

## Unsere Marke

**Unsere Marke: Feichtenbeiner Natur,** gutes aus Schwaben! Heimat-Landgenuss, handwerklich, fair & artgerecht. Das ist unser Beitrag für eine gute und gesunde Ernährung. Dinge und Grundsätze, auf die wir seit Generationen gesteigerten Wert legen. Wichtige Faktoren, die es in Zeiten von „Billig- und Ramsch-Fleisch“ unbedingt hervorzuheben und auch zu berücksichtigen gilt.

**Ihre Ernährung ist uns nicht egal und ist bei uns in meisterlich, handwerklich, guten Händen. Dazu stehen wir.**

Eines der wichtigsten Kriterien neben dem Verzicht auf Antibiotika, Wachstumsförderer und auch manipulierter Futtermittel ist die unmittelbare Nähe der Erzeugergebiete zu unserem Betrieb und der direkte Kontakt zum Bauern. Gerade unser Heimatland Schwaben steht für beste Rohstoffe, vorbildliche Viehzucht, mustergültige Naturverbundenheit und regionale Genüsse, was wir so zusammenführen. Eben Genüsse aus einer Hand und unserem Land. Was nützen Bio, Tierschutz und immer neue Labels des Handels, wenn die Waren dann aus dem Ausland kommen oder tausende von Kilometern durch die Landschaft transportiert werden.

**Mit uns nicht!** Wir bearbeiten oder kreieren direkt vor Ort die Dinge, die Sie verzehren und leisten hierzu einen nachhaltig natürlichen Beitrag. Damit gute und gesunde Produkte die Basis für ein bewusstes Leben und eine ausgewogene Ernährung sind und es hoffentlich immer bleiben.

Die Fleischermeister Ihres Vertrauens,  
Erwin und Benjamin Feichtenbeiner

## Unsere Standorte

**Aalen**  
Nördlicher Stadtgraben 6  
73430 Aalen  
**Telefon** 07361 9755299

**Hohenberg**  
Hurlesbuck 1  
73494 Rosenberg  
**Telefon** 07967 8442



**Wir sind Mitglied im  
Verband Ulmer Land**

Eine Initiative von  
Metzgermeistern und ihren  
Familienbetrieben in Ulm

und um Ulm herum. »Ulmer Land« garantiert dem Verbraucher heimatnahe Herkunft und eine artgerechte und respektvolle Tierhaltung.



**FEICHTENBEINER**  
Metzgerei

Mehr Informationen unter  
[www.metzgerei-feichtenbeiner.de](http://www.metzgerei-feichtenbeiner.de)



**FEICHTENBEINER**  
Metzgerei

*Unsere Angebote  
vom 18.03. bis 23.03.*

**ARTGERECHTE  
TIERHALTUNG**

- ✓ FREI VON ANTIBIOTIKA
- ✓ FREI VON GENTECHNIK
- ✓ STROHHALTUNG
- ✓ KEINE WACHSTUMS-  
FÖRDERER

FÜR NUR 1€ MEHR GIBT ES ZU JEDEM  
MENÜ EIN GETRÄNK (0,5 L) DAZU

(INKL. PFAND, REGULÄRER GETRÄNKEPREIS 2,00€)

Menü 1 - 5,99€

Montag

Schaschliktopf mit Reis und  
Tomatensalat<sup>1</sup>

Dienstag

Hackbraten mit Gemüse  
Kartoffelpüree und Bratensoße<sup>1,3,7</sup>

Mittwoch

Linsen mit Spätzle und 1 Paar  
Saitenwürste<sup>1,3,7</sup>

Donnerstag

Lasagne Bolognese mit Salat<sup>1,3,7</sup>

Freitag

Schollenfilet gebacken mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
(mit oder ohne Zwiebeln) oder  
Salzkartoffel dazu Remoulade<sup>1,3,4,7,10</sup>

Samstag

gefüllte Paprika mit Reis<sup>1</sup>

Menü 2 - 4,99€  
Veggie<sup>2</sup>

Montag

Spätzle Caprese mit Tomaten-  
Mozzarella<sup>1,3,7</sup>

Dienstag

Blumenkohl Brokkoligratin  
mit Ofenkartoffeln<sup>1,3,7</sup>

Mittwoch

Tomaten-Mozzarella-  
Kartoffelaufbau mit Salat<sup>1,3,7</sup>

Donnerstag

Pasta in Basilikumpesto mit  
Parmesan<sup>1,3,7</sup>

Freitag

Kartoffel-Spinat-Eintopf  
mit Brötchen<sup>1</sup>

UNSERE PRODUKTE SIND ZU 100%  
AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG!

Angebote

Montag bis Mittwoch

Farmerpfanne 100g / 0,89€

Montag bis Samstag

Putenschnitzel 100g / 0,99€

Cordon Bleu 100g / 0,99€

gekochter Schweinebauch  
Kesselfleisch Stück / 0,99€

Fleischkäse grob Stück / 0,99€

Lyoner 100g / 0,99€

Fleischsalat 100g / 0,89€

Donnerstag bis Samstag

Schweinefilet 100g / 1,19€  
vom Feichtenbeiner Qualitätsschwein

1: Glutenhaltiges Getreide, 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Erdnüsse, 6: Soja, 7: Milch, 8: Schalenfrüchte, 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen,

12: Lupinen, 13: Schwefeldioxid/Sulfit, 14: Weichtiere