

(bis freitags bestellen)

### Frisches Fleisch und frische Wurst in demeter- und kbA-Qualität

Artikel-Bezeichnung	HL	ca. Gewicht in Gramm	Preis pro 100g	Artikel Nr.	Anzahl Packg.	Artikel-Bezeichnung	HL	ca. Gewicht in Gramm	Preis pro 100g	Artikel Nr.	Anzahl Packg.						
<b>demeter-Frischfleisch vom Rind*</b>						<b>Bio-Schweinefleisch (Naturland)</b>											
Gulasch, mager am Stück	21	300	2,82	1101		Rauchfl., leicht ger., s. mild geschnitten	32	125	3,89	1315							
Hüftsteak, 2 Stück	21	280	4,09	1102		Schinkenspeck, a. Stck. geschnitten	45	400	2,86	1311							
Leber**, 3 Scheiben	5	280	1,28	1103		Schweinebauch, a. Stck. geräuchert	45	500	2,04	1312							
Rindfleisch, mager z. Braten	21	600	2,97	1105		Speck, geräuchert	45	200	1,35	1313							
Rinderfilet, am Stück	21	400	7,37	1106		Kasseler, mager, a. Stck. a. Stck.	32	250	2,95	1324							
R-Filet-Steak, 2 Stück	12	280	7,62	1126		Eisbein**	3	300	1,20	1318							
Roastbeef, am Stück	21	600	4,86	1107		Schweinschaze**	3	800	1,20	1321							
*umpsteak, 1 Stück	18	200	5,02	1116		<b>demeter-Wurst vom Rind*</b>											
Rinderknochen**	4	500	0,46	1108		Mini-Rindersalami, 1 Paar	90	100	3,60	1401							
Rinderzunge, frisch	16	1-1,8 kg	1,80	1109		Rindersalami, ger.	90	220	3,20	1402							
Rostbraten, geschn., 2 St.	18	380	5,02	1110		Sennen-Wurst, 1 Paar	90	200	3,20	1403							
Rouladen, geschn. 3 St.	16	360	3,53	1111		Rinder-Lyoner	21	150	2,80	1404							
Suppenfleisch	21	600	2,43	1112		Rinder-Wiener, 1 Paar	21	150	2,80	1405							
mager	21	300	2,43	1122		<b>demeter-Frischwurst (Rind- und Schweinefleisch)*</b>											
Suppenfleisch	18	600	2,15	1113		Brahwürste, weiß, 1 Paar	18	180	2,60	1503							
durchwachsen	18	300	2,15	1114		Fleischwurst, am Stück	21	300	2,10	1505							
Rinderherz	6	500	1,79	1131		Gelbwurst, am Stück	28	300	2,56	1506							
<b>Bio-Rindfleisch (Naturland)</b>						<b>Spezialität in demeter-Qualität*</b>											
Rindergulasch, am Stück	21	500	1,75	1151		Schwäbische Maultaschen (Rind + Schwein)	30	200/Pckg.	3,74	1560							
Rinderbraten	21	700	2,13	1155		Rind + Schwein)	30	300/Pckg.	5,52	1561							
Rouladen, geschn. 3 St.	18	300	2,33	1166		<b>Fertigprodukte in kbA-Qualität im Glas</b>											
<b>demeter-Tiernahrung für Hund und Katze*</b>						<b>Schwäb. Spezialitäten-demeter im Glas</b>											
Tiernahrung vom Rind, gewürfelt	4	500	0,92	1129		Hausmacher Leberwurst	200	3,90	1602								
demeter-Tiefkühlware**						Hausmacher Bratwurst	200	3,90	1604								
Hackfleisch gem. (Rind und Schwein)	180	250	2,35	1123		Weißer Predwurst	200	3,90	1606								
Rinder-Hackfleisch	180	250	2,55	1124		Bratwurst -Brät-	200	3,90	1608								
<b>Frischfleisch vom Kalb in kbA-Qualität*</b>						<b>Grill-Dips in demeter-Qualität</b>											
Kalbfilet zum Braten	21	600	2,90	1201		Ajar	180	125 g-Gl.	2,11	1640							
Kalbgulasch	3	300	2,90	1202		Harrissa	180	125 g-Gl.	2,11	1641							
Kalbs-Schnitzel, 1 Stück	16	135	5,20	1216		Meerrettich-Senf	180	125 g-Gl.	1,70	1642							
Kalbs-Schnitzel, 2 Stück	16	270	4,95	1203		Meerrettich	180	125 g-Gl.	2,07	1643							
Kalbfilet**, geschnetz.	3	300	4,10	1204		Sahne-Meerrettich	180	125 g-Gl.	2,07	1644							
Kalbs-Filet	21	350	6,30	1205		<b>*H.T.: Haltbarkeit in Tagen bei 0-4°C. (siehe unten jeden Artikel) Erhaltungstemperatur.</b>											
K.-Brust, ohne Knochen	21	600	2,70	1206		<b>** mit 50% der üblichen Menge an Nitril-Pökelsalz verarbeitet</b>											
K.-Rücken, ohne Knochen	21	500	4,95	1207		<b>demeter-Frischfleisch vom Schwein*</b>											
K.-Rückensteak, 2 Stück	21	270	5,00	1208		Bauch, o. Kn., am Stück	12	400	1,30	1301							
Kalbs-Leber**, 3 Scheib.	5	300	3,85	1209		Schälrippe**, dick	5	1 kg	1,20	1303							
Kalbs-Nieren**	5	350	1,85	1210		Spare ribs	5	400	0,77	1333							
Kalbs-Haxe**, am Stück	6	0,8-1,2 kg	2,10	1214		Fleischknochen**	5	500	0,42	1304							
Ossobuko, 2 Scheiben	6	600	2,80	1215		Schweinefleisch, zum Braten	12	600	2,43	1305							
<b>demeter-Frischfleisch vom Schwein*</b>						<b>Rind- und Schweinefleisch-Produkte in kbA-Qualität*</b>											
Bauch, o. Kn., am Stück	12	400	1,30	1301		Gek. Schinken*, geschn.	12	150	3,38	1542							
Schälrippe**, dick	5	1 kg	1,20	1303		Leberwurst*, fein	180	200 g-Gl.	4,96	1660							
Spare ribs	5	400	0,77	1333		Kräuterstreichwurst	180	200 g-Gl.	4,65	1662							
Fleischknochen**	5	500	0,42	1304		Röstzwiebel-Leberwurst	40	250	2,90	1566							
Schweinefleisch, zum Braten	12	600	2,43	1305		Schinken Parma Art, geschn.	12	100	6,60	1570							
Schweinefleisch, zum Braten	12	300	2,43	1325		Gerauchter Bauchspeck nach Tiroler Art	45	300	2,70	1572							
Schweinefleisch, zum Braten	12	600	2,43	1306		Rinder-Salami, schimmelgeritt in Erdrefegewölben	45	450 a.St.	4,90	1574							
Schweinefleisch, in Sch., 2 St.	12	300	2,43	1326													
Schweinefleisch (Lende)	12	500	3,90	1307													
Schw.-Rück.-Steak, 2 St.	12	280	2,76	1308													
Schw.-Rücken am St.	12	450	2,61	1328													
Schweinschnitzel, 2 St.	12	260	2,66	1309													

