



Essen auf Rädern

November

SÜDWESTFALEN
MANAGER
**STARKER
PARTNER**
2024

DIE GRÖSSTEN CATERER

Über uns

Das Familienunternehmen Draut Foods GmbH, ehemals Hof Draut, wird bereits in dritter Generation betrieben und besteht seit den 70er Jahren.

Das Leistungsangebot erstreckt sich über verschiedene Verpflegungsbereiche.

Darunter fallen:

Kita- und Schulverpflegung, Seniorenheim- und Gemeinschaftsverpflegung, Essen auf Rädern sowie Catering.



**Produktion -
frisch zubereitet**



**Runter gekühlt auf
3°C**



**Menüs individuell
aussuchen**



**Bestellen Sie telefo-
nisch oder per E-Mail**



REGIONAL

GESUND

FRISCH

- wöchentlich wechselnde Speisekarte mit großer Auswahl
- leckere & selbst zubereitete Mittagsgerichte, Beilagen und Desserts
- 365 Tage im Jahr Essen auf Rädern
- kostenfreie Lieferung bis an die Tür ab fünf Menüs*
- keine Vertragsbindung
- generationsübergreifend - für Jung und Alt
- zu jedem Menü ein Bauer-Joghurt geschenkt



**Portioniert in
Einzelportionsschalen**



**Versiegelt unter
Atmosphärenaus-
tausch**



**Lieferung bis an
die Tür**



**Sammelrechnung am
Ende des Monats**

*Bis zu vier Menüs berechnen wir 4,00 Euro Liefergebühr

Unser
Weihnachtsmenü
vorbestellen

Entenkeule in Bratensauce mit
Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße
Hausgemachter Bratapfel mit
Vanillesauce

ML

22,90€

Sie möchten das Weihnachtsmenü erhalten?

Dann bestellen Sie bis **spätestens zum 04.12.2026**



Wir liefern Ihnen dieses Menü mit der regulären
Essensbestellung der **KW 52 (21.12. - 27.12.2026)**



KW 45

02.11. - 08.11.2026

Hier finden Sie eine Übersicht der Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:



Menü 1 GG, ML, WZ

**Süßkartoffel-Schupfnudeln I
Zwiebel-Champignongemüse**

Energie: 561 kcal | Eiweiß: 12,3 g | Kohlenhydrate: 55,1 g | Fett: 30,6 g

Menü 2 GG, ML, WZ

**Kürbis-Steckrüben-Frikadelle I
Sauce I Kartoffeln**

Energie: 374 kcal | Eiweiß: 7,5 g | Kohlenhydrate: 44,3 g | Fett: 15,6 g

Menü 3 GG, HF, HN, ML, SF, WZ

**Gemüse-Nussecke I Brokkoli I
Kartoffelpüree**

Energie: 439 kcal | Eiweiß: 14,9 g | Kohlenhydrate: 52,6 g | Fett: 17,4 g

Menü 4 GG, WZ, I, 5

Nudeln I Oliven-Tomatensauce

Energie: 534 kcal | Eiweiß: 17,4 g | Kohlenhydrate: 93,7 g | Fett: 8,9 g

Menü 5 ML, SL, I, 2, 16

Kartoffelcremesuppe I Mettwurst

Energie: 502 kcal | Eiweiß: 16,9 g | Kohlenhydrate: 28,2 g | Fett: 34,2 g

Menü 6 EI, GG, ML, WZ

**Schweineschnitzel I Gemüse I
Champignonsauce I Spätzle**

Energie: 684 kcal | Eiweiß: 34,2 g | Kohlenhydrate: 71,8 g | Fett: 27,9 g

Menü 7 ML, 16

**Nürnberger Bratwürste I Erbsen &
Möhren in Rahmsauce I Kartoffeln**

Energie: 447 kcal | Eiweiß: 17,2 g | Kohlenhydrate: 34,8 g | Fett: 24,6 g

Menü 8 ML

**Hähnchenschenkel I Rahmsauce I
Risoleekartoffeln aus dem Backofen**

Energie: 724 kcal | Eiweiß: 42,3 g | Kohlenhydrate: 31,4 g | Fett: 48,1 g

8,50 € ☐ Menü 9 GG, ML, SO, WZ

**Curry-Hähnchengeschnetzeltes I
Reis**

Energie: 518 kcal | Eiweiß: 37,3 g | Kohlenhydrate: 61,1 g | Fett: 12,7 g

8,50 € ☐ Menü 10 ML

**Hühnerfrikassee I Spargel I
Champignons I Reis**

Energie: 532 kcal | Eiweiß: 31,5 g | Kohlenhydrate: 56,9 g | Fett: 19,0 g

8,50 € ☐ Menü 11 EI, FI, GG, ML, SL, WZ

**Panierter Seelachs I Dill-
Hollandaisesauce I Pastinakenpüree**

Energie: 652 kcal | Eiweiß: 24,4 g | Kohlenhydrate: 55,0 g | Fett: 35,6 g

8,50 € ☐ Menü 12 EI, I, 2

**Hähnchenbrust im Speckmantel I
Tomatenragout I Basilikum-Gnocchi**

Energie: 743 kcal | Eiweiß: 50,1 g | Kohlenhydrate: 75,0 g | Fett: 26,0 g

8,00 € ☐ Menü 13 GG, ML, WZ, I, 2, 16

**Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ I
Sauce I Erbsen I Kartoffeln**

Energie: 409 kcal | Eiweiß: 19,8 g | Kohlenhydrate: 46,0 g | Fett: 15,2 g

8,90 € ☐ Menü 14 EI, GE, GG, ML, SE, WZ

**Frikadelle I Rahmsauce I
Buttergemüse I Kartoffeln**

Energie: 529 kcal | Eiweiß: 18,9 g | Kohlenhydrate: 45,8 g | Fett: 28,1 g

8,90 € ☐ Menü 15 GE, GG, SU, WZ, I, 12

**Rindergulasch I grüne Bohnen mit
Speck I Kartoffeln**

Energie: 414 kcal | Eiweiß: 45,3 g | Kohlenhydrate: 33,4 g | Fett: 10,2 g

8,90 € ☐ Maxi Dessert EI, GG, ML, WZ

Apfelstrudel I Vanillesauce

Energie: 488 kcal | Eiweiß: 10,2 g | Kohlenhydrate: 73,7 g | Fett: 16,8 g

8,90 € ☐

8,90 € ☐

8,90 € ☐

9,50 € ☐

9,50 € ☐

9,90 € ☐

9,90 € ☐

7,00 € ☐

KW 46

09.11. - 15.11.2026

Hier finden Sie eine Übersicht der Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:



Menü 1 EI, ML, LU, SL

Gedünsteter Brokkoli und Blumenkohl in Käsesauce I Kartoffeln

Energie: 337 kcal I Eiweiß: 13,2 g I Kohlenhydrate: 33,6 g I Fett: 15,5 g

Menü 2 EI, GE, GG, ML, SE, SL, SU, WZ, 2, 4, 13

Gemüsemaultaschen I Zwiebesauce I warmer Kartoffelsalat

Energie: 457 kcal I Eiweiß: 14,6 g I Kohlenhydrate: 82,1 g I Fett: 6,1 g

Menü 3 EI, GG, ML, WZ

Champignonlasagne

Energie: 447 kcal I Eiweiß: 13,8 g I Kohlenhydrate: 38,6 g I Fett: 26,1 g

Menü 4 EI, GG, WZ, 15

Gemüsebällchen I mediterrane Tomatensauce I Spaghetti

Energie: 618 kcal I Eiweiß: 21,3 g I Kohlenhydrate: 111,7 g I Fett: 7,6 g

Menü 5 SL, 1, 2, 16

Tellerlinseneintopf mit Speck und Mettwurst

Energie: 359 kcal I Eiweiß: 20,9 g I Kohlenhydrate: 30,5 g I Fett: 15,4 g

Menü 6 GG, WZ, EI, ML

Hähnchengeschnetzeltes I Champignons I Spätzle

Energie: 628 kcal I Eiweiß: 48,0 g I Kohlenhydrate: 67,5 g I Fett: 18,3 g

Menü 7 1, 16

Currywurst I Ofen-Kartoffeln

Energie: 621 kcal I Eiweiß: 19,6 g I Kohlenhydrate: 68,2 g I Fett: 28,5 g

Menü 8 FI, ML

Fischfilet Natur I Lauchgemüse I Kartoffeln

Energie: 381 kcal I Eiweiß: 35,9 g I Kohlenhydrate: 34,6 g I Fett: 9,6 g

8,50 € ☐ Menü 9 ML

Hähnchenstreifen I Champignons I grüne Bohnen I Kartoffelspalten

Energie: 428 kcal I Eiweiß: 30,4 g I Kohlenhydrate: 35,9 g I Fett: 16,8 g

8,50 € ☐ Menü 10 FI, GG, ML, WZ

Mehliertes Seelachsfilet I gemischte Bandnudeln I Kräuter-Frischkäsesauce

Energie: 729 kcal I Eiweiß: 26,9 g I Kohlenhydrate: 87,5 g I Fett: 32,0 g

8,50 € ☐ Menü 11 ML, SE, 1, 2, 16

Kassler I Grünkohl-Kartoffel-Pfanne

Energie: 321 kcal I Eiweiß: 25,4 g I Kohlenhydrate: 21,9 g I Fett: 12,1 g

8,50 € ☐ Menü 12 FI, GG, ML, WZ

Panierter Seelachs I Kohlrabi-Kartoffel-Rahmgemüse I Petersilie

Energie: 555 kcal I Eiweiß: 26,1 g I Kohlenhydrate: 47,1 g I Fett: 27,5 g

8,00 € ☐ Menü 13 ML, 3

Spitzkohl-Pfanne I Rinderhackfleisch I Kartoffeln

Energie: 405 kcal I Eiweiß: 21,2 g I Kohlenhydrate: 32,1 g I Fett: 19,3 g

8,90 € ☐ Menü 14 EI, GE, GG, ML, SE, SU, WZ, 1, 12

Rinderroulade I Balsamicosauce I Kartoffelgratin

Energie: 557 kcal I Eiweiß: 32,8 g I Kohlenhydrate: 36,6 g I Fett: 29,6 g

8,90 € ☐ Menü 15 EI, ML, SE

Hähnchenfilet I Sauce Hollandaise I Gnocchi I Brokkoli I Tomate

Energie: 557 kcal I Eiweiß: 33,8 g I Kohlenhydrate: 47,0 g I Fett: 25,7 g

8,90 € ☐ Maxi Dessert ML

Milchreis I Kirschen

Energie: 336 kcal I Eiweiß: 7,7 g I Kohlenhydrate: 67,0 g I Fett: 3,3 g

8,90 € ☐

8,90 € ☐

8,90 € ☐

9,50 € ☐

9,50 € ☐

9,90 € ☐

9,90 € ☐

7,00 € ☐

KW 47

16.11. - 22.11.2026

Hier finden Sie eine Übersicht der Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:



Menü 1 EI, ML

Omelett I Blattspinat I Kartoffelpüree

Energie: 521 kcal I Eiweiß: 19,8 g I Kohlenhydrate: 31,9 g I Fett: 34,3 g

8,50 € ☐ Menü 9 EI, GG, SE, WZ

Rindfleisch-Cevapcici I Djuvec-Reis

Energie: 518 kcal I Eiweiß: 25,2 g I Kohlenhydrate: 57,2 g I Fett: 19,1 g

8,90 € ☐

Menü 2 GG, ML, WZ

Nudel-Brokkoli-Auflauf

Energie: 529 kcal I Eiweiß: 19,0 g I Kohlenhydrate: 74,4 g I Fett: 18,9 g

8,50 € ☐ Menü 10 ML, 2, 16

Bratwurst I Möhrengemüse I Kartoffeln

Energie: 535 kcal I Eiweiß: 17,7 g I Kohlenhydrate: 33,0 g I Fett: 35,9 g

8,90 € ☐

Menü 3 GG, ML, SE, WZ, 4

Pilz Stroganoff I Nudeln

Energie: 505 kcal I Eiweiß: 21,6 g I Kohlenhydrate: 81,8 g I Fett: 10,5 g

8,50 € ☐ Menü 11 FI, GG, ML, WZ

Zwei Fischfrikadellen I Rahmspinat I Kartoffeln

Energie: 475 kcal I Eiweiß: 21,2 g I Kohlenhydrate: 47,7 g I Fett: 20,8 g

8,90 € ☐

Menü 4 EI, GG, ML, WZ

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in milder Tomatensauce I Brokkoli

