

Weihnachtsbraten 2024 - Sortiment und Preise –

Gültig für Bestellungen vom 01.11. bis 23.12.2024

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)	1,6-2,2	14,95 €
Flugerpel (mit Innereien)	2,5-3,4	14,95 €
Flugentenschenkel = weibl. o. männl. (2 Stück/ Abpackung)		15,95 €
Flugentenbrustfilet (1-2 Stück/ Abpackung = weibl. o. männl.; m H. o Kn.)		26,95 €
<u>Gänse und Gänseteile</u>		
Deutsche Weidegans (mit Innereien)	3,5 - 5,5	19,75 €
Deutsche Gänsekeulen (2 Stück/ Abpackung)	ca. 0,8-1,0	38,25 €
Deutsche Gänsebrust (1 Stück/ Abpackung)	ca. 1,0-1,3	35,45 €
Deutsche Gänsebrust (1/2 Stück/ Abpackung)	ca. 0,5-0,7	35,45 €
<u>Kaninchen und Kaninchenteile</u>		
Kaninchen (ganz)	ca. 1,2-1,5	14,95 €
Kaninchenkeulen (2 Stück/ Abpackung)		23,95 €
Kaninchenläufchen (2 Stück/ Abpackung)		18,75 €
Kaninchenrücken (1 Stück/ Abpackung)		18,75 €
<u>Truthahn/ Truthenne und Babyputen</u>		
Babypute (Herkunft: Italien)	2,5	11,85 €
Babypute	4,0	11,85 €
Junger Truthahn	12,0 - 15,0	9,25 €
Junge Truthenne (Herkunft: Italien)	6,0 - 7,0	11,45 €
<u>Wildspezialitäten (frisch oder gefrostet je Wetterlage)</u>		
Rehkeule m. Rö-Knochen		21,25 €
Rehrücken m. Knochen		33,95 €
Hirschbraten aus der Keule, o. Knochen		20,95 €
Wildgulasch, handgeschnitten (500g pro Abpackung)		12,95 €
Wildschwein-Blattbraten (ohne Knochen)	bis ca. 1,5	14,95 €
Wildschwein-Keulenzuschnitt (ohne Knochen)	ab ca. 1,5	18,95 €

Bauernladen in Steuden, Tel.: 034636/ 60372

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

Oberer Markt Halle (Zentrum), Tel.: bitte in Steuden anrufen

Wochenmarkt in Merseburg/ Halle Lutherbogen/ Halle Werra Str./ Köthen Tel.: bitte in Steuden anrufen

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

Hühnerstall Wansleben, Tel.: 034601/ 39330

- Änderungen behalten wir uns auf Grund der momentanen Situation vor –

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