESCHMACK OHNE VIEL  
SCHNICKSCHNACK.**



## STENGER'S FEINE KÜCHE

Seit vielen Jahren trage ich als Küchenchef die Verantwortung für die Produkte aus Stengers feiner Küche.

Unser Ziel als Küchenteam besteht darin, den Kunden in den EDEKA Stenger Märkten den besten Geschmack und eine große Auswahl zu bieten. Der hohe Qualitätsanspruch ist für uns tägliche Motivation im Umgang mit den regionalen Zutaten, die unsere Produkte zu etwas besonderem machen.

Das große und abwechslungsreiche Sortiment von Frischkäse über Feinkostsalate, Kochkäse, saisonale Spezialitäten bis hin zu unseren Fertiggerichten im Glas sind eine große Herausforderung und gleichzeitig eine große Motivation. Die Eigenproduktion von EDEKA Stenger steht für beste Qualität und besten Geschmack und hält für Sie auch in den kommenden Jahren viele neue Kreationen bereit.



UNSER  
KÜCHENCHEF



## STENGER'S WURSTPRODUKTION

In Stenger's Wurstproduktion entstehen seit Jahren feine Wurstwaren, die noch nach traditioneller Handwerkskunst durch überlieferte Rezepturen hergestellt werden. Ob kesselfrische weiße Fleischwurst, rauchfrische Chilibeißer oder die frischen Bratwurstvariationen – für alle Produkte wird ausschließlich hochwertige Rohware verwendet, denn nur daraus lassen sich letztlich wahre Spitzenprodukte kreieren.

Die Produktion läuft nach den strengen EU-Richtlinien ab, die genaue HACCP-Hygiene-vorgaben beinhalten. In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage nach den Produkten aus Stengers Wurstproduktion immer weiter gestiegen. Dies bestätigt den erstklassigen Geschmack und die besondere Güte der hausgemachten Spezialitäten und führte dazu, das Sortiment auch in der Selbstbedienungs-schiene weiter auszubauen.

Natürlich ist unser Hausmachersortiment auch weiterhin in Bedienung erhältlich. Alle, die vielleicht noch eine Frage zur Produktion oder zum Geschmack der hausgemachten Delikatessen haben, dürfen sich nach wie vor gerne an der Bedienteke vom geschulten Personal beraten lassen.



UNSER  
PRODUKTIONS-  
LEITER

# INHALTSVERZEICHNIS



## CONVINIENCE GLÄSER

|                          |    |
|--------------------------|----|
| SCHWEINE-BÄCKCHEN        | 9  |
| LAMM-RAGOUT              | 9  |
| KALBS-TAFELSPITZ         | 9  |
| PAPRIKA-SCHWEINE-GULASCH | 10 |
| BOLOGNESE                | 10 |
| TOMATEN-SOÛE             | 10 |
| PAPRIKA-SOÛE             | 10 |
| CHAMPIGNON-SOÛE          | 11 |
| BRATEN-SOÛE              | 11 |
| HÜHNER-FRIKASSE          | 11 |
| HÄHNCHEN-CURRY           | 11 |
| KÜRBIS-INGWER-SUPPE      | 12 |
| SPARGEL-SUPPE            | 12 |
| MARONEN-SUPPE            | 12 |
| RAHM-WIRSING             | 13 |
| BALSAMICO-ROTKOHL        | 13 |
| SPESSART WILDTOPF        | 13 |
| WILDBOLOGNESE            | 13 |
| WEIDE-RIND-SAUERBRATEN   | 14 |
| WEIDE-RIND-BOLOGNESE     | 14 |
| WEIDE-RIND-GULASCH       | 14 |
| DEMI-GLACE               | 15 |
| BBQ-SOÛE                 | 15 |

## BUTTER

|                |    |
|----------------|----|
| TOMATENBUTTER  | 18 |
| KRÄUTERBUTTER  | 18 |
| BÄRLAUCHBUTTER | 18 |

## KOCHKÄSE

|                     |    |
|---------------------|----|
| KOCHKÄSE            | 22 |
| KOCHKÄSE MIT KÜMMEL | 22 |
| KNOBLAUCH-KOCHKÄSE  | 22 |

