

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 07361 9755299



**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.



Mehr Informationen unter
www.metzgerei-feichtenbeiner.de



FEICHTENBEINER

Metzgerei

by Eat&Meat GmbH

*Unsere Angebote
vom 14.09. bis 19.09.20*

**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

Hähnchenschlegel mit Reis oder
Pommes und Bratensoße¹

Dienstag

Cordon Bleu mit Spätzle oder
Pommes und Bratensoße^{1,3,7}

Mittwoch

Geröstete Maultaschen mit Ei
und Salat^{1,3,7}

Donnerstag

Gefüllter Schweinebraten mit
Spätzle und Rahmsauce^{1,3,7}

Freitag

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

Samstag

Fleischküchle mit Spätzle und
Bratensoße^{1,3}

Menü 2 - 4,99€
Veggie⁶

Montag

Gemüse-Spätzlespfanne
mit Salat^{1,7}

Dienstag

Gemüseküchle mit Nudeln
und Soße^{1,3,7}

Mittwoch

Kohlrabigemüse
mit Spätzle^{1,3,7,9}

Donnerstag

Cremige Gnocchi
Champignonpfanne^{1,3,7}

Freitag

Nudeln in Käse-Sahnesauce^{1,3,7}

UNSERE PRODUKTE SIND ZU 100%
AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG!

Angebote

Montag bis Mittwoch

Hackfleisch gemischt 100g / **0,89€**

Montag bis Samstag:

Hähnchenbrustfilet 100g / **0,99€**
Natur oder mariniert

Maultaschen 100g / **0,99€**

Gyrosspieße 100g / **1,49€**

Cabanossi 100g / **1,49€**
Spitzenqualität

Landjäger Paar / **1,69€**

Fleischsalat 100g / **0,99€**

Donnerstag bis Samstag:

Grillwürste 100g / **0,99€**

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