Energie: 414 kcal I Eiweiß: 21,6 g I Kohlenhydrate: 57,5 g I Fett: 10,1 g

8,50 € ☐ Menü 12 FI, GG, ML, WZ

Panierter Seelachs mit Spinatkruste I Schnittlauchsauce I Kartoffeln

Energie: 504 kcal I Eiweiß: 20,8 g I Kohlenhydrate: 56,8 g I Fett: 20,0 g

9,50 € ☐

Menü 5 ML

Käselauchhackfleischsuppe (Rind)

Energie: 418 kcal I Eiweiß: 29,4 g I Kohlenhydrate: 7,1 g I Fett: 29,8 g

8,00 € ☐ Menü 13 ML, 3

Wirsing-Pfanne mit Rinderhackfleisch I Reis

Energie: 525 kcal I Eiweiß: 23,9 g I Kohlenhydrate: 57,8 g I Fett: 20,6 g

9,50 € ☐

Menü 6 EI, GG, ML, SE, SL, WZ

Semmelknödel I Winterliches

Wurzelgemüse-Ragout in Senfrahm

Energie: 550 kcal I Eiweiß: 14,1 g I Kohlenhydrate: 62,0 g I Fett: 25,1 g

8,90 € ☐ Menü 14 EI, GE, GG, SU, WZ

Rindergulasch I Kartoffelgnocchi

Energie: 700 kcal I Eiweiß: 51,8 g I Kohlenhydrate: 70,2 g I Fett: 21,2 g

9,90 € ☐

Menü 7 ML

Kartoffel-Gemüse-Pfanne I Hähnchen

Energie: 384 kcal I Eiweiß: 27,8 g I Kohlenhydrate: 30,9 g I Fett: 14,8 g

8,90 € ☐ Menü 15 EI, ML, SL

Hähnchengeschnetzeltes I Kaisergemüse mit Hollandaise I Kartoffeln

Energie: 454 kcal I Eiweiß: 40,5 g I Kohlenhydrate: 28,0 g I Fett: 18,3 g

9,90 € ☐

Menü 8 EI, GE, GG, ML WZ, 1, 2, 16

Bayrisches Pilzragout I Schinken I Spätzle

Energie: 641 kcal I Eiweiß: 26,4 g I Kohlenhydrate: 73,4 g I Fett: 24,7 g

8,90 € ☐ Maxi Dessert EI, GG, ML, WZ

Pfannkuchen mit Apfel-Rosinen-Füllung I Vanillesauce

Energie: 502 kcal I Eiweiß: 16,0 g I Kohlenhydrate: 73,8 g I Fett: 14,5 g

7,00 € ☐

KW 48

23.11. - 29.11.2026

Hier finden Sie eine Übersicht der Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:



Menü 1 EI, ML, SL

**Zwiebelpüree I gemischtes Gemüse I
Sauce Hollandaise**

Energie: 318 kcal I Eiweiß: 8,6 g I Kohlenhydrate: 40,1 g I Fett: 11,4 g

Menü 2 GG, ML, WZ

Italienische Nudel-Pfanne I Zucchini

Energie: 461 kcal I Eiweiß: 16,4 g I Kohlenhydrate: 63,8 g I Fett: 15,3 g

Menü 3 GG, WZ

Spaghetti I Bolognesesauce (Rind)