## SALATE / DIPS

|                       |    |
|-----------------------|----|
| EIER-SALAT            | 25 |
| SCHWEDEN-SALAT        | 25 |
| ROTER-KRAUT-SALAT     | 25 |
| ASIA-SALAT            | 25 |
| SPESSART-RÄUBER-SALAT | 25 |
| NUDEL-SALAT           | 25 |
| SOMMERZEIT-SALAT      | 26 |
| SCHINKEN-LAUCH-SALAT  | 26 |
| GÄRTNERIN-SALAT       | 26 |
| KRÄUTER-DIP           | 27 |
| TZATZIKI              | 27 |
| REMOULADE             | 27 |
| GRÜNE SOÛE            | 28 |

## FRISCHKÄSE

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| CHILI-FRISCHKÄSE               | 32 |
| GARTEN-FRISCHKÄSE              | 32 |
| ORIENTALISCHER-FRISCHKÄSE      | 32 |
| SCHAFFS-FRISCHKÄSE             | 32 |
| NAPOLI-FRISCHKÄSE              | 32 |
| TOSCANA-FRISCHKÄSE             | 32 |
| AFRICAN-STYLE-FRISCHKÄSE       | 33 |
| FITNESS-FRISCHKÄSE             | 33 |
| THAI-FRISCHKÄSE                | 33 |
| BERG-FRISCHKÄSE                | 33 |
| ORANGE-MEERRETTICH-FRISCHK.    | 33 |
| PREISELB.-MEERRETTICH-FRISCHK. | 33 |
| LACHS-FRISCHKÄSE               | 34 |

|                           |    |
|---------------------------|----|
| MANGO-MANGOLD-FRISCHKÄSE  | 34 |
| RUCOLA-FRISCHKÄSE         | 34 |
| WALDPILZ-FRISCHKÄSE       | 34 |
| WURZELSEPP-FRISCHKÄSE     | 34 |
| BAYERISCHER-FRISCHKÄSE    | 34 |
| APFEL-CALVADOS-FRISCHKÄSE | 35 |
| HUGO-FRISCHKÄSE           | 35 |
| BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE       | 35 |
| KÜRBIS-FRISCHKÄSE         | 35 |
| ELSÄSSER-FRISCHKÄSE       | 35 |
| SPARGEL-FRISCHKÄSE        | 35 |
| GRILL-FRISCHKÄSE          | 36 |
| BRINE-NUSS-FRISCHKÄSE     | 36 |
| ADVENTZAUBER-FRISCHKÄSE   | 36 |



## ROHWURST

|                 |    |
|-----------------|----|
| CHILIBEIßER     | 39 |
| PFEFFERBEIßER   | 40 |
| BAUERNBRATWURST | 40 |
| BAUERNRINGEL    | 40 |

## BRÜHWURST

|                          |    |
|--------------------------|----|
| PIZZAKNACKER             | 41 |
| SCHINKENKNACKER          | 41 |
| CHILI-RINDSWURST         | 42 |
| WEIßE FLEISCHWURST       | 42 |
| PRESSSACK                | 42 |
| BRATWURST-MIX            | 43 |
| WILDBRATWURST            | 43 |
| NATUR PUR BRATWURST      | 43 |
| HOT CHILI PEPPER GRILLER | 44 |
| BÄRLAUCH-BRATWURST       | 44 |
| FESTTAGS-BRATWURST       | 44 |
| FLEISCHKÄSE ROT          | 45 |
| GELBWURST                | 45 |

# CONVENIENCE GLÄSER





## ZUBEREITUNSEMPFEHLUNG CONVENIENCE GLÄSER



### SCHWEINE-BÄCKCHEN

- Zarte Schweinebäckchen in kräftiger Rotweinsauce -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



### LAMM-RAGOUT

- Feines Ragout vom Lamm in würziger Sauce mit Majunga-Pfeffer und Kräutern der Provence -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



### KALBS-TAFELSPITZ

- Tafelspitz vom Kalb mit in Omas Meerrettichsauce -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



