

Gültig für Bestellungen zum 01.12. bis 24.12.2017. Die Bestellung muss bis 13.12.2017 bei uns eingegangen sein.

Hühnerhof Steuden GbR

Neue Straße 3; 06179 Teutschenthal OT Steuden

Tel: 034636/ 60372; Fax: 034636/ 69903

| | Menge in kg | Preis/kg |
|--|--------------|----------|
| <u>Enten und Ententeile</u> | | |
| Flugente (mit Innereien) | 1,5-2,4 | 11,45 € |
| Flugerpel (mit Innereien) | 2,8-3,5 | 10,45 € |
| Flugentenschenkel (2 Stück/ Abpackung) | | 11,49 € |
| Flugentenbrustfilet (1 Stück/ Abpackung; mit Haut, ohne Knochen) | | 20,95 € |
| <u>Gänse und Gänseteile</u> | | |
| Deutsche Weidegans (mit Innereien) | 3,5-6,5 | 12,95 € |
| Deutsche Gänsekeulen (2 Stück/ Abpackung) | ca. 1,0 | 25,45 € |
| Deutsche Gänsebrust (1 Stück/ Abpackung) | ca. 1,3 | 21,45 € |
| Deutsche Gänsebrust (1/2 Stück/ Abpackung) | ca. 0,7 | 21,45 € |
| <u>Kaninchen und Kaninchenteile</u> | | |
| Kaninchen (ganz) | ca. 1,5 | 14,95 € |
| Kaninchenkeulen (2 Stück/ Abpackung) | | 21,95 € |
| Kaninchenläufchen (2 Stück/ Abpackung) | | 13,95 € |
| Kaninchenrücken (1 Stück/ Abpackung) | | 13,75 € |
| <u>Truthahn/ Truthenne und Babyputen</u> | | |
| Babypute | 2-3 oder 3-5 | 8,99 € |
| Junger Truthahn (grillfertig) | ca. 15,0 | 7,45 € |
| Junge Truthenne (grillfertig) | ca. 6,5-8,0 | 7,45 € |
| <u>Wildspezialitäten (frisch oder gefroren je Wetterlage)</u> | | |
| Rehkeule m. Rö-Knochen | | 19,95 € |
| Rehrücken m. Knochen | | 32,95 € |
| Hirschbraten aus der Keule, o. Knochen | | 19,95 € |
| Wildgulasch, handgeschnitten (500g pro Abpackung) | | 10,95 € |
| Wildschwein-Blattbraten (ohne Knochen) | bis ca. 1,5 | 13,95 € |
| Wildschwein-Keulenzuschnitt (ohne Knochen) | ab ca. 1,5 | 17,95 € |

Bauernladen in Steuden, Tel.: 034636/ 60372

Markthof Halle Neustadt (Neustädter Passage), Tel.: 0345/ 8065347

Oberer Markt Halle (Zentrum), Tel.: 0170/ 9713724

Wochenmarkt in Merseburg/ Halle Lutherbogen/Werra Str./Köthen, Tel.: 0160/ 2310483

Einkaufszentrum Wimmelburg (Norma), Tel.: 03475/ 635660

Hühnerstall Wansleben, Tel.: 034601/ 39330

- So lange der Vorrat reicht zu freibleibenden Preisen -

Wichtiger Hinweis !!!

Sehr geehrte Kundschaft,

Damit Sie in diesem Jahr Ihren Weihnachtsbraten mit Ihren Lieben ohne Sorgen genießen können, bitten wir Sie folgende Hinweise zu beachten.

Frisch geschlachtetes Geflügel besitzt einen zum Teil sehr intensiven Eigengeruch, der jedoch die Frische nicht beeinträchtigt. Wir bitten Sie deshalb das Geflügel 1-2 Stunden zu wässern.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum unserer Weihnachtsbraten ist nur dann gewährleistet, wenn Sie die Ware bei 0 - 2°C lagern. Da dies die meisten Haushaltskühlschränke in der Regel nicht erreichen, braten Sie Ihren Weihnachtsbraten frühzeitig an, um Qualitätsmängel und Reklamationen zu vermeiden.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Fest.

Das Team vom Hühnerhof Steuden