

Herzlich willkommen!

Sehr geehrter Kunde, lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren Partyservice interessieren. Unsere traditionelle Metzgerei besteht schon seit 1898. Heute sind wir zu einem modernen Betrieb herangewachsen und bieten Ihnen alles rund ums Fleisch in höchster Qualität, von unseren hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten bis zum kompletten Partyservice.

Dabei ist uns der regionale Aspekt ein wichtiges Anliegen, das Fleisch wie auch das Gemüse und die Früchte beziehen wir von lokalen Produzenten, und alles ist somit immer frisch, knackig und mit Leidenschaft gekocht.

In dieser Partyservice-Broschüre finden Sie für jeden Anlass das geeignete Menu.

Gerne beraten wir Sie persönlich und passen das Menu Ihren individuellen Wünschen an, damit Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis wird. Wir freuen uns, Sie persönlich beraten zu dürfen.

„En Guete“

wünschen Ihnen Marianne, Paul, Mario Bitzi
und das ganze Bitzi-Metzg-Team

Bitzi Metzg AG
Luzernerstrasse 11
6285 Hitzkirch
Tel. 041 917 12 23
info@bitzimetzg.ch
www.bitzimetzg.ch

Inhaltsverzeichnis

Bitte beachten Sie	3
Servicepersonal	4
Apéros	
Kalte Apéros	5
Warme Apéros	6
Apérobuffet	7
Kalte Platten, Brunchbuffet	8
Suppen	9
Salate	10
Vorspeisen	
Kalte Vorspeisen	11
Warme Vorspeisen	12
Vorspeisenbuffets	13
Hauptgerichte	
<i>Schweinefleisch</i>	14+15
<i>Kalbfleisch</i>	16
<i>Rindfleisch</i>	17
<i>Lamm</i>	18
<i>Poulet</i>	18
Verschiedene Spezialitäten	19
Fondue Chinoise, Tatarenhut	20
Grillparty, Käsefondue, Racletteplausch	21
Spiessligrill, Mehrgangmenüs	22
Desserts	23
Dessertbuffet	24

Bitte beachten Sie

Nehmen Sie bitte frühzeitig mit uns Kontakt auf.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person. Die Mehrwertsteuer ist in allen Preisen inbegriffen.

In den angegebenen Preisen ist das Service- und Küchenpersonal nicht inbegriffen, dieses wird nach Präsenzzeit zusätzlich verrechnet.

Brot, Spezialbrote, Menubrötli und Bütterli sowie Menukarten sind ebenfalls nicht inbegriffen.

Das Reinigen von Transportbehältern wird nach Aufwand berechnet.

Behälterreinigung nach Aufwand	Fr. 40.00/Std.
Entsorgung von Kehrricht	50 Rp./kg

Beilagen und Gemüse können nach Ihren Wünschen ausgetauscht werden. Der Menupreis verändert sich dementsprechend.

Für Vegetarier bieten wir Ihnen Vegi-Schnitzel oder auch Vegi-Pastetli an.

Preisänderungen vorbehalten.

Service- und Küchenpersonal

Um zu einem gelungenen Anlass beizutragen, vermitteln wir Ihnen gerne Servicepersonal.

So werden Sie von allen anfallenden Arbeiten wie Tischdecken, Servieren oder Abwaschen gemäss Ihren Wünschen und Anweisungen entlastet.

Die Lieferung und Anfahrtszeit ist in Hitzkirch, Ermensee, Aesch, Schongau, Retschwil, Hohenrain, Kleinwangen und Hochdorf inbegriffen

Der Zuschlag für weitere Entfernungen beträgt Fr. 1.- /Kilometer + die Anfahrtszeit des Personals

Servicepersonal	65.00/Std.
Küchen- und Schöpfpersonal	65.00/Std.
Grilleur	75.00/Std.