### PAPRIKA-SCHWEINE-GULASCH

- Gulasch vom Schwein mit fruchtiger Paprikasauce -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



### BOLOGNESE

- Rind- und Schweinehackfleisch in fruchtiger mediterraner Tomatensauce mit Wurzelgemüse -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



### TOMATEN-SOÛE

- Frische Tomaten, Tomatenmark, Karotten in Rotweinsauce geschmort -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



### PAPRIKA-SOÛE

- Bunte Paprika mit Tomaten und Zwiebeln geschmort -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas





## CHAMPIGNON-SOÛE

- Champignons in cremiger Sahnesoße mit Weißwein verfeinert -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas

## BRATEN-SOÛE

- Klassische Bratensoße ideal zum Verfeinern von Bratengerichten oder als Basis für alle Fleischgerichte -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



## HÜHNER-FRIKASSEE

- Klassisch gekocht mit frischen Champignons, Erbsen und leichter Weißweinsoße -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



## HÄHNCHEN-CURRY

- Feine Hähnchenbruststreifen vom Filet in pikanter Curry-Kokos-Soße mit asiatischem Gemüse -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



# UNSERE CONVENIENCE GLÄSER

Die servierfertigen Gerichte aus Stenger's Feiner Küche, nachhaltig verpackt in praktischen Gläsern, sind längst in aller Munde. Unter der Leitung von Küchenchef Jochen Kuhn entstehen typische Klassiker, die jeder noch aus Omas Küche kennt. Fertig im Glas bieten sie allen Berufstätigen eine gesunde Alternative zu Fast-Food. Einfach erwärmen und fertig sind die köstlichen Gerichte. Zubereitet mit besten Zutaten, wenn möglich aus der Region, versprechen unsere Convenience Gläser eine wahre Genussvielfalt.

## SAISONAL

VEGAN

## KÜRBIS-INGWER-SUPPE

- vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch und Ingwer -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



JAN | FEB | MRZ | APR | MAI | JUN | JUL | AUG | SEP | OKT | NOV | DEZ

## SPARGEL-SUPPE

- vom fränkischem Spargel, nach Omas Rezept -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



JAN | FEB | MRZ | APR | MAI | JUN | JUL | AUG | SEP | OKT | NOV | DEZ

## MARONEN-SUPPE

- Zarte Schweinebäckchen in kräftiger Rotweinsoße -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



JAN | FEB | MRZ | APR | MAI | JUN | JUL | AUG | SEP | OKT | NOV | DEZ



## RAHM-WIRSING

- Wirsinggemüse in klassischer Béchamelsauce -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



## WEIDE-RIND SAUERBRATEN

- zartes Bio-Weiderind in süßsauerer Balsamico-Kirschsoße -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas

## BALSAMICO-ROTKOHL

- Rotkohl mit Balsamico-Essig und Apfelsaft gekocht, verfeinert mit Apfel und Preiselbeeren -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



## WEIDE-RIND BOLOGNESE

- Bio-Weiderind Hackfleisch mit Tomaten und Gemüse und klassischer Tomatensoße -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



## SPESSART WILDTOPF

- Gulasch vom Spessart Reh, Hirsch und Wildschwein mit würziger Rotweinsoße geschmort & mit Preiselbeeren verfeinert -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



## WEIDE-RIND GULASCH

- Bio-Weiderind Gulasch in kräftiger Rotweinsoße geschmort -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



## WILD BOLOGNESE

- Wild-Hackfleisch in fruchtiger mediterraner Tomatensoße mit Wurzelgemüse -

Einheit: 400ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



## WOHER KOMMT DAS WEIDE-RIND?



Das Weide-Rind stammt von verantwortungsvollen und tierschutzgerechten BIO-Bauernhöfen aus der Region. Hier wird das Wohlbefinden der Tiere groß geschrieben und das schmeckt man auch! Das Fleisch bieten höchste Qualitätsstandards.



## BBQ-SOÛE

Das Team von Stenger's Feiner Küche um Küchenchef Jochen Kuhn hat eine Kreation für alle Grillfans entwickelt.