Artikel-Bezeichnung	HL	ca. Gewicht in Gramm	Preis pro 100g	Artikel Nr.	Anzahl Packg.	Artikel-Bezeichnung	HL	ca. Gewicht in Gramm	Preis pro 100g	Artikel Nr.	Anzahl Packg.
<b>Lammfleisch* in kbA-Qualität</b>						<b>Frischfleisch vom Damwild*</b>					
Lamm-Schulter o. Kn.	21	1 kg	3,60	1671		D.-Schulter o. Knochen	21	1 kg	4,13	1681	
Lamm-Keule o. Kn.	21	0,9-1,2 kg	4,95	1672		D.-Keule ohne Knochen	21	0,9-1,2 kg	5,13	1682	
Lamm-Kotelett** mit Knochen, geschnitten	6	600/3 St.	4,30	1675		D.-Gulasch**	3	600	3,63	1683	
Lamm-Haxen**	6	800	2,22	1677		D.-Rücken** m. Kn.	6	1,2 kg	4,36	1684	
						D.-Hals** m. Knochen	6	1,2 kg	2,85	1685	
						D.-Brust** (Bagout) m. Kr.geschnt.	6	1 kg	2,11	1686	

Für Ostern 2003 (18.-21.04.2003) benötigen wir Ihre Lammfleischbestellung bis zum 04.04.2003.  
 Frischfleisch vom Damwild bitte vorbestellen, spätestens bis 02.10.2003. Lieferung erfolgt solange Vorrat reicht.

