

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 Ei, Ei ... wir nähern uns in schnellen Schritten Ostern.
 Damit Ihr Osternest gut gefüllt ist, haben wir in unserem Shop unter dem Thema „Ostern“ einige süße Leckereien, Getränke fürs Fest und auch ein paar Geschenkideen zusammengefasst.
 Viel Spaß beim Stöbern



Wir denken schon an Ostern ...



es **Ostergas aus Schafschurwolle** und **Saatgut Ostergas** von Bingenheimer zum Selbstansäen auf der Fensterbank.



Schafmilchseife in Form von einem Schäfchen macht vielleicht Lust auf mehr Schafmilchseife, z.B. mit Rosenblütenblättern, Mandelmilch, Lavendel oder Ringelblumen. Hergestellt auf der Schwäbischen Alb, ist die Schafmilchkosmetik bekannt dafür besonders mild und hautschonend zu sein und somit auch für empfindliche Haut geeignet. Die wertvollen Inhaltsstoffe wirken rückfettend (Lanolin) und schenken eine weiche, zarte und geschmeidige Haut und verwöhnen unsere Nase mit feinen ätherischen Ölen.

Getränke zum Osterbrunch

Fehlen Ihnen noch Getränkeideen zum leckeren Ostermenü oder Osterbrunch? Wir können feine Proseccos wie **Sora Loc** und **Riva Moretta**, den Perlwein **Giol Robino Rosato** oder den edlen Sekt **Ottanta Cinque** und **Afra** empfehlen. Sehr besonders sind auch die Obstbrände von Lillinghofer.



Schon gesehen?



Was ist denn das?

Schaut mancher Ihrer Äpfel auch so aus? Keine Sorge, das ist das Werk der *Pfennigminiermotte*. Ein kleiner Falter (3 mm), der nach dem Schlüpfen im Frühjahr zur (Apfel-)Blüte fliegt und seine Eier an die Unterseite der Blätter ablegt. Nach dem Schlupf bohren sich die jungen Räumchen direkt in das Blattgewebe. Dort legen sie spiralförmige Gänge an. Ausgewachsen verlassen die Raupen die Mine und spinnen sich zur Verpuppung in einem Gespinst ein. Das ist das, was Sie sehen - also kein Schimmel und es tut dem Geschmack Ihres Apfels überhaupt nichts an. Wischen Sie die „Spinnfäden“ von der Verpuppung einfach mit einem Küchentuch ab und genießen Sie Ihren knackigen Apfel wie sonst auch!

OSTERN - Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 14

vom 3. April bis 8. April 2023

Bestellschluß: So., 26.3.23

Bitte beachten Sie unseren **Frei-Haus-Betrag** von **25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von bis zu € 3,90. Wenn Sie nur Fleisch bestellen und der Wert darunter liegt, bitte mit Gemüse, Obst oder anderen Produkten auffüllen

Name, Kundennummer:

Telefon:

Info zum MHD Fleisch bekommen wir zweimal im Aktionszeitraum von unseren Lieferanten angeliefert. Das ist aus logistischen Gründen nicht anders möglich. So kann der Artikel, wenn er bei Ihnen ankommt evtl. nur noch ein paar Tage MHD haben. Sie können also das Fleisch bis zum Verzehr gleich einfrieren oder bis zum MHD das Fleisch sofort verarbeiten.

Spezialitäten von der Biometzgerei Pichler

- | | | | |
|---|-------------|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Ente (ohne Innereien) ca. 2,4-2,8 kg | € 24,90/kg | <input type="checkbox"/> Hähnchenkeulen, gewürzt „Texas“ | € 17,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Entenbrust 1 Stück ca. 300g | € 57,90/kg | 4 Stück ca. 1kg | |
| <input type="checkbox"/> Entenkeule 1 Stück ca. 300g | € 35,90/kg | <input type="checkbox"/> Rinderlende ca. 500g | € 58,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Entenfond im Glas ca. 350ml | € 3,79/Glas | <input type="checkbox"/> Rinderentrecote ca. 500g | € 44,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Kalbsrollbraten - Familienbraten - ca. 1,5 kg | € 33,90/kg | <input type="checkbox"/> Osterschinken ca. 650g | € 52,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Kalbsschnitzel 2 Stück ca. 300g | € 63,90/kg | <input type="checkbox"/> Original italienische Strolghino Salami | € 54,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Kalbsgulasch ca. 300g | € 37,90/kg | Stück ca. 180g | |
| | | <input type="checkbox"/> Original italienische Cacciatore | € 49,90/kg |
| | | 2 Stück ca. 320g | |
| | | <input type="checkbox"/> Geflügelnuggets 200g Packung (10 St) | € 7,29/Pckg |



Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

- | | | | |
|---|------------|--|------------|
| <input type="checkbox"/> 5 kg Rindfleischpaket Bioland | € 29,90/kg | <input type="checkbox"/> Lammbratwürstl 2 Paar, ca. 220g | € 34,90/kg |
| <i>2x ca. 1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch m.Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch o. Kn.</i> | | rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl | |
| <i>Feines Lammfleisch aus eigener Herde - Arche Rasse Coburger Fuchs</i> | | | |
| <input type="checkbox"/> 4 kg Lammpaket Bioland | € 39,90/kg | <input type="checkbox"/> Lammknacker 4 Stück, ca. 200g | € 37,90/kg |
| <i>Ca. 500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a.d.Keule, ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt</i> | | Lamm/Rind, mit Rosmarin | |
| <input type="checkbox"/> Lammbraten aus der Keule ca. 500g | € 53,90/kg | <input type="checkbox"/> OSTER-Schinken im Netz ca. 350g | € 45,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Lammrücken. ohne Knochen ca. 300g | € 65,90/kg | <i>saftig, gegart, mild geräuchert</i> | |
| <input type="checkbox"/> Lammgulasch ca. 500g | € 36,90/kg | <input type="checkbox"/> Pancetta-Schweinebauch , ca. 100g | € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Lammgyros ca. 500g | € 44,90/kg | luftgetr., geschnitten, mit Rosmarin und Knoblauch gewürzt. | |
| mit mediterranen Kräutern pfannenfertig mariniert | | <input type="checkbox"/> Rosmarinschinken ca. 250g Stück | € 54,90/kg |
| | | <i>aus dem Schweinerücken, gegart, mit markantem Rosmaringeschmack</i> | |
| | | <input type="checkbox"/> Pizzaleberkäse , 1 Scheibe, ca. 200g | € 31,90/kg |

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- | | | | |
|---|------------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Osterrollbraten „Frühling“ ca. 700-800g | € 31,90/kg | <input type="checkbox"/> Puten-Kräuterkeule , ca. 600-800g Stück | € 33,90/kg |
| <i>aus der Putenoberkeule und -brust, mit Kräutern u. Bärlauch</i> | | <i>Geräucherte Oberkeule mit Vitalkräutern ummantelt</i> | |
| <input type="checkbox"/> Puten-Bratenstück „Rosmarinchen“ ca. 350g | € 28,90/kg | <input type="checkbox"/> Putenfilet geräuchert ca. 200g Stück | € 49,90/kg |
| <i>aus der Oberkeule, mit Rosmarin und Knoblauch</i> | | <input type="checkbox"/> Puten-Osterschinken , ca. 300g Stück | € 49,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Puten-Bärlauchfleckerl ca. 500g | € 43,90/kg | <i>gekocht, geräuchert, im Netz</i> | |
| <i>kleine Schnitzel, gewürzt mit Meersalz, getr. Bärlauch u.m.</i> | | <input type="checkbox"/> Puten-Bärlauchwurst ca. 280g Stück | € 33,90/kg |

Spezialitäten aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk

- | | | | |
|--|---|---|------------|
|  | Die Forellen werden im frischen Quellwasser aus dem Voralpenland (Aquakulturbetrieb Weldener Wasserwerk) nach den strengen Richtlinien von Naturland aufgezogen und genauso wie der Biolachs durch die Firma Fischräucherei Schießl in Denklingen in Handarbeit filetiert, geräuchert und verpackt. (Mehr Info auf unserer Website unter „Regionale Erzeuger“.) | <input type="checkbox"/> BIO-Regenbogenforellenfilet , | € 65,90/kg |
|  | | <i>warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g</i> | |
| | | <input type="checkbox"/> BIO-Saiblingsfilet | € 69,90/kg |
| | | <i>warm geräuchert über Buchenrauch, ca.170g - 200g</i> | |
| | | <input type="checkbox"/> BIO Räucherlachs 130-150g Seite | € 86,90/kg |
| | | <i>aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert</i> | |