Die neue BBQ-Soße zeichnet sich durch einen klassischen, rauchigen BBQ-Geschmack und ihre Vielseitigkeit aus. Das fruchtige Aroma mit feiner Säure und leichter Süße ist der ideale Begleiter für kräftiges Rindfleisch und zu gegrilltem Schweinefleisch sowie als Lack für die Spareribs.

... RAUCHIG, WÜRZIG, AROMATISCH

Einheit: 200ml

Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas

▶ PEFEKT ZUM GRILLEN

## DEMI-GLACE

Die Königin der Soßen ist eine stark eingekochte Reduktion und ist ideal als Basis für dunkle Bratensoßen.

Hergestellt in Stenger's Feiner Küche ohne Verwendung jeglicher Bindemittel, Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe. Durch das starke Einkochen konzentrieren sich die natürlichen Aromen besonders intensiv. Die Demi-Glace geliert beim Abkühlen, dies ist ein Qualitätsmerkmal. Durch die Erwärmung im Topf bindet die Soße.



... DIE KÖNIGIN DER SOÛEN

Einheit: 200ml

Verpackung: Glas

Lagertemperatur: 7°C

▶ PEFEKT ZUM VERFEINERN VON SOÛEN

# BUTTER





## UNSERE BUTTER

Bereits im März ist Saisonstart für Stengers Bärlauchbutter, nur eine der verschiedenen Sorten aus Stengers Kräuterbutter Sortiment. Diese ist nur während der Bärlauchsaison bis Ende April verfügbar. Ergänzt wird sie durch die fruchtige Tomatenbutter, die frische Kräuterbutter und die würzige Gourmetbutter. Alle Sorten von Stengers Kräuterbutter werden mit frischen Zutaten hergestellt. Die Butter findet man in den Obst&Gemüseabteilungen und bei der Butter in den Molkereiabteilungen in praktischen Becher mit ca.125g Füllgewicht.



**► DIE IDEALE BEGLEITUNG ZUM GRILLEN**

### SAISONAL



#### TOMATEN-BUTTER

- Butter mit getrockneten Tomaten und mediterranen Kräutern & leichter Knoblauchnote -

Einheit: ca. 125g  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

#### KRÄUTER-BUTTER

- Klassische Kräuterbutter mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch und Kresse -

Einheit: ca. 125g  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ



#### GOURMET-BUTTER

- Nach spezieller Rezeptur mit Cognac, Orange und Zitronenabrieb, Estragon, Sardellen, ideal zum Steak oder Fisch -

Einheit: ca. 125g  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ



#### BÄRLAUCH-BUTTER

- Butter mit 100% Bärlauch, mit typischer Bärlauchnote -

Einheit: ca. 125g  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ



# KOCHKÄSE





## UNSER KOCHKÄSE

Kaum ein Artikel in Stengers Eigenproduktionen hat eine so lange Historie und Bedeutung wie der hausgemachte Kochkäse aus Stengers feiner Küche. Seit vielen Jahren ist der Dauerbrenner in den SB-Kühlregalen in der Nähe der Käse-Bedienungstheken der Platzhirsch. Die klassische, traditionelle Rezeptur wird durch die Variante mit Kümmel und Knoblauch ergänzt und sorgt für Abwechslung bei allen Kochkäse-Fans.



**PERFEKT ALS AUFSTRICH  
AUF EINEM FRISCHEN BROT**



### DER KLASSIKER

#### STENGER'S KOCHKÄSE

(20% Fett i. Tr.)

- Fein ausgewählte Zutaten wie Sahne, Schlemzkäse und Handkäse machen den Kochkäse mit seiner cremiger Konsistenz zu einem wahren Genuss -

Einheit: ca. 200g

Verpackung: Schale

Lagertemperatur: 7°C



### STENGER'S KOCHKÄSE MIT KÜMMEL

(20% Fett i. Tr.)

- Fein ausgewählte Zutaten wie Sahne, Schlemzkäse & Handkäse mit Kümmel verfeinert -

Einheit: ca. 200g

Verpackung: Schale

Lagertemperatur: 7°C



### STENGER'S KNOBLAUCH-KOCHKÄSE

(20% Fett i. Tr.)