Versandtag: nur am 08.+ 15.10.2003

### Frisches Geflügel (bis freitags bestellen)

Artikel-Bezeichnung	HL	ca. Gewicht in Gramm	Preis pro 100g	Artikel Nr.	Anzahl Packg.	Artikel-Bezeichnung	HL	ca. Gewicht in Gramm	Preis pro 100g	Artikel Nr.	Anzahl Packg.
<b>Geflügelprodukte in kbA-Qualität**</b>						<b>Alle Preise in €</b>					
1/2 Pute**	5	3-4 kg	1,48	1701		Gans**, mit Innereien*	8	3,0-5,0 kg	1,70	1720	
Pute** (1/1 oder 1/2)	5	4-5 kg	1,48	1702		1 Hähnchen-Filet	8	150	3,32	1721	
Pute**	5	5-8 kg	1,41	1703		2 Hähnchen-Filets	8	300	3,17	1722	
Pute** über 8 kg	5	über 8 kg	1,23	1704		1 Hähnchen-Keule*	8	250	1,84	1730	
Ente**	8	1,4-2 kg	1,71	1710		2 Hähnchen-Keulen*	8	500	1,69	1731	
Ente**	8	2,6-3,4 kg	1,55	1711		Hähnchen-Gulasch	8	500	2,44	1732	
Perl-Huhn**	8	1,0-1,4 kg	1,65	1713		Hähnchen-Flügel, z. Grillen*	8	500	0,62	1733	
1/2 Hähnchen**	8	0,7-1,0 kg	1,62	1714		Hähnchen-Leber	8	250	1,14	1734	
Hähnchen**	8	1,2-1,8 kg	1,37	1715		1 Enten-Filet*	8	400	3,99	1735	
Suppenhuhn**	8	0,8-1,1 kg	0,87	1716		1 Enten-Keule*	8	200	1,99	1737	
1/2 Gans**	8	1,4-2,5 kg	1,80	1719		Enten-Leber*	8	250	1,68	1739	
						Puten-Keulen-Gulasch	8	500*	2,07	1742	
						1 Puten-Filet	8	1,1 kg	2,81	1746	

Alle Artikel ohne \* sind vacuumverpackt! \*\* Bräterfertig; ausgenommen, ohne Innereien, Kopf, Fülle \* keine Lieferung v. 15.4. - 10.9.2003 \*\* ab 5.11.-20.12.2003 \* auf Anfrage

