



Liebe Kunden, Liebe Kundin,

in den Medien ist sind immer wieder Bilder und Berichte von der Verschmutzung der Meere mit Plastik zu sehen. Und wenn wir uns in unserem Alltag umsehen, ist es fast nicht möglich, Produkte ohne Plastik zu finden. Wir versuchen schon seit einigen Jahren bei den Verpackungen im Obst- und Gemüsebereich sowie bei den Backwaren ohne Plastik auszukommen. Nun gibt es auch für die Kunststoffschalen, die wir für Frischkäse, Antipasti usw. benutzen neue plastikfreie Angebote.

Ab sofort werden Sie diese Produkte in PLA-Bechern aus natürlicher Milchsäure, welche aus den Rohstoffen Mais und Zuckerrohr gewonnen wird und somit 100% natürlich, biologisch abbaubar und somit auch klimaschonend sind, hergestellt. Unter folgendem Link: <http://greenway-store.de/> können Sie sich gern selbst informieren. Anbei finden Sie noch unser betriebsinternes [Verpackungskonzept](#) und eine Kurzinformaton von [pacovis zur Marke naturessé](#).

Auch in unserem Hofladen verzichten wir seit einiger Zeit auf die Kaffe-Becher aus Kunststoff, sondern bieten für die Frühstückspause auch den Schülern Keramiktassen und Metalllöffel an.

Für alle, die gerne im eigenen Garten oder Gewächshaus werkeln, haben wir ein [buntes Sortiment an Sämereien](#) zusammengestellt. Dabei handelt es sich durchweg um ökologisch zertifiziertes Saatgut der [Firma Bingenheimer](#)

AUS UNSERER GÄRTNEREI

Wir freuen uns, Ihnen in der nächste Woche Schnittsalat „Bunte Mischung“, Feldsalat, Postelein, Babyleaf-Schnittsalat sowie Schwarzen Rettich und Topinambur anbieten zu können.

AUS DER REGION

Die neuen Hühner sind in der Wefa in Seßlach nun soweit gewachsen, dass sie nun schon Eier legen. Derzeit fallen diese allerdings noch etwas kleiner aus, deshalb bieten wir sie momentan auch für einen kleineren Preis an:

10er Päckchen für 2,89€ und 6er Päckchen für 1,75€

Unsere Rezeptideen für die kommenden Woche sind mit [Romanesco](#) und [Birnen](#)

AUS UNSERER BACKSTUBE:

Das **Brot der Woche** ist das Feine Roggenbrot mit ROGGENmehl 1150, Sauerteig, Salz für 3,20 €/Stück.

Wie letzte Woche bereits angekündigt, steht unserem Bäcker eine größere Operation bevor, was bedeutet, dass er in den nächsten Monaten nicht bei uns in der Backstube stehen kann. Wir bedauern das sehr, versuchen aber alles, damit Sie weiterhin ihr Brot und ihre Brötchen bekommen werden.

Aus diesem Grund werden wir unser Sortiment etwas reduzieren:

Das Brot der Woche ändert sich ab sofort 14-tätig vom Feinen Roggenbrot zum Dinkelbrot.

Desweiteren wird es weiterhin die Brotsorten Dinkel, Feines Roggen, Urkorn und Gewürzbrot geben. Unsere Brötchen mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Möhn oder Sesam sowie das Baguette gibt es weiterhin genauso wie das Dinkelbaguette und die Dinkelbrötchen.

Alle weiteren Backwaren, wie z. B. Pizzalinge, Käslinge, süße Gebäckstücke usw. werden während dieser Zeit nicht gebacken. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Ihre Vorbestellungen für das Oster-Festessen nehmen wir ab sofort bis zum 29.03.19 entgegen. Die Auslieferung erfolgt in der Woche vom 15.04.-19.04.19.

Vom Schneienderhof bieten wir an: Demeter-Angus-Weiderind

Rindfleischpaket 5 kg: (gemischt mit Braten, Gulasch, Suppenfleisch, 3 Rouladen) 19,95€/kg

Rindfleischpaket 3 kg: (gemischt mit ca. 1kg Braten, ca. 0,6kg Gulasch,
ca. 1 kg Suppenfleisch, 2 St. Rouladen) 22,95€/kg

Rinderbraten ab 1 kg 28,35€/kg

Rouladen 34,99€/kg

Rindsbratwürste 4Stück/ca. 250g im Warmfleischbrätverfahren hergestellt 34,35€/kg

Steak ohne Knochen 300-500g 56,99€/kg

Aus unserem Zusatzangebot möchten wir Sie auf die verschiedenen Säfte der Firma Beutelsbacher, natürlich in Demeter-Qualität, aufmerksam machen. Das gesamte Sortiment finden Sie in unserem Online-Shop.



Außerdem eine kleine Auswahl an Tee's:

Unser TEE DES MONATS:

Grüner Hafertee von Sonnentor
mild, leicht süßlich-grasig im Geschmack,
gut zur Entschlackung geeignet

und dazu zwei Sorten vom Kräutergarten
Pommernland



AUS UNSERER KÄSETHEKE:

Le Brie Walnuss 50% F.i.Tr. 2,45€/100g) – ein nussiger Weichkäse mit Edelschimmel pasteurisierter Kuhmilch, mikrobielles Lab

Aurora Gold Demeter 50%F.i.Tr. (2,29€/100g) – ein über einem Jahr gereifter Gouda aus pasteurisierter Kuhmilch; mikrobielles Lab – schmelzend-karamellig mit voller Würze

Ardenner Ingwer/Pfeffer 50%F.i.Tr. (2,49€/100g) – ein mild-geschmeidiger und frischer Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mit Ingwer, grünem Pfeffer, roter Paprika, Zwiebel, Knoblauch; mikrobielles Lab

Ricota Salata die Pecora 50%F.i. Tr. (1,85 €/100g) – ein Molkekäse, 4 Wochen gereift, hergestellt aus der gekochten Schafsmilchmolke; pasteurisiert; kein Lab; leicht krümelig mit einem süßlichen, leicht würzigen Geschmack

WEIN DES MONATS: *Rosarot* 11%, halbtrocken, feinfruchtig vom Weingut Huter 5,99€/1l

Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem [Wochenangebot](#) unserem [Hartwarensortiment](#) sowie [Milchprodukte-/Backwarensortiment](#)

Hier geht es zu [Kistenzusammenstellungen](#)

Seit ein paar Wochen verschicken wir unsere Rechnungen per E-Mail und wir freuen uns über das große Verständnis Ihrerseits. Da wir nun das Papier einsparen, und damit vielleicht nicht die einzigen sind, könnte es passieren, dass Ihr E-Mailpostfach voll ist. Bitte prüfen Sie gelegentlich, ob im Postfach noch genug Platz ist. Hin und wieder bekommen wir Meldungen, dass die Rechnung wegen Überfüllung nicht zugestellt werden konnte.

Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Woche und freuen uns auf Ihre Bestellungen.

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

