



„Fischbach`s“

Newsletter

Woche vom

08.03. – 13.03.

Tel: 02773/94 5000

Fax: 02773/94 500 50

E-mail: info@metzgerei-fischbach.de

Fischbachs Wochenplan

Montag:

Preise:

Kalbsragout m. Spätzle und Salat

5,50

Oberhessische Kartoffelwurst m. Kartoffel-Möhrengemeng

4,90

Dienstag:

Cordon-Bleu m. Röstkartoffel, Soße, Broccoli

5,50

Paprika-Saftgulasch m. Nudeln u. Dessert

5,50

Mittwoch:

Solperfleisch m. Püree u. Sauerkraut

4,90

Putenschnitzel m. Käse-Tomatennudeln u. Salat

5,50

Donnerstag:

Kaiserkasseler m. Knödel u. Rotkohl

5,50

Großer gemischter Salat m. Putenstreifen u. Brötchen

4,90

Freitag:

Suflaki-Steaks m. Tsatsiki, Pommes u. Fetakäse

5,50

Griechisch Moussaka m. Krautsalat u. Fladenbrot

4,90

Samstag:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXX

Und unser Wochen-Knaller

Gratis!

Hühnersuppe m. Einlage zum Sofortverzehr. Mahlzeit!!!!

Donnerstag ist Aktionstag! Wir bieten an:

Hausm. Salami, rauchfrisch

100g *-.79€*

Unsere - Angebote

Zum Wochenanfang! *>von Montag bis Mittwoch! !<*

Schweinenacken o. Knochen

oder saftige Nackensteaks

100g - **.39**

Knüller Preis !!

Cordon-Bleu v. Lummerstück

gefüllt m. Schinkenspeck u. Leerdamer

100g: 0,79

Lolli-Hackfleisch-Spieße

versch. gewürzt

100g: 0,79

Rindersteaks a. d. Hüfte

supermager, superzart

100g: 1,38

Kalbsschnitzel a.d. Oberschale

ganz mager und zart

100g: 1,58

Schlachtfrische Schweineleber

mit Zwiebeln zum Kartoffelpüree

1Kg: 1,99

Kräuter- Rindswurst m. Frischkäse

ideal zum braten, erhitzen oder kalt a.d.Hand

100g: 0,99

Hausmacher Schinkenspeck

mild gesalzen

100g: 1,39

Teewurst oder Pfeffersäckchen

goldgelb geräuchert

100g: 0,69

Schinken-Lyoner

im Aufschnitt

100g: 0,69

Gegarte Nüßchen

versch. gewürzt

100g: 1,28

Zum Wochenende *>von Donnerstag bis Samstag!!<*

Schnitzel a.d. Oberschale

frisch, mager, super!!!!

100g: - **.49**

Knüller Preis !!

Solange der Vorrat reicht!!

Wäller- Bio- Nudeln

bei Ihrer

Metzgerei Fischbach



Als Bio-Nudeln werden Nudeln aus der ökologischen Herstellung bezeichnet. Der Begriff ist in der EU gesetzlich definiert. Die Produkte müssen aus ökologisch kontrolliertem Anbau stammen, dürfen nicht gentechnisch verändert sein und wurden ohne Einsatz von Pestiziden oder Kunstdünger angebaut. Die Produkte sind nicht ionisierend bestrahlt und enthalten weniger Lebensmittelzusatzstoffe als konventionelle Lebensmittel.

Für den Verbraucher bedeutet das:

Wer sich für Bio-Produkte entscheidet, will gesunde und schmackhafte Lebensmittel auf dem Teller. Und sie wollen wissen, wie diese erzeugt und verarbeitet wurden. Bei Bio-Produkten ist die Sache klar: Sie sind Erzeugnisse einer besonders naturnahen Wirtschaftsweise - des ökologischen Landbaus.

Der Öko-Landbau ...

- verzichtet grundsätzlich auf chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel
- verzichtet auf mineralischen Stickstoffdünger
- steht für artgerechte Tierhaltung
- schützt Boden, Wasser und Luft
- hilft, die Artenvielfalt zu erhalten
- vermindert den Energieverbrauch und schont Rohstoffreserven
- strebt eine Kreislaufwirtschaft mit möglichst geschlossenen Nährstoffzyklen an
- bietet Sicherheit durch Richtlinien und Kontrollen
- schafft Transparenz bei der Erzeugung und Herstellung von Lebensmitteln
- verzichtet auf Gentechnik

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, gibt es die regelmäßigen Kontrollen der Betriebe und zwar mindestens einmal im Jahr.

