

Liebe Rindfleischgenießer,

seid ihr auch in Aufbruchstimmung? Wir schon!!!

Ganz wie in der Natur will man jetzt den alten Staub beseitigen, frische Luft und Sonne ins Haus holen und eventuell die ein oder andere Veränderung in Angriff nehmen. Und wer noch mit der Frühjahrsmüdigkeit zu kämpfen hat, den bietet die Natur das richtige Mittelchen dazu an: frische Kräuter für allerlei köstliche Speisen. Das richtige Stück Fleisch dafür bekommt ihr aus unserer Metzgerei. Leider spiegeln sich die stetig steigenden Preise für Energie und Materialien in der neuen Preisliste nieder. Bis vor kurzem konnten wir dem noch standhalten, aber länger war das nicht mehr möglich.

Dafür schaffen wir mit euch Dinge, die die Politik nicht ansatzweise schafft:

- Wir bemühen uns täglich um das Wohl unserer Tiere und **euer Einkauf hilft uns dabei.**
- Von der Zunge bis zum Schwanz wird alles verwertet und **euer Einkauf sorgt für diese Nachhaltigkeit.**
- Wir lieben und sorgen für Biodiversität und **ihr ermöglicht dies mit eurem Einkauf.**
- **Vielen Dank für eure Unterstützung.**

Mehr Details in unserer Homepage. Preisliste bitte per Mail anfordern.

1. Termin

Samstag, 19. März 2022 von 8.00-17.00 Uhr Annahme bis Sonntag, 6. März

2. Termin

Samstag, 16. April 2022 von 8.00-17.00 Uhr Annahme bis Sonntag, 3. April
(Karsamstag) verschiedene Osterschinken liegen zur Auswahl in der Auslage

Bei ihrer Bestellung **Name** und **gewünschten Aktionstag angeben** und auf folgendes achten:

1. Sie können fertige Mischpakete ab 5 kg bestellen. Darin enthalten sind Hack, Braten, Suppe und Gulasch. Ab 10 kg-Paketen sind 4 Rouladen mit dabei.
2. Ihre Bestellung kann auch individuell erfolgen. Siehe Bestell-Liste!
3. Die kleinste Bestellmenge beträgt 1 kg. Aber:
Bitte portionieren Sie ihr Fleischbestellung bei sich vor Ort. Aus logistischen Gründen können wir ihre Bestellmenge nicht in vorteilhaften Kleingrößen verpacken.
4. Die Ware ist im Vakuum verpackt und gekennzeichnet
5. Innereien müssen extra bestellt werden.
6. Edelteile müssen bei großen Bestellmengen evtl. eingekürzt werden, um alle teilhaben zu lassen.