





# Fleischangebot KW 19

06.05.–10.05.2019, Bestellschluss: Do 25.04.2019!



		<i>Geflügel vom Geflügelhof Stauss:</i>		€/kg	Menge
		<b>Hähnchen ganz, ohne Innereien</b> , ca. 1,5 kg		<b>12,90 €</b>	
		<b>Hähnchenkeule, 2 Stück</b> , ca. 500 g		<b>13,90 €</b>	
		<b>Hähnchenbrustfilet, 2 Stück</b> , ca. 300 g		<b>32,90 €</b>	
		<b>Hähnchenflügel, 5 Stück</b> , ca. 400g		<b>7,99 €</b>	
		<b>Putenschnitzel 2 Stück</b> , ca. 300 g		<b>32,90 €</b>	
		<i>Schwein (Schwäbisch – Hällisches Landschwein), vom Biolandhof Fetz</i>			
Regional 		<b>Schweineschnitzel, 4 Stück</b> , ca.700g		<b>23,90 €</b>	
		<b>Schweinenacken</b> , ca. 1kg		<b>17,90 €</b>	
		<b>Schweinbraten Schulter</b> , ca. 1kg		<b>16,90 €</b>	
		<b>Schweinegulasch geschnitten</b> , ca. 500g		<b>19,50 €</b>	
		<b>Schweinefilet</b> , ca. 500g		<b>28,50 €</b>	
		<b>Schweinerücken</b> , ca. 1kg		<b>23,90 €</b>	
		<i>Rind vom Angus-Ochsen, vom Biolandhof Fetz</i>			
Regional 		<b>Rindersuppenfleisch m. Knochen</b>		<b>11,50 €</b>	
		<b>Rindergulasch geschnitten</b> ca. 500 g		<b>21,90 €</b>	
		<b>Rinderrouladen 2 Stück</b> , ca. 400 g		<b>23,90 €</b>	
		<b>Rinderbraten Schulter</b> , ca. 1 kg		<b>21,90 €</b>	
		<i>Wurst vom Biolandhof Fetz</i>			
Regional 		<b>Bratwürste geräuchert</b> , 1 Paar ca. 170g	<b>1Paar</b>	<b>4,50 €</b>	
		<b>Salami vom Rind</b> , ca. 180-200g		<b>42,90 €</b>	
		<b>Bratwurst im Glas</b> , ca. 200g		<b>3,45 €</b>	
		<b>Stadtwurst im Glas</b> , ca. 200g		<b>3,45 €</b>	
		<b>Leberwurst im Glas</b> , ca. 200g		<b>3,45 €</b>	
		<b>Vesperfleisch pikant im Glas</b> , ca. 180g		<b>3,45 €</b>	
		<b>Presssack rot/weiß im Glas</b> , ca. 180g		<b>3,45 €</b>	
	<b>Griebenschmalz</b> , mit Äpfel und Zwiebel, ca. 180g		<b>3,45 €</b>		

## Ein wichtiger Hinweis zu den Gewichtsangaben und Temperaturen:

Bei den Gewichtsangaben handelt es sich um Circa-Gewichte. Auch größere Abweichungen von den Gewichtsangaben nach unten bzw. nach oben sind naturgemäß möglich. Die Tiere werden weder gemästet, noch lässt man sie hungern. Dadurch kommen größere Gewichtsschwankungen zu Stande, die im Vorfeld nicht absehbar sind. Bitte lagern Sie das Fleisch immer bei einer Temperatur von 0-4°C. Das angegebene Haltbarkeitsdatum gilt nur bei Einhaltung dieser Temperaturen.

Name und Anschrift:	Kunden-Nr.