Apéros

Kalte Apéros

Sandwichs

im Sandwich Brot mit Schinken, Salami, Thon, Käse oder Lyoner
(ohne Salat) Je nach Grösse 4.80 bis 7.50

Faustbrot vom Kilobrot 5.50

Fitness-Brötli gemischt

gefüllt mit Thon, Schinken, Salami, Ei, Fleischkäse
oder Frischkäse

klein

2.80

gross (Mutschli)

4.00



Baguette am Meter pro Meter 58.00
gefüllt mit Salami, Schinken, Lyoner, Käse, Thon oder Ei,
mit Tomaten und Gurken (1 Meter ergibt ca. 30 Stk.)

Gefülltes Partybrot 54.00
mit Schinken, Salami, Frischkäse, Thon oder
Rauchlachs

Belegte Toastbrote assortiert ■ 4.80

Cocktail Toastbrot ▣ 2.80

Gourmandise ¼ Toastbrot △ 1.80

Belegt mit Schinken, Salami, Braten, Bündnerfleisch, Thon,
Lachs, Sellerie, Ei, Spargel oder Frischkäse

Gefüllte Minipastetli 1.60
mit Frischkäse, Lachs oder Schinkenmousse

Gebratene Speckpflaumen 4.50/100g

Apérogebäck oder Grissinistängel vom Beck 6.50/100g

Warme Apéros

Schinkengipfeli	2.60
Chäschüechli	2.60
Minipizzas	2.60
Gemüseküchlein	2.60
Miniwürstli: Wienerli Schw.würstli o. Heideggerli	3.20/100 g
Frühlingsrolle mini mit süss-saurer und Sojasauce	1.20

Apéro- oder Vorspeisenbuffet

Fingerfood vom Feinsten 22.00 bis 25.00

- Minifrühlingsrollen mit süss-saurer und Sojasauce
- Kleine Lachsröleli
- Knoblicrevetten
- Rohschinken-, Melonen-Spiessli
- gefüllte Minipastetli
- Tomaten-/Mozarella-Spiessli
- Antipasti
- Sprinzmöckli
- Grissini vom Beck
- Schabzigermousse auf getrockneten Aprikosen
- Assortierte Gourmendises
- gebratene Speckpflaumen



Apérobuffets, Hochzeitsapéros

Buffet Nr. 1	15.50
Fleisch- und Käseplatte garniert, Früchteplatte, Partybrot gefüllt mit Schinken, Thon, Frischkäse	
Buffet Nr. 2	17.40
Fleisch- und Käseplatte garniert, Früchteplatte, Gourmendises, gefüllte Silserli und Fitnessbrötli	
Buffet Nr. 3	18.20
Fleisch- und Käseplatte garniert, Fruchtplatte, Gourmendises, Schinkengipfeli, Gemüseküchlein, Minipizzas	
Buffet Nr. 4	19.20
Gourmendises, gefüllte Silserli und Fitnessbrötli, Früchteplatte, Gemüsedips mit Sauce, Speckpflaumen gebraten, Grissinistängel mit Rohschinken oder gefüllte Minipastetli mit Lachsmousse	

Zusätzliche kleine Brötchen 90 Rp./Stk.
Auf Wunsch können auch Spezialbrote oder beschriftete
Brote bestellt werden.

Da es bei Hochzeitsapéros schwierig ist, die genaue
Anzahl Gäste zu kennen, nehmen wir immer etwas
Reserve mit. (Wird bei Gebrauch verrechnet)

Nach Wunsch können die Apérobuffets auch mit Antipasti
oder nach Wunsch bereichert werden. Siehe Seite 6.

Bei den Apérobuffets ist das Bringen und Aufstellen im
Preis inbegriffen.

Fleisch- und Käseplatten

Znüni oder Zvieri 160 g	Fleisch- und Käseplatte garniert	ca. 14.00
Hauptmahlzeit 200 g	Fleisch- und Käseplatte garniert mit Lachsrollen oder Forelle geräucht	ca. 17.00 ca. 18.00

Nach Wunsch besorgen wir gerne auch Brot, Mutschli oder Spezialbrote dazu.