### Frischer und geräucherter Fisch (bis freitags bestellen)

Artikel-Bezeichnung	HL	ca. Gewicht in Gramm	Preis pro 100g	Artikel Nr.	Anzahl Packg.	Artikel-Bezeichnung	HL	ca. Gewicht in Gramm	Preis pro 100g	Artikel Nr.	Anzahl Packg.
<b>Wild gefangene Süßwasser-Fische*</b>						<b>Wild-Fisch, von Kanadas Küsten u. Nordatlantik*</b>					
Karpfen-Filet, frisch*	5	200	3,12	1821		Wild-Lachs, geräuchert, aufgeschnitten	14	75	7,49	1840	
Ganzer Karpfen, frisch*	5	1,5-2,5 kg	1,33	1822		Wild-Lachs, geräuchert, aufgeschnitten	14	150	13,11	1841	
Karpfen-Filet*, geräuchert	18	200	3,59	1823		W-Graved-Lachs, aufgeschnitten	14	75	7,49	1842	
Frische Forelle, ganz	5	275	1,75	1824		W-Graved-Lachs, aufgeschnitten	14	150	13,11	1843	
1 frisches Forellen-Filet mit Haut	5	100	3,21	1825		Schwarzer Heilbutt, ger. in Scheiben geschnitten	18	1-1,5 kg	4,23	1844	
Forelle, ganz, geräuchert	21	275	2,59	1826		Schw. Heilbutt, ger. mit fr. Kräutern mar. in Scheiben geschnitten	18	1-1,5 kg	4,23	1845	
2 geräuch. Forellen-Filets	21	170	4,19	1827		2 geräuch. Felchen-Filets	21	200	5,11	1830	
Frischer Felchen, ganz, geschuppt	5	350	2,40	1828		1 frisches Saibling-Filet* mit Haut	5	120	4,24	1829	
1 frisches Felchen-Filet, geschuppt, mit Haut	5	120	4,24	1829		2 frische Saibling-Filets	5	120	4,99	1832	
Bolognese, m. Hackfleisch	120	400	5,90	1625		1 fr. Zander-Filet, o. Haut	5	170	4,92	1833	
Rinder-Gulasch	120	500	9,50	1626		2 frische Barsch-Filets	5	120	6,11	1834	
Rinder-Rouladen	120	500	9,50	1627		Geräucherter Aal, bestes Mittelstück	21	175	6,93	1835	
Rindfleisch in der Brühe	21	300	5,00	1628		<b>Frische Fische sind rosa hervorgehoben. * Quellwasser ** Bitte gleich nach Erhalt die Ware in den Kühlschrank legen. *** Sofort verwenden oder einfrieren * nicht vacuumiert, nur aromaverstärkt</b>					
Sauerbraten	120	500	9,50	1629							
Schweine-Gulasch	120	500	10,90	1630							
Lamm-Gulasch	120	500	10,90	1631							

Frische Fische sind rosa hervorgehoben. \* Quellwasser

\*\* Bitte gleich nach Erhalt die Ware in den Kühlschrank legen.

\*\*\* Sofort verwenden oder einfrieren

\* nicht vacuumiert, nur aromaverstärkt

### Halbarkeit auf DEMETER-Höfen

Um Biologisch-Dynamisch wirtschaften zu können, braucht jeder DEMETER-Hof eine angemessene Viehhaltung. Durch die tierische Düngung werden der Boden und die pflanzliche Produktion in einem gesunden Kreislauf gehalten. Biologisch-Dynamische Betriebe können keine einseitigen Mastbetriebe sein, in denen durch Wachstumsförderung die Tiere schnell zur Schlachtreife getrieben werden. Sie werden im organischen Zusammenhang als Dünger-, Milch- und Fleischspender gehalten.

### Verarbeitung ohne Schönungsmittel

Die von uns verarbeiteten Fleisch- und Wurstwaren sind frei von Bindehilfsmitteln wie Phosphat und Milcheiweiß. Die Wurstwaren sowie unser Rauchfleisch werden ohne natriumnitrit-haltige Pökelsalze verarbeitet. Eine große Zahl von Hilfsmitteln (weit über 100!) für die Herstellung von Wurstwaren kommen bei uns nicht zum Einsatz. Es werden nur Kochsalz, Kräuter- und Gewürze aus ökologischem Anbau verwendet und sonst nichts!  
 Die Wurst in Gläsern wird nach original schwäbischen und fränkischen Hausmacher-Rezepten hergestellt. Bei einigen, besonders gekennzeichneten Artikeln wird die Hälfte der sonst üblichen Menge Nitrilpökelsalz verarbeitet.

Halbarkeit in Tagen (H.T.) und Lagerung  
 Unser Frischfleisch und unsere Frischwurst wird portioniert und vacuumverpackt geliefert. Jede Packung ist mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum ausgezeichnet. Lagertemperatur 0-4°C. Sollte die Ware nicht zum sofortigen Verzehr bestimmt sein, können alle Artikel in der Vacuumverpackung bis zu einem halben Jahr eingefroren werden (-18°C).

Die Preise gelten ab 01. März 2003.

EG-Kontrollnummer: DE-007-Öko-Kontrollstelle

### Kürzel:

DB für (Deutschland) Bioland  
 DD für Demeter (Deutschland)  
 DN für (Deutschland) Naturland  
 00 für (Deutschland) Biokreis e. V. Ostbayern  
 kbA für kontrolliert-biologischen Anbau/Aufzucht

Geben Sie bitte die Bestellung bei Ihrem Fachhändler ab. Stempel des Fachhändlers: