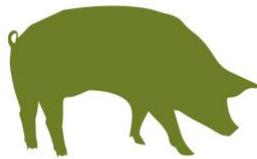




Meine Bestellung für
Marktanner-Freiland-Schweinefleisch
22.02.2025



Name: _____ Telefon: _____

E-mail-Adresse: _____

Bestellmenge	Schweinefleisch		Preis/kg
	Steaks, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	26,90€/kg
	Kotelett, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	26,90€/kg
	Schnitzel, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	27,90€/kg
	Schweinebauch, 2 Stück	Zum Grillen und Braten	21,90€/kg
	Schweinehals/Nackensteak, 2 St.	Zum Grillen und Braten	25,90€/kg
	Lende / Filet, ca. 500 g		45,90€/kg
	Sonntagsbraten ca. 700 g		25,90€/kg
	Krustenbraten, ca. 700 g		25,90 € /kg
	Rippchen, Spare Ribs		20,90€ /kg
	Schweinshaxe, 1 Stück		17,90 € /kg
	Gulasch, ca. 1 kg	Fertig geschnitten	25,90€/kg
	Hackfleisch vom Schwein, 500 g		18,50€/kg
	Schweineleber	tiefgefroren	9,00 € /kg
	Schweineherz	tiefgefroren	9,00 € /kg
	Soßenknochen, 1 Portion		5,90 € /kg

Unsere Wurstsorten Schübling, Saiten, Landjäger & Lyoner gibt es in den nächsten Wochen ohne Vorbestellung im Hofladen.

Das Schweinefleisch stammt aus unserer artgerechten Freiland-Schweinehaltung. Die Schweine der robusten, alten Haustierrasse „Buntes Bentheimer Schwein“ gekreuzt mit „Husumer“ leben ganzjährig auf regelmäßig wechselnden Flächen, auf denen sie ungehindert in der Erde wühlen, im Schlamm suhlen oder im Schatten unter einem Baum liegen dürfen. Im Winter oder bei nassem Wetter schützt ein gemütlich mit Stroh eingestreutes Schweinemobil vor Kälte und Regen.

Die Schlachtung und Verarbeitung findet in der Metzgerei Binger in Waldburg statt. Dies ermöglicht uns für die Tiere und einen ruhigen, stressfreien Schlachtvorgang, einen kurzen Transportweg, außerdem eine qualitativ hochwertige Verarbeitung.

Das Fleisch wird portionsweise vakuumverpackt und beschriftet, kann daher direkt hygienisch tiefgefroren werden, lästiges Einpacken entfällt. Das frische Hackfleisch sollte am gleichen Tag verarbeitet oder eingefroren werden!

Bei Fragen oder Sonderwünschen bitte anrufen :

(Tel. 07529/974719) !

Die eingegangenen Bestellungen sollen uns eine Orientierungshilfe für die benötigten Mengen sein, wir können jedoch nicht garantieren, dass jeder Kunde die ganz genaue Menge von jeder Sorte erhält. Die Bestellungen werden in der Reihenfolge bearbeitet, in der sie bei uns eingetroffen sind.

!!! Bestellung bitte bis spätestens Mittwoch, den 19.02.2025 abgeben, mailen oder faxen unter: 07529 / 974720 !!!

Abholtermin:

Samstag, d. 22.02.2025 von 8.30 – 13.00 Uhr