Brunchbuffet

- Mini-Buttergipfeli, Sonntagszopf, Sauerteigbrot
- Vollkornbrot und Zmorgebrötli
- Konfi, Honig, Butter
- Fleisch und Käseplatten garniert
- Bratspeck
- Fruchtsalat oder Fruchtplatte
- Joghurts
- Müesli
- Rührei oder Spiegelei

inkl. Bringen ca. 28.00/Person

auf Wunsch

+ Rösti 2.50

+ Rauchlachs, Seetaler Forellenfilets geräucht
mit Meerrettichmousse ca. 5.00

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch und Sherry	4.00
Bouillon mit Sherry mit Gemüsejulienne oder Perlen	5.00
Steinpilzbouillon	5.00
Heidegger Weissweinsuppe mit Grissinistängel	7.50
Hausgemachte Cremesuppen wie Tomaten, Spargeln, Broccoli, Kürbis	6.00
Gazpacho mit Grissinistängel (kalt)	7.00



Salate

Bunter Blattsalat garniert (französische oder italienische Sauce)	6.80
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen mit Aceto Balsamico und Olivenöl	10.50
Kleiner Salatteller garniert mit Blatt-, Mais-, Farmersalat	8.50
Nüsslisalat (Saison September – April) mit Ei, Speckwürfeli und Brotcrutton	9.20
Salatbuffet nach Wahl 3 – 8 Sorten: Kartoffel, Bohnen, Randen, Mais, Curry-Reis, Tomate, Mozzarella, Gurken, Peperoni, Farmer- (Rüebli und Sellerie gemischt), Hörndli Blattsalat	6.00 bis 9.00



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Hauspastete	10.50
Cumberlandsauce mit Farmersalat, garniert	
Rohschinken mit Melonen garniert	10.50
mit Farmersalat	11.50
Gourmetteller	15.00
Partypastete, Lachsrollen, Forellenfilet geräucht, Meerrettichmousse und Antipastasträusschen	
Fischteller	13.50
mit Lachsrolle, geräuchtem Forellenfilet, Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum Sprossen	
Vitello Tonnato	14.00
Kalbsbraten an Thonsauce, garniert mit Cherrytomaten	
Geräuchte Pouletbruststreifen	11.50
mit Blattsalat (frz. oder it. Sauce)	
Bunter Blattsalat	14.50
mit Lachsrolle und Forellenfilet garniert	
Lauwarmer Spargelsalat mit Rohschinken	12.50
Antipastavinigrette	
Antipastateller	12.50
Blattsalat, eingelegte Tomaten, Zucchini, Fetabällchen, Oliven, gefüllte Paprika mit Frischkäse	
Seetaler Forellenfilets geräucht	11.00
garniert mit Meerrettichmousse und Sprossen	

Warme Vorspeisen

Spargelrisotto mit Seetaler Grünspargeln (Saison)	11.50
Weisse und grüne Spargeln Hollandaisesauce (Saison)	12.00
Eglifilet mit Mandeln Gemüsereis	14.50
Entenbruststreifen an Orangensauce mit Reis oder Wildreis	13.50
Stern- oder Herzapastetli nach Luzernerart mit Erbsen, Rüebl	14.50
Ravioli mit Riccota und Spinat an rassiger Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce mit Parmesan	12.50

Kalte Buffets

1. Art

Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets,
Meerrettichschaum, Partypastete, Sauce Cumberland,
Rohschinken, Coppa, Melonen, Rohesspeck, Salami,
gefüllte Eier und Minipastetli, ausgarniert

Vorspeise 22.00

Hauptgang 28.00

2. Art

Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrolleli,
Meerrettichschaum, Knoblicrevetten, Pasteten und
Terrinen, Sauce Cumberland, Rohschinken, Coppa,
Melonen, Salami, Bündnerfleisch, Tartare-Brötli,
diverse Garnituren

Vorspeise 25.00

Hauptgang 30.00

Italienische Art

Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrolleli mit
Meerrettichschaum, Knoblicrevetten, Vitello Tonato,
Partypastete, Sauce Cumberland, Rohschinken,
Coppa, Melonen, eingelegte Tomaten, Zucchetti-
röllchen, Peperoni, gefüllte Teufelshörndli, Oliven,
Auberginen, gefüllte Cherrytomaten, gefüllte
Peppersweet

Vorspeise 26.50

Hauptgang 32.00

Wir empfehlen dazu ein kleines Salatbuffet 6.50

Blatt-, Tomaten-, Mozzarella- und Farmersalat

+ Menu-, Spezial- oder Partybrote 1.00 bis 2.00

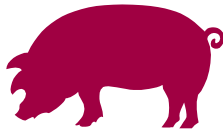
+ Bütterli 30 Rp.

