

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



FEICHTENBEINER
Metzgerei

*Unsere Angebote
vom 15.07. bis 19.07.*

**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 GETRÄNKPREIS 2,00€)

Menü 1 - 5,99€

Montag

Hackbällchen in Tomatensoße
mit Reis¹

Dienstag

Schweinebraten mit Rahm-
Lauchgemüse und Salzkartoffeln^{7,9}

Mittwoch

Spaghetti Bolognese mit frisch
geriebenen Käse^{1,7}

Donnerstag

Bratwurst mit Kraut und
Schupfnudeln^{1,10}

Freitag

Schollenfilet gebacken mit
hausgemachtem Kartoffelsalat
(mit oder ohne Zwiebeln) oder
Salzkartoffel dazu Remoulade^{1,3,4,7,10}

Samstag

gefüllte Paprika mit Reis¹

Menü 2 - 4,99€
Veggie⁴

Montag

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
oder Kirschen^{1,3,7}

Dienstag

Rustikales Kartoffelgulasch mit
Paprika und Zwiebeln dazu Blattsalat^{1,10}

Mittwoch

Kartoffelrösti mit Frischkäsefüllung
und Tomatensalat^{1,7}

Donnerstag

Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln^{3,7}

Freitag

Knödel in Champignonsoße und
Salat^{1,7}

UNSERE PRODUKTE SIND ZU 100%
AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG!

Angebote

Montag bis Mittwoch

Rinderhackfleisch 100g / **0,99€**
ständig frisch

Montag bis Samstag:

Putenschnitzel / Putensteak 100g / **0,99€**
Natur oder mariniert

Cevapcici 100g / **1,29€**
Spitzenqualität

Fetakrauttaschen 100g / **1,19€**
Spitzenqualität

Farmerschinken 100g / **1,69€**
Spitzenqualität

Grobe Mettwurst 100g / **0,99€**
Spitzenqualität

Wurstsalat 100g / **0,99€**
ständig frisch

Donnerstag bis Samstag:

Halssteak 100g / **0,89€**
Für Grill oder Pfanne

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