- Fein ausgewählte Zutaten wie Sahne, Schlemzkäse & Handkäse mit Knoblauchpüree und Petersilie verfeinert -

Einheit: ca. 200g

Verpackung: Schale

Lagertemperatur: 7°C

---

# SALATE / DIPS

---





## EIER-SALAT

- mit Eiern, Kochschinken, Gurken und Dill -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## SPESSART-RÄUBER-SALAT

- mit Kartoffeln, Speck, pikant Gewürzt -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## NUDEL-SALAT

- mit Nudeln, Mayonnaise, Fleischwurst und Erbsen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## SOMMERZEIT-SALAT

- mit Nudeln, Paprikawürfel, Frühlingszwiebeln und Mandeln -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## SCHINKEN-LAUCH-SALAT

- mit Mayonnaise, gekochter Schinken, Ei und Ananas -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## GÄRTNERIN-SALAT

- mit Kartoffeln, Mayonnaise, Paprika, Gurke und Petersilie -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## SCHWEDEN-SALAT

- mit Weißkraut, Mayonnaise, Karotten- und Lauchstreifen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## ROTER KRAUT-SALAT

- mit Rotkraut, rote Beete und weißem Balsamico -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## ASIA-SALAT

- mit Spaghetti, Karottenstreifen und Asia-Gewürzen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C

# UNSERE SALATE

Das große Feinkostsortiment von Stengers feiner Küche finden unsere Kunden sowohl an den Bedienungstheken, als auch im SB-Kühlregal. Das ganzjährige Sortiment startet insbesondere zur Grillsaison voll durch. Passend zu gegrilltem Fleisch sind die Feinkostsalate der ideale Begleiter auf jeder Grillfeier. Die Salate werden mehrmals pro Woche frisch hergestellt und abgefüllt. Die abwechslungsreiche Auswahl hält für jeden Gaumen etwas bereit. Klassiker wie verschiedene Kartoffelsalate, den Schinken-Lauch-Salat, aber auch asiatische Noten im Spaghettisalat-Asia oder dem würzigen roten Krautsalat bedienen alle Geschmäcker.



## KRÄUTER-DIP

- Unser Kräuter-Dip passt perfekt zu Kartoffeln oder zu verschiedenem Gemüse und Fleisch -

Einheit: ca. 125g  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale



## DIE BELIEBTE GRÜNE SOÛE

- Unsere Grüne Soße passt wunderbar zu Kartoffeln, Eiern, Fisch & Fleisch -

Einheit: ca. 450ml  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

**TZATZIKI**  
- Unser Tzatziki passt sehr gut zu frischem Brot oder auch zu Fleischgerichten wie Gyros oder Souvlaki -

Einheit: ca. 125g  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale



UNSERE GRÜNE SOÛE  
GIBT ES AUCH IN 200ML



## UNSERE GRÜNE SOÛE

Fast Jeder in der Region kennt die traditionelle grüne Soße, die unser Orts gerne zu Salzkartoffeln und hart gekochten Eiern oder als würzige Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten serviert wird. Stengers grüne Soße überzeugt durch ihre traditionelle Rezeptur und die frisch ausgewählten Kräutern. Die Frische der Kräuter spielt hierbei die wichtigste Rolle, nur mit Kräutern höchster Qualitätsstufe lassen sich die Rohmaterialien in ein wahres Genusserlebnis verarbeiten. Unsere Grüne Soße wird jeden Tag frisch hergestellt und ist sowohl im Bedienungsbereich als auch in SB in der Obst- und Gemüseabteilung oder im Convenience-Regal erhältlich.



