FASIG
- Fleischer Fachgeschäft -

Lieblings-
Fleischerei

Ostern 2023

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Bestellungen, für Ostersamstag, ausschließlich an unserem Drive-in (Bar/EC) abgeholt werden können. Zufahrt über Backhausgasse auf unseren Betriebshof.
Plan auf der Innenseite

Ofenfertige Gerichte

Kassler im Blätterteig
mild gepökelter magerer Schweinerücken
im Blätterteigmantel
bei 180°C ca. 45min/Kern 70°C
pro Pers. ca. 300g (100g)

1,79

Sauerbraten
zart geschmorter Rindersauerbraten, dazu eine herzhafteSauce, tellerfertig zubereitet
zum praktischen Erwärmen
pro Pers. ca. 300g (100g)

2,49

Pariser Lende
Schweinefilet in einer Brokkolihülle
im Blätterteig eingeschlagen
bei 180°C ca. 35 min/Kern 70°C
pro Pers. ca. 300g (100g)

3,19

Filettopf vom Schwein
zarte Schweinefiletmedaillons mit
frischen Champignons in Rahm-Sauce
und geriebenem Käse
zum praktischen Erwärmen
pro Pers. ca. 300g (100g)

2,29

Strohschweine

In unserer Bedientheke gehen wir mit Strohschweinen neue Wege und machen den Schritt zurück – direkt vom Landwirt zum Verbraucher, klare Strukturen und Transparenz sind für uns eine Grundvoraussetzung. Unser Landwirt bietet mit der gentechnikfreien Produktion der eigenen Streu- und Futtermittel einen umfassenden Überblick. Die Strohschweine erhalten täglich frisches Stroh und genießen während der Aufzuchtphase ausschließlich Frischluft und Tageslicht in einem großen Offenstall.

55576 Sprendlingen, Gertrudenstr. 3, Fon 06701 469 - Fax 06701 911774 **info@fasig.de** -www.fasig.de