

Artikelliste Kaninchen „Lapinchen“

- Kaninchen, ganz mit Kopf
- Kaninchen, zerlegt mit Kopf
- Kaninchenrücken, kurz
- Kaninchenrücken, lang mit Leber
- Kaninchenkeule
- Kaninchenkeule ohne Schloßknochen und Röhre
- Kaninchenkeule ohne Schloßknochen
- Kaninchenleber, 500g
- Kaninchenrückenfilet, 500g oder 1000g
- Kaninchenrollbraten, natur
- Kaninchenrollbraten, gefüllt mit Spinat und Röstzwiebeln
- Kaninchenroulade
- Kaninchenschnitzel, natur
- Kaninchenschnitzel, mariniert 500g
- Kaninchenvorderläufe
- Kaninchenragout
- Kaninchenfleischwurst
- Kaninchen-Bockwurst
- Kaninchen-Grillwurst, 5er vac.
- Kaninchenfleischkäse
- Kaninchenhackfleisch

Artikelliste Saugzicklein & Ziege

Hinweis: Saugzicklein ist nicht ganzjährig und nur auf Anfrage verfügbar!

- Saugzicklein, ganz mit Kopf
- Saugzickleinkeule, wie gewachsen
- Saugzickleinrücken, ganz
- Saugzickleinschulter, wie gewachsen
- Saugzickleinragout
- Ziegenkäse in Öl, 200g Töpfchen (natur oder verschiedene Kräuter)
- Ziegenkäse, 125g Schale (natur oder verschiedene Kräuter)
- Ziegengouda (natur oder verschiedene Kräuter)
- Innereien oder Ziegenquark auf Anfrage

Artikelliste Lamm „Lammour“

- Eifel-Lamm, ganz ohne Kopf
- Eifel-Lamm, zerlegt
- Eifeler Lammkeule, wie gewachsen
- Eifeler Lammkeule mit Röhre
- Eifeler Lammkeule ohne Knochen
- Eifeler Lammkeulenscheiben
- Eifeler Lammhüfte mit Fettdeckel
- Eifeler Lammhüfte ohne Fettdeckel
- Eifeler Lammhinterhaxen
- Eifeler Lammragout
- Eifeler Lammgoulasch
- Eifeler Lammedelgoulasch aus der Keule
- Eifeler Lammrücken, ganz
- Eifeler Lammlachse mit Fettdeckel
- Eifeler Lammlachse mit Silberhaut (=ohne Fettdeckel)
- Eifeler Lammlachse ohne Silberhaut
- Eifeler Lammkrone
- Eifeler Lammfilet
- Eifeler Lammkotelett, gesägt
- Eifeler Lammnackensfilet
- Eifeler Lammnackens ohne Knochen, mit Fettdeckel
- Eifeler Lammnackenskarree
- Eifeler Lammschulter mit Haxe
- Eifeler Lammschulter ohne Knochen
- Eifeler Lammrollbraten aus der Schulter, natur
- Eifeler Lammschinken roh, geräuchert aus der Keule
- Eifeler Lammschinken luftgetrocknet aus der Keule
- Eifeler Lammbratwurst, 5er vac.
- Eifeler Lammsalami
- Eifeler Lammspieße, natur oder mariniert
- Eifeler Lammhackfleisch
- Eifeler Lammknochen
- Eifeler Lammzungen
- Innereien auf Anfrage

Artikelliste Sauglamm

- Sauglamm, ganz mit Kopf
- Sauglammkeule, wie gewachsen
- Sauglammrücken, ganz
- Sauglammschulter, wie gewachsen



Hildegard Lammers
Dommpaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24



Artikelliste Ente

Hinweis: Bitte achten Sie bei Ihrer Bestellung auf eine Vorlaufzeit von circa 5 Tagen!

- Freiland-Barbarieente, männlich
- Freiland-Barbarieente, weiblich
- Französische Barbarieente, männlich
- Französische Barbarieente, weiblich
- Nobis-Barbarieente, deutsch weiblich
- Oldenburger Landente
- Ente „Unsere Beste“
- Entenbrustfilet „Unsere Beste“
- Entenbrustfilet, französisch, männlich, 2er vac.
- Entenbrustfilet, französisch, weiblich, 2er vac.
- Entenkeulen „Unsere Beste“
- Entenkeulen, französisch, männlich, 2er vac.
- Entenkeulen, französisch, weiblich, 2er vac.
- Entenleber, deutsch
- Entenbrustfilet, geräuchert natur
- Entenbrustfilet, geräuchert Toskana
- Entenstopfleber

Artikelliste Gänse

Hinweis: Gänse und -teile sind von Oktober bis Ende Dezember verfügbar!

- Freiland-Gänse, deutsch
- Gänsebrust, deutsch
- Gänsekeulen, deutsch
- Gänseflomen
- Gänseleber
- Gänseherzen
- Gänsemägen
- Gänseklein (1 Hals und 2 Flügel)
- Gänsebrust, geräuchert natur
- Gänsestopfleber

Artikelliste Spezialgeflügel

Hinweis: Bitte achten Sie bei Ihrer Bestellung auf eine Vorlaufzeit von circa 5 Tagen!

- Maishähnchen
- Maishähnchensupreme, 4er vac.
- Maishähnchenkeulen, Gelenkschnitt
- Freilandhähnchen, französisch
- Perlhuhn
- Perlhuhnsupreme, 4er vac.
- Stubenküken
- Küken
- Jumbo-Wachteln
- Tauben, bratfertig
- Schwarzfederhuhn, französisch
- Schwarzfederhuhnsupreme, 2er vac.
- Schwarzfederhuhnkeule, 6er vac.
- Hähnchensupreme weiß, französisch
- Wachtelfilet mit Haut
- Wachtelfilet mit Haut, geräuchert
- Wachtelkeule
- Wachtelkeule mit Haut, geräuchert
- Fasan mit Kopf
- Rebhuhn mit Kopf
- Wildente Voliere (Caneton)
- Bresse-Huhn
- Kapaun, bratfertig ohne Innereien

Viele Artikel sind auch als „Label Rouge“-Ware verfügbar.

Artikelliste Eier

- Hühnereier Freilandhaltung, unsortiert
- Wachteleier, 18er
- Für unsere gewerblichen Kunden führen wir auch Eier verschiedener Größen aus Freiland-, Boden- und Biohaltung.



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24



Artikelliste Geflügel

Hinweis: Bitte achten Sie bei Ihrer Bestellung auf eine Vorlaufzeit von circa 3 Tagen!

- Roaster Mamsell / Big Polli
- Kikok-Hähnchen
- Kikok-Filet mit Haut
- Kikok-Brust mit Haut und Knochen
- Kikok-Filet, halb
- Kikok-Schenkel, Gelenkschnitt
- Kikok-Schenkel ohne Knochen (Steak)
- Kikok-Supreme
- Hähnchen HKLA, ab 1200g
- Suppenhuhn
- Suppenhuhn, halbiert
- Hähnchenbrustfilet, doppelt
- Hähncheninnenfilet
- Hähnchenoberkeulenfleisch, ohne Knochen
+ mit Haut / ohne Haut
- Hähnchensupreme
- Hahnenschenkel
- Hähnchenoberkeulen
- Hähnchenunterkeulen
- Hähnchenflügel ohne Spitze
- Hähnchenleber
- Hähnchenherzen
- Hähnchenmägen
- Poulardenbrust mit Haut und Knochen
- Poulardenschenkel
- Poulardenbrust, geräuchert
- Poulardenschenkel, geräuchert

Artikelliste Pute

Hinweis: Bitte achten Sie bei Ihrer Bestellung auf eine Vorlaufzeit von circa 3 Tagen!

- Baby-Pute, französisch
- Weihnachtspute, deutsch (in verschiedenen Größen, ab Oktober erhältlich)
- Putenbrust vom Hahn
- Putenschnitzel
- Putenoberkeule vom Hahn
- Putenoberkeulenfleisch, ohne Haut und Knochen
- Putenbrustfilet, geräuchert
- Putenleber

Artikelliste Wild aus der Eifel

Hinweis: Bitte achten Sie bei Ihrer Bestellung auf eine Vorlaufzeit von circa 3 Tagen!

- Wildschweinkeule
- Wildschweinkeule mit Röhre
- Wildschweinkeule ohne Knochen
- Wildschweingoulasch
- Wildschweinedelgoulasch
- Wildschweintrüben mit Knochen
- Wildschweintrüben ohne Knochen
- Wildschweinfilet
- Wildschweinschulter
- Wildschweinschulter ohne Knochen
- Rehkeule
- Rehkeule mit Röhre
- Rehkeule ohne Knochen
- Rehgoulasch
- Rehedelgoulasch
- Rehrücken mit Knochen
- Rehrücken ohne Knochen
- Rehschulter
- Rehschulter ohne Knochen
- Hirschkeule
- Hirschkeule mit Röhre
- Hirschkeule ohne Knochen
- Hirschgoulasch
- Hirschedelgoulasch
- Hirschrücken mit Knochen
- Hirschrücken ohne Knochen
- Hirschfilet
- Hirschschulter
- Hirschschulter ohne Knochen
- Fasan aus der Eifel
- Hase aus der Eifel
- Hasenkeule
- Hasenrücken
- Hasenragout
- Wildknochen



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24



Artikelliste Kalb aus dem Münsterland

Hinweis: Bitte achten Sie bei Ihrer Bestellung auf eine Vorlaufzeit von circa 3 Tagen!

- Kalbhinterhaxen in Scheiben, Mittelstücke
- Kalbskugel
- Kalbs-Oberschale mit Deckel
- Kalbs-Unterschale
- Kalbsnuss
- Kalbshüfte
- Kalbs-Steakhüfte
- Kalbs-Steakhüfte ohne Maus
- Kalbs-Hotelrücken ohne Fettdeckel
- Kalbskotelett mit Filet
- Kalbskotelett ohne Filet
- Kalbskarree blau
- Kalbs-Semmerrolle
- Kalbsbrust
- Kalbslachse
- Kalbsherz
- Kalbsbäckchen
- Kalbsfilet mit Kette
- Kalbstafelspitz
- Kalbsnieren
- Kalbsleber
- Kalbskutteln/-pansen
- Kalbsschwänze, gesägt
- Kalbszunge
- Kalbsnacken ohne Knochen
- Kalbsfüße
- Kalbsbries Herzstücke
- Kalbsragout aus dem Nacken
- Kalbsragout aus der Keule
- Kalbsbrustspitze ohne Knochen
- Kalbsbrust ohne Knochen
- Kalbsknochen, gesägt

Artikelliste Rind aus der Eifel

Hinweis: Bitte achten Sie bei Ihrer Bestellung auf eine Vorlaufzeit von circa 3 Tagen!

- Färsen-Roastbeef ohne Kette
- Färsen-Steakhüfte
- Färsenfilet
- Färsen-Entrecote
- Färsenbug
- Rindertafelspitz
- Rinderkugel
- Rinder-Oberschale
- Rinder-Unterschale
- Rinderbeinscheiben
- Rinder-Bugdeckel/Nahtstück
- Rinderrouladen
- Falsches Filet (Rinderbug)
- Rinderhackfleisch
- Rinderknochen, gesägt
- Ochsenchwanz, gesägt
- Ochsenbrust ohne Knochen

Artikelliste Schwein

Hinweis: Bitte achten Sie bei Ihrer Bestellung auf eine Vorlaufzeit von circa 3 Tagen!

- Schweinelachse
- Schweinefilet ohne Kopf und Kette
- Schweinefilet mit Kopf und Kette
- Schweinekarree
- Schweinenackensteak
- Schweinebäckchen
- Schweinenacken ohne Knochen
- Schweinebauch wie gewachsen
- Kassler, Lummerstück
- Spare-Ribs
- Schweinenetz



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24



Artikelliste Weck

· Entenpastete mit Chinamorchem	250g
· Feiner Kaninchenaufstrich mit Schabziger Klee	250g
· Gänseschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln	250g
· Kaninchenfond	250g
· Kaninchen in Madeira-Gelee	250g
· Kaninchenrillette	250g
· Kaninchenrücken in Holunderblütengelee	250g
· Lammpaté mit Zitronen	250g
· Lammrillette	250g
· Lapinchens Kaiser-Pastete	250g
· Lapinchens Landterriner	250g
· Zickleinpaté mit Bärlauch	250g
· Entenrillette	125g
· Feiner Kaninchenaufstrich mit Schabziger Klee	125g
· Gänserillette	125g
· Griebenschmalz vom Freilandschwein	120g
· Kaninchenrillette	125g
· Lammrillette	125g
· Lapinchens Landterriner	125g
· Eierlikör	350ml
· Eierlikör	700ml



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24