## REMOULADE (FISCH)

- Unser Remoulade eignet sich perfekt für alle Fischgerichte -

Einheit: ca. 125g  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale



# FRISCHKÄSE





## UNSER FRISCHKÄSE

Seit 25 Jahren ist Stengers Frischkäse ein fester Bestandteil in den Käseabteilungen der Bedienungstheken. Damals starteten wir mit ein paar wenigen Sorten. Heute besteht das Sortiment aus über 20 verschiedenen Spezialitäten. Diese wechseln wöchentlich und saisonal. Im Gegensatz zu damals, als der Frischkäse noch direkt an der Theke hergestellt wurde, wird dieser heute in "Stengers Feiner Küche" produziert. Der Qualitätsanspruch hat sich seit dem Start der Frischkäseproduktion dabei aber keinesfalls verändert. Damals wie heute finden sich in Stengers Frischkäse nur ausgesuchte und qualitativ hochwertige Zutaten für den allerbesten Genuss, wenn möglich aus der Region.



### CHILI-FRISCHKÄSE

- mit Peppers, Harissa und einer dominanten Chilischärfe -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



### GARTEN-FRISCHKÄSE

- mit verschiedenen Kräutern und Ratatouille-Gemüse -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



### ORIENTALISCH-FRISCHKÄSE

- mit getrockneten Früchten, Nüssen und einer süß-scharfen Note des Orients -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



### SCHAFFS-FRISCHKÄSE

- mit Schafskäse, Ajvar und angenehmer Knoblauchnote -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



### NAPOLI-FRISCHKÄSE

- mit italienischem Hartkäse, Tomaten, Pesto und italienischen Gewürzen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



### TOSCANA-FRISCHKÄSE

- mit getrockneten Tomaten, Oliven und pikanten Gewürzen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C

# FRISCHKÄSE



## AFRICAN-STYLE-FRISCHKÄSE

- mit fruchtig-scharfer Note der Aprikose, Cherry Peppers und Chili -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## FITNESS-FRISCHKÄSE

- mit knackigem Gemüse, Joghurt, Dill und Gewürzen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## THAI-FRISCHKÄSE

- mit China-Gemüse, Kokos, Mango, Ingwer und Schärfe im Abgang -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## LACHS-FRISCHKÄSE

- mit Lachs, Meerrettich, Dill und Gewürzen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## BAYERISCHER-FRISCHKÄSE

- mit Ei, Gurke, Meerrettich, Senf und Schlotten -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## RUCCOLA-FRISCHKÄSE

- mit Rucola, Pesto und knackigen Nüssen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## BERG-FRISCHKÄSE

- mit Käse, Äpfel, Radieschen, und herzhaften Gewürzen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## ORANGE-MEERRETTICH-FRISCHKÄSE

- mit Meerrettich, Orangenpüree, Senf und Kurkuma -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## PREISELBEERE-MEERRETTICH-FRISCHKÄSE

- mit Preiselbeeren, Meerrettich, und Roter Beete -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## WURZELSEPP-FRISCHKÄSE

- mit knackigem Wurzelgemüse, Meerrettich und verschiedenen Kräutern -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## WALDPILZ-FRISCHKÄSE

- mit Champignons, Maronen, Zwiebeln und Gewürzen -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## MANGO-MANGOLD-FRISCHKÄSE

- mit Mango, Mangold, Cherry Peppers und Currynote -

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C

SAISONAL

|     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| JAN | FEB | MRZ | APR | MAI | JUN |
| JUL | AUG | SEP | OKT | NOV | DEZ |

|     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| JAN | FEB | MRZ | APR | MAI | JUN |
| JUL | AUG | SEP | OKT | NOV | DEZ |

# FRISCHKÄSE



## APFEL-CALVADOS-FRISCHKÄSE

- mit Apfel, Amarettini, Haselnüssen, Calvados und Zimt -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## HUGO-FRISCHKÄSE

- mit einer frischen Note des Holunders, Minze und Zitrone -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE

- mit frischem Bärlauch, Schloten, Knoblauchöl und Gewürzen -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## GRILL-FRISCHKÄSE

- mit Grillgemüse und pikanten Gewürzen -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## BIRNE-NUSS-FRISCHKÄSE

- mit frischer Birne, Walnüssen, Mandeln und Haselnussgewürz -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## ADVENTS-ZAUBER-FRISCHKÄSE

- mit Kinderpunsch, Nüssen und Lebkuchengewürz -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## KÜRBIS-FRISCHKÄSE

- mit frischem Kürbis, Kürbiskernen, Aprikose und Kurkuma -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## ELSÄSSER-FRISCHKÄSE

- mit Lauch, Kochschinken, Schmand und Grüner Soße -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C



## SPARGEL-FRISCHKÄSE

- mit frischem und gekochten Spargel, Schloten und Pesto -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN  
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g  
Verpackung: Schale  
Lagertemperatur: 7°C

**SIE MÖCHTEN GERNE PROBIEREN?  
AN UNSEREN KÄSEBEDIENTHEKEN IM  
MARKT BERATEN SIE UNSERE  
MITARBEITER GERNE!**



# WURST





## UNSERE ROH- & BRÜHWURST

In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage nach den Produkten aus Stengers Wurstproduktion immer weiter gestiegen. Dies bestätigt den erstklassigen Geschmack und die besondere Güte der hausgemachten Spezialitäten und führte dazu, das Sortiment auch in der Selbstbedienungsschiene weiter auszubauen. Seit einiger Zeit finden die Kunden der EDEKA-Stenger Märkte die Hausmacher-Wurstwaren schon in SB-Verpackung vor. Insbesondere diejenigen, die auf einen schnellen Einkauf angewiesen sind, profitieren von diesem Service - Sicher verpackt, bei vollem Geschmack! Natürlich ist unser Hausmachersortiment auch weiterhin in Bedienung erhältlich.



### CHILI-BEIßER

- feurige Rohwurst, frisch geräuchert, zum kalt verzehren, im zarten Saitling (Schafsdarm) -

Einheit: 4 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



### PFEFFER-BEIßER

- pfeffrige Rohwurst, frisch geräuchert, zum kalt verzehren, im zarten Saitling (Schafsdarm) -

Einheit: 4 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

### BAUERN-BRATWURST

- Rohwurst, frisch geräuchert, zum kalt verzehren oder auch für Eintöpfe, im Schweinedarm -

Einheit: 3 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



### BAUERN-RINGEL

- Rohwurst, frisch geräuchert, zum kalt verzehren, im Schweinedarm -

Einheit: 1 Ringel  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## WEIßWÜRSTE

- leckere Weißwürste nach bayerischer Tradition -

Einheit: 4 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## CHILI-RINDSWURST

- die feurige Rindswurst mit Chili, zum heiß machen -

Einheit: 3 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

## PIZZA-KNACKER

- deftig gewürzt, mit Käse, ideal zum warm machen -

Einheit: 3 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## WEISSE FLEISCHWURST

- kesselfrisch produziert und gleich in die Märkte geliefert -

Einheit: 1 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## SCHINKEN-KNACKER

- deftig gewürzt, ideal zum warm machen -

Einheit: 3 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## PRESSSACK

- ideal für ein kräftiges Vesper, gut gewürzt und frisch geräuchert -

Einheit: 1 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## BRATWURST-MIX

- dreifache Vielfalt, für jeden Geschmack etwas drin, ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 6 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## HOT CHILI PEPPER GRILLER

- die feurige Bratwurst mit Chili, gebrüht, ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 4 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

## WILD-BRATWURST

- mit Wildfleisch ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 3 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## BÄRLAUCH-BRATWURST

- mit leckerem Bärlauchgeschmack, gebrüht, ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 4 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## NATUR PUR - BRATWURST

- nach alter Rezeptur, nur mit Naturgewürzen, gebrüht, ideal für den Grill und Pfanne -

Einheit: 4 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



## FESTTAGS-BRATWURST

- unsere „Beliebte“ auf allen Vereinsfesten, ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 3 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

# BRÜHWURST



## FLEISCHKÄSE ROT

- in zwei Scheiben verpackt, perfekt für die Pfanne mit Ei -

Einheit: 2 Scheiben  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

## GELBWURST

- Portions-Gelbwurst, ideal zum bevorraten -

Einheit: 1 Stück  
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Verschweißt



---

**SIE MÖCHTEN GERNE EINE BERATUNG?**

AN UNSEREN FLEISCHTHEKEN IM  
MARKT BERATEN SIE UNSERE  
MITARBEITER GERNE!

---

