

Fleisch & Fisch

Unsere Empfehlungen zu Ostern

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Nachhaltiger & regionaler Genuss

Ausgewähltes Fleisch & Fisch von regionalen Biobetrieben

Tiere sind Lebewesen! Aus dieser Überzeugung heraus werden sie in unseren Zulieferbetrieben mit Respekt behandelt und nach ökologischen Richtlinien großgezogen. Die Vermeidung von Stress für die Tiere hat oberste Priorität bei allen Arbeitsabläufen. Die Tiere stammen von Bio-Höfen aus der Region, welche die Landkreise Freising, Landshut, Erding und Ebersberg umfasst. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten und ein genussvolles Ostermenü.



Aubrac-Ochsen

Rindfleisch aus der Region

Das Ochsenfleisch der Rasse Aubrac beziehen wir über die Bio-Metzgerei „Landfrau“. Hauptlieferant des Aubrac Ochsenfleisches ist Familie Hefele mit Ihrem Naturland-zertifiziertem Betrieb im nördlichen Landkreis Dachau. Die Ochsen verbringen ihr ganzes Leben auf dem Hof und werden bereits als Kälber dort geboren. Aubrac-Ochsen sind robust, genügsam und friedfertig und liefern eine hervorragende Fleischqualität.

Aubrac-Ochsenfleisch

Ochsenbraten

ca. 1 kg ca. 43,90 €/Pack

Tafelspitz

ca. 1 kg ca. 49,90 €/Pack

Lendensteak

ca. 250 g / 1 St. ca. 21,22 €/Pack

Hüftsteaks

350-450 g / 2 St. ca. 25,56 €/Pack

Minutensteak

120-160 g / 1 St. ca. 9,58 €/Pack

Rouladen

ca. 400 g / 2 St. ca. 23,56 €/Pack

Gulasch

ca. 500 g ca. 22,95 €/Pack

Bestellschluss

Donnerstag, 19. März!

Auslieferung

30.03. - 04.04.26 (KW 14)

Wichtige Informationen

Das Fleisch & der Fisch sind vakuumverpackt und werden in Kühlboxen geliefert. Die Lagertemperatur sollte 4 °C betragen.

**BITTE BEACHTEN -
Haltbarkeit Geflügel und
frischer Fisch:**

Geflügel und frischer Fisch haben ein geringes Mindesthaltbarkeitsdatum und sind (je nach Liefertag) nicht bis Ostern haltbar und müssen bis dahin eingefroren werden.

Geflügel:

- Mo-, Di- und Mittwochslieferung: MHD bis **Mittwoch, 01.04.!** (KW 14)
- Do- & Samstagslieferung: MHD bis **Mittwoch, 08.04.** (KW 15)

FrISChe Forellen:

- MHD bis **Ostersonntag, 05.04. !**
Info: Die meisten Freitagskund*innen erhalten den Fisch nicht vor Karfreitag, sondern erst am Samstag (04.04.).

**Sonstiges Fleisch und die
Räucherfische sind bis Ostern
und länger haltbar!**

Wie immer können alle Artikel in der Vakuumverpackung bis zu einem halben Jahr eingefroren werden (-18 °C).

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





Regionale Forellen frisch & geräuchert

Bio-Fischzucht Baumgartner

Die Fische der Familie Baumgartner wachsen im eigenen Naturbecken auf, Nähe dem oberbayerischen Haag-Joppenpoint. Die Teiche liegen in einem ehemaligen Mooregebiet und werden nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Zudem gelangen keine Düngemittel aus der Landwirtschaft in die Gewässer, da es in einem Naturschutzgebiet liegt. Geräuchert wird auf dem nahe gelegenen Hof der Familie.



Forellen

Frische Forelle, ganz

ca. 350-500 g ca. 18,95 €/Stück

Frisches Forellenfilet

ca. 200-250 g ca. 15,48 €/Stück

Rauchforelle, ganz

ca. 250 g ca. 12,48 €/Stück

Rauchforellenfilet

ca. 150 g ca. 12,74 €/Stück



Osterschinken

„Tagwerk Biometzgerei“

Saftiger Osterschinken aus der Region - traditionell fürs Osterfrühstück. In Ruhe gereift, schonend gegart und leicht geräuchert – ganz natürlich ohne chemische Zusatzstoffe.

Oster-Kochschinken im Netz

ca. 500 g ca. 22,45 €/Pack
Im Netz, nicht vakuumiert. In einer Box oder in Folie eingeschlagen im Kühlschrank lagern.



Hähnchen & Gockel

Bio-Geflügelhof

Familie Grosser

In den Tageslichtställen haben die Tiere viel Platz und Auslauf. Sitzstangen, die Möglichkeit zum Sandbaden, saubere Einstreu, Familienester und Auslauf auf der grünen Wiese sorgen für rundum zufriedene Hühner. Das hofeigene Bio-Futter mit 70 % Getreide sorgt dabei für besonders schmackhaftes Fleisch.

Pfarrkofener Landgockel

ca. 1,8 - 2,5 kg ca. 37,80 €/Pack

Hähnchenkeule

ca. 300 g, 1 St. ca. 7,17 €/Pack

Hähnchenbrustfilet

ca. 270 g, 1 St. ca. 14,57 €/Pack



Lamm & Schwein

Öko-Metzgerei „Landfrau“

Die Öko-Metzgerei Landfrau setzt auf Regionalität: Möglichst alle Tiere sollen aus der bayerischen, ökologischen Landwirtschaft stammen. Die ökologische Landwirtschaft bietet den bestmöglichen Beitrag um unsere Lebensgrundlagen zu schützen. Handwerkliche Tradition, schonende Verarbeitung und lange Reifezeiten garantieren die hohe Qualität und den guten Geschmack des Fleisches.

Lammfleisch

Lamm-Rollbraten

ca. 0,9 kg ca. 52,90 €/Pack

Lammkeule ohne Knochen

ca. 1 kg ca. 69,90 €/Pack

Lammgulasch

ca. 500 g ca. 27,95 €/Pack

Schweinefleisch

Schweinebraten

aus dem Hals

ca. 1 kg ca. 27,90 €/Pack

Schweinefilet

ca. 450 g ca. 22,46 €/Pack

Schweinegulasch

ca. 500 g ca. 20,50 €/Pack

Außerdem bestellbar:

Limitiertes Angusrindfleisch

Telefonisch oder im Shop bestellen unter „Angebote/Aktionen“:

- [Fleisch und Fisch zu Ostern](#)
- [Angusrindfleisch zu Ostern](#)



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037