Energie: 647 kcal I Eiweiß: 32,8 g I Kohlenhydrate: 97,0 g I Fett: 12,8 g

Menü 4 GG, ML, WZ, I

**Penne in Pesto I Brokkoli I
getrocknete Tomaten**

Energie: 824 kcal I Eiweiß: 25,3 g I Kohlenhydrate: 94,7 g I Fett: 37,0 g

Menü 5 ML

**Weißkohleintopf auf Hackfleisch mit
Kartoffeln**

Energie: 307 kcal I Eiweiß: 16,4 g I Kohlenhydrate: 18,1 g I Fett: 17,3 g

Menü 6 EI, GE, GG, ML, SE, SL, WZ

**Hackbraten I Sauce I grüne Bohnen I
Kartoffelgratin**

Energie: 539 kcal I Eiweiß: 24,9 g I Kohlenhydrate: 35,5 g I Fett: 32,4 g

Menü 7 ML

Ofengemüse mit Hüttenkäse I Kartoffeln

Energie: 375 kcal I Eiweiß: 14,0 g I Kohlenhydrate: 52,1 g I Fett: 10,9 g

Menü 8 EI, GG, ML, WZ

**Putenschnitzel I Rahmsauce I
Buttergemüse I Kartoffeln**

Energie: 515 kcal I Eiweiß: 21,5 g I Kohlenhydrate: 51,9 g I Fett: 22,3 g

8,50 € ☐

Menü 9 GE, GG, ML, SE, WZ

**Gefüllte Wirsingroulade (Schwein) I
Rahmsauce I Kartoffeln**

Energie: 437 kcal I Eiweiß: 17,0 g I Kohlenhydrate: 33,8 g I Fett: 24,3 g

8,50 € ☐

Menü 10 ML

Bunte Gemüsepfanne mit Hähnchen

Energie: 303 kcal I Eiweiß: 34,1 g I Kohlenhydrate: 19,9 g I Fett: 9,0 g

8,50 € ☐

Menü 11 GG, KT, ML, SU, WZ, I5

Kräutergarnelen in Tomate I Bandnudeln

Energie: 532 kcal I Eiweiß: 32,1 g I Kohlenhydrate: 87,3 g I Fett: 7,5 g

8,50 € ☐

Menü 12 FI, GG, ML, WZ

**Paniertes Fischfilet I Pellkartoffeln I
Kräuter-Dill-Dip**

Energie: 633 kcal I Eiweiß: 24,6 g I Kohlenhydrate: 66,5 g I Fett: 28,6 g

8,00 € ☐

Menü 13 EI, GG, ML, SE, SL, SO

**Hähnchenfilet Gärtnerin Art
(gemischtes Gemüse) I Kartoffeln**

Energie: 388 kcal I Eiweiß: 33,4 g I Kohlenhydrate: 36,9 g I Fett: 10,4 g

8,90 € ☐

Menü 14 EI, GE, GG, ML, WZ

**Rinderbraten in Zwiebelsauce I
Rosenkohl I Spätzle**

Energie: 622 kcal I Eiweiß: 59,8 g I Kohlenhydrate: 52,9 g I Fett: 18,3 g

8,90 € ☐

Menü 15 GE, GG, WZ, 1, 2, 16

**Kassler Schweinebraten I Sauce I
grüne Bohnen I Kartoffeln**

Energie: 275 kcal I Eiweiß: 23,7 g I Kohlenhydrate: 29,4 g I Fett: 5,8 g

8,90 € ☐

**Maxi Dessert EI, GG, HN, KN, MA, ML, SF, SO, SU, WZ
Schokoladen-Lebkuchen-Pudding I
Vanillesauce**

Energie: 409 kcal I Eiweiß: 8,5 g I Kohlenhydrate: 71,2 g I Fett: 8,9 g

8,90 € ☐

8,90 € ☐

8,90 € ☐

9,50 € ☐

9,50 € ☐

9,90 € ☐

9,90 € ☐

7,00 € ☐

KW 49

30.11. - 06.12.2026

Hier finden Sie eine Übersicht der Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe:



Menü 1 EI, GG, SL, 2

Reibepätzchen I Apfelmus

Energie: 658 kcal I Eiweiß: 7,2 g I Kohlenhydrate: 94,7 g I Fett: 25,9 g

Menü 2 EI, GG, ML, WZ

Schwäbische Käsespätzle I

Röstzwiebeln

Energie: 916 kcal I Eiweiß: 28,6 g I Kohlenhydrate: 82,3 g I Fett: 52,3 g

Menü 3 EI, ML, SE

Eier I Senfsauce I Kartoffeln

Energie: 492 kcal I Eiweiß: 20,9 g I Kohlenhydrate: 38,4 g I Fett: 26,4 g

Menü 4

Chili con Carne (Rinderhackfleisch,

Kidneybohnen, Mais, Tomaten)