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Geschnetzeltes an Rahmsauce Spätzli-Teigwaren, Broccoli, Rüebl	19.00
Voressen oder Haxe an brauner Sauce Kartoffelstock, Mischgemüse	17.00
Braten Kartoffelgratin, Bohnen & Rüebl Folgende Braten stehen zur Auswahl und können auch halb-halb bestellt werden: Hals-, Schulter-, Schwedenbraten (mit getrockneten Zwetschgen gespickt), Zigeunerbraten (mit Speck umwickelt), Chömibraten (leicht geräucht) und gefüllte Brust	22.00
Kronenbraten (Kotelettenstück) Kartoffelgratin, gedämpfte Tomaten, Bohnen	25.00
Rahmschnitzel Nüdeli, Rüebl, Broccoli	23.00
Piccata milanese Spaghetti mit Tomatensauce, Parmesan, Broccoli	22.00
Schweinssteak an Pilzrahmsauce Nüdeli, Rüebl, Broccoli	24.00
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce Pommes Duchesse oder Nüdeli, Gemüsebouquet	28.00
Schweinsfiletwürfel Rahmsauce Pommes Duchesse oder Nüdeli, Zucchini & Rüebl	28.00

Schweinsfilet im Schlafrock	26.00
Nüdeli oder gebratene Spätzli, Broccoli, Rüebl (Schweinsfilet eingebettet in Brätmischung mit Champignons und Petersilie, umwickelt mit Schinken im Ofen gebraten)	
Schweinssteaks im Teig	25.00
mit Farmer-, Tomaten-, Mais- und Blattsalat	
Schinken im Brotteig	13.00
Schinken im Brotteig	18.00
mit Kartoffelsalat	
Heisser Schinken	17.00
Kartoffelsalat, Bohnensalat, Farmersalat (Rüebl und Sellerie gemischt) oder Salate nach Ihrer Wahl	
Berner Platte	24.00
Rippli, Speck, Siedfleisch, Zungenwurst und Zunge, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Bohnen	
Rippli und Speck	19.50
Salzkartoffeln, Bohnen, Sauerkraut	

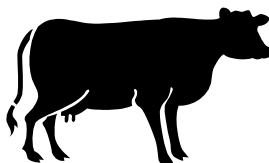


Kalbfleisch

Geschnetzeltes an Rahmsauce Nüdeli, Broccoli, Rüebl	24.00
Kalbsbraten Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rüebl, Kohlraben	27.00
Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	22.00
Wiener Rahmgulasch Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	21.00
Kalbsvoressen oder Kalbshaxe Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	21.00
Piccata Spaghetti mit Tomatensauce, Broccoli	28.00
Kalbssteak an Morchelsauce Gratin oder Nüdeli, gedämpfte Tomate, Broccoli, Rüebl	36.00
Kalbsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce Nüdeli, Gemüsebouquet	39.00
Kalbsfilet an Calvadosauce Nüdeli Zucchini, Tomate und Äpfel garniert	39.50
Kalbskronenbraten Gratin, Rüebl, Tomaten, Broccoli	35.00
Saltin-Bocca, Risotto, Rüebl oder Broccoli	29.00

Rindfleisch

Ungarischer Gulasch Polenta oder gebratene Spätzli, Ratatouille	19.00
Geschnetzeltes Teigwaren, Tomaten, Bohnen	22.00
Rindsbraten Kartoffelstock oder gebratene Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut	22.00
Filet Stroganoff Zitronenreis, Broccoli, Rüebl	34.00
Roastbeef an Sauce béarnaise oder an Sauce Café de Paris oder Pfeffersauce Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rüebl, Blumenkohl	38.00
Rindsfilet an Sauce béarnaise Wildreis, Bohnen, Rüebl, Broccoli	41.00
Spatz, Eintopf Suppe, Rindfleisch, Kartoffeln, Rüebl, Sellerie, Lauch, Kabis	19.00
Chili con carne Trockenreis (Hackfleisch mit Bohnen und Maiskörnern, pikant gewürzt)	14.00
Lasagne	16.00
Spaghetti Bolognese, Reibkäse	14.00
Gulaschsuppe	18.00



Lamm

Lammrückenfilet an Pfeffersauce 32.00
oder gebundener Rosmarinjus
Bratkartoffeln mit Rosmarin, Gemüsebouquet



Poulet

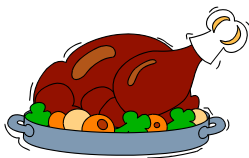
Poulet vom Grill Stück 11.00

Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce, Broccoli 22.00
Reis garniert mit Ananas, Pfirsich, Herzkirsche

Pouletbrüstli 25.00
an Curry-, Champignon- oder Rahmsauce
Reis oder Nüdeli garniert mit Ananas, Pfirsich, Herzkirsche

Mah Meh (Eintopf) 21.50
mit Poulet- und Gemüsestreifen

Rotes Thai Curry 25.00
Jasminreis, Pakjoy, Peperoni, Maiskölbli, Zucchini, Kefen
mit Zusätzlich Crevetten 27.00



Verschiedene Spezialitäten

Pastelli gross (1 Stück)	16.00
Erbsli und Rüebl mit Trockenreis	17.00
Pastelli vegetarisch	15.00
Füllung wahlweise mit verschiedenen Pilzen oder Gemüse, Trockenreis	
Heisser Fleischkäse	17.00
Kartoffelgratin, Mischgemüse	
Rehpfeffer	31.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen	
Rehschnitzel	36.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen	
Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	32.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen	
Spaghettiplausch	17.50
Spaghetti mit 5 verschiedenen Saucen nach Ihrer Wahl:	
Bolognese, Napoli, Gorgonzola, Carbonara, Pesto, Arrabiata, 5 P, Gemüsesauce, Pilzrahmsauce inkl. Reibkäse	



Fondue Chinoise

Fondue Chinoise 250 g Fleisch/Person	ca. 20.00
mit Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch	
auf Wunsch Lamm-, Pferd-,Lama-,oder Wildfleisch	+2.00
Crevetten	+2.00
Saucen nach Wahl: Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartare, Hot Barbecue, Meerrettich	+4.00
Beilagen nach Wahl: Pfirsich, Ananas, Birnen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen	+4.00
Reis	+3.00
Bouillon	+1.50
Geschirrmiete	
Fondue-Pfändli inkl. Paste und Gabeln für 4-6 Pers.	10.00/Stk.

Tatarenhut

Fleisch 300 g/Person	ca. 22.00
Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Specktranchen, Cippolata, Hackfleischkügel auf Wunsch Lamm-, Pferd- Lama-, oder Wildfleisch	
+ Crevetten	+2.00
Saucen nach Wahl: Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartare, Hot Barbecue, Meerrettich	+4.00
Gemüse und Bouillon für Tatarenhut	+3.00
Reis	+3.00
Miete Tatarenhut inkl. Pasten und Reinigung	15.00
Tatarenhut nur mit Bürsteli reinigen, eingebrannte Rückstände reinigen wir nachher mittels einer speziellen Lauge	

Grillparty

Fleisch 300 g/Person wird nach Verbrauch berechnet

ca. 18.00 bis 22.00

Rindshuft und -hohrücken	
Schweinsteak mager oder vom Hals	
Pouletsteakli vom Schenkel oder Pouletbrüstli	
Lammrücken, Lammracks	
Zwetschgen im Speckmantel	
Kalbs-, Schweinsbratwürste	
Crevetten	+2.00
Kartoffelgratin	+6.00
Salatbuffet nach Wahl (siehe Seite 10)	+6.00 bis 9.00
Kräuterbutter oder Hot Barbecuesauce	+1.00
Grilleur per Stunde	75.00

Käsefondues

Hausmischung 240g/Person mit Brot und Birnen	18.00
Miete Caquelon inkl. Gabeln und Brennpaste	pro Person 1.50

Racletteplausch

250 g Käse pro Person	10.00
Sorten nach Wahl: Natur, Pfeffer, Paprika, Rauch, Knobli	
Schalenskartoffeln	+2.50
Silberzwiebeln, Essiggurken, Ananas oder Speckwürfeli	+3.50
Miete grosser Racletteofen inkl. Gas	+50.00

Spiessligrill / Kanalgrill

Diverse Fleisch- und Gemüsesorten können selber an einen Spiess gesteckt und über der Holzkohle grilliert werden. Das perfekte Grillerlebnis für Ihre Party.

Fleisch 300 g/Person	ca. 18.00 bis 22.00
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Cippolata, Speck	
Crevetten	+ ca. 2.00
Gemüse: Zucchini Peperoni Champignon Zwiebeln Ananas	+ 4.00
Kräuterbutter oder Hot Barbecuesauce	+ 1.00
Grillmiete	30.00/Stk.
Kohle 4kg Sack	10.00

Mehrgangmenüs

- | | |
|-------------|---|
| 1. Variante | 39.50 |
| 1. Gang | Rindsfilet an Sauce béarnaise oder Pfefferrahmsauce, Gratin oder Pommes Duchesse, Bohnen, Rübli |
| 2. Gang | Schweinsfilet an Pilzsauce, Nüdeli, Broccoli, Tomaten |
| 2. Variante | 44.00 |
| 1. Gang | Rindsfilet an Sauce béarnaise oder Pfefferrahmsauce, Gratin oder Pommes Duchesse, Bohnen, Rübli |
| 2. Gang | Kalbs- und Schweinsfilet an Pilzsauce, Nüdeli, Broccoli, Tomaten |
| 3. Variante | 43.00 |
| 1. Gang | Kalbsfilet an Sauce Café de Paris oder Pilzrahmsauce, Pommes Duchesse, Bohnen, Tomaten |
| 2. Gang | Schweinsfilet an Pfeffer- oder Jägersauce, Nüdeli, Rübli, Broccoli |

Desserts

Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Apfelgratin mit Vanilleglace	10.50
Hausgemachte Mousses nach Wahl	
Schoggi, Erdbeeren, Ananas, weisse Toblerone in Schüssel	9.50
3 Sorten auf Teller angerichtet und garniert	14.00
Tortenstücke	
Schwarzwälder	5.00
Früchtequark	5.00
Royal	5.00
Vacherin	8.10
Seetaler Kirschtorte	5.60
Dessert-Kübeli	
Tiramisu	5.00
Panna Cotta	5.00
Schoggimousse (hell/dunkel)	5.00
Joghurtbecher Frucht nach Saison	5.00
Vermicelles, Saison	5.00
Früchteschnitten nach Saison mit Biskuit, Rahm	5.00
Dessertteller	10.50
1 Glace nach Wahl mit Früchten, Minipatisserie und Rahm	
Gebrannte Crème mit Rahm	7.50

Dessertbuffet

- | | |
|---|-------|
| 1. Variante | 16.50 |
| Fruchtsalat, Schoggimousse, Caramelköpfl,
Meringues mit Rahm, Mini-Patisserie, Tiramisu, Glace | |
| 2. Variante | 18.50 |
| Fruchtsalat, Schoggi- und weisses Tobleronemousse,
Caramelköpfl, gebrannte Crème,
Schwarzwälderschnittli, kleine Meringues mit Rahm,
Mini-Patisserie, Tiramisu, Glace, Panna Cotta | |

Nach Wunsch kann das Dessert auch mit einer Käseplatte erweitert werden.

Hochzeitstorten können nach Absprache von Bäckereien geliefert werden.