Energie: 522 kcal I Eiweiß: 43,5 g I Kohlenhydrate: 33,1 g I Fett: 22,3 g

Menü 5 SL, 1, 2, 16

Steckrübeneintopf I Mettwurst

Energie: 449 kcal I Eiweiß: 15,7 g I Kohlenhydrate: 22,3 g I Fett: 32,1 g

Menü 6 GG, ML, WZ, 1, 16

Leberkäse I Kartoffelpüree mit

Röstzwiebeln

Energie: 730 kcal I Eiweiß: 23,3 g I Kohlenhydrate: 37,4 g I Fett: 53,0 g

Menü 7 GE, GG, ML, WZ

Kleine Schweinshaxe I Sauce I

Möhrengemüse I Kartoffeln

Energie: 452 kcal I Eiweiß: 31,8 g I Kohlenhydrate: 31,0 g I Fett: 21,4 g

Menü 8 EI, GE, GG, ML, SL, WZ, 12

Hähnchenschnitzel-Hawaii I Ananas

überbacken I Kartoffelgratin

Energie: 878 kcal I Eiweiß: 33,6 g I Kohlenhydrate: 65,7 g I Fett: 52,9 g

8,50 € ☐ Menü 9 EI, GG, ML, WZ

Hähnchenlasagne mit Blattspinat

Energie: 805 kcal I Eiweiß: 52,1 g I Kohlenhydrate: 59,2 g I Fett: 39,6 g

8,50 € ☐ Menü 10 EI, GG, ML, WZ, 1, 2, 16

Sauerkraut-Schupfnudelpfanne I

Mettwurst

Energie: 651 kcal I Eiweiß: 24,0 g I Kohlenhydrate: 58,5 g I Fett: 34,5 g

8,50 € ☐ Menü 11 EI, GG, ML, SE, WZ, 2, 16

Königsberger Klopse I Sauce I

Kartoffeln I Senfgurken

Energie: 433 kcal I Eiweiß: 15,2 g I Kohlenhydrate: 35,6 g I Fett: 24,1 g

8,50 € ☐ Menü 12 GG, ML, WZ

Rindfleischfrikadellen I Zwiebel-Sahne-

sauce I Mini-Kartoffelklöße

Energie: 709 kcal I Eiweiß: 31,3 g I Kohlenhydrate: 65,1 g I Fett: 34,5 g

8,00 € ☐ Menü 13 EI, ML

Kartoffelauflauf mit Hackfleisch (Rind),

Lauch & Möhren

Energie: 750 kcal I Eiweiß: 38,1 g I Kohlenhydrate: 32,6 g I Fett: 50,8 g

8,90 € ☐ Menü 14 FI, GG, ML, SU, WZ

Wildlachs I Basilikumsauce I

Zuckerschoten I Spaghetti

Energie: 540 kcal I Eiweiß: 39,8 g I Kohlenhydrate: 62,2 g I Fett: 13,3 g

8,90 € ☐ Menü 15 EI, GG, ML, WZ

Hähnchenfilet I Jägersauce I

gebratene Spätzle I kleine Böhnchen

Energie: 681 kcal I Eiweiß: 46,6 g I Kohlenhydrate: 85,6 g I Fett: 16,7 g

8,90 € ☐ Maxi Dessert GL, ML, SU, WZ

Grießpudding I Pflaumenkompott

Energie: 346 kcal I Eiweiß: 10,2 g I Kohlenhydrate: 63,1 g I Fett: 4,0 g

8,90 € ☐

8,90 € ☐

8,90 € ☐

9,50 € ☐

9,50 € ☐

9,90 € ☐

9,90 € ☐

7,00 € ☐

Bestellabwicklung

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung jeweils in der Vorwoche bis Freitag
12 Uhr mit, um in der
Folgewoche von uns mit Essen
beliefert zu werden.

Bestellhotline:

0 800 / 46 33 72 8

Montag bis Donnerstag 10:00 — 16:00

Freitags 10:00 — 12:00 Uhr

Lagerung & Haltbarkeit

Mindestens sieben Tage haltbar bei trockener und max. + 4°C
kühler Lagerung.

“

**Hinter jedem Gericht
stehen Menschen, die
mit Hingabe kochen und
Verantwortung tragen.
Was wir tun, tun wir für
Ihren Alltag – ehrlich,
herzlich und mit ganzem
Teamgeist.**

*Dimitrios Michailidis
Geschäftsführer*





Essen auf Rädern

Draut Foods GmbH

**Ober Buschhausen 15a,
58533 Halver**

Tel.: 0 800 / 46 33 72 8

E-Mail: info@draut-foods.de

Web: www.draut-foods.de