

Für das gelungene Frühstück

Mediterrane Aufschnittplatte für Ihr Osterbrunch /-frühstück
Witte's Hausspezialitäten und Käse
ab 4 Personen

Pro Person 9,00 €

Guten Appetit!

Für den ersten Spargel

Feinster Kochschinken vom Aktivstallschwein

Haltungsform 4, Auslauf / Weide

100 gr 1,95 €

Luftgetrockneter Schinken vom Aktivstallschwein

Haltungsform 4, Auslauf / Weide

100 gr 2,95 €

Geräucherter Landschinken vom Aktivstallschwein

Haltungsform 4, Auslauf / Weide

100 gr 2,95 €



Wir empfehlen den Spargel von Wenner

Ostern wird gegrillt?

Unsere Grillspezialitäten werden ausschließlich aus dem hochwertigen Fleisch von Tieren gefertigt, die im Aktivstall gehalten werden. Hier bei uns steht das Wohl der Tiere an erster Stelle. Der Aktivstall bietet den Schweinen ausreichend Platz, Bewegung und eine natürliche Umgebung im Stroh. Dadurch entsteht Fleisch in bester Qualität, das nicht nur schmeckt, sondern auch nachhaltig und ethisch produziert wird.



Frühling in jedem Bissen

Lassen Sie sich von unseren Grillspezialitäten verzaubern! Ob auf dem Grill, in der Pfanne oder als Teil eines herzhaften Gerichts - der einmalige Geschmack wird Sie begeistern! Und natürlich genießen Sie mit jedem Bissen nicht nur die Qualität der Spezialitäten, sondern auch das gute Gefühl, ein Produkt aus einem Unternehmen zu unterstützen, das sich um die Menschen, Tiere und die Umwelt sorgt.

Rostbratwurst vom Aktivstallschwein,

Haltungsform 4, Auslauf/Weide

10 Stück à 100 g

14,00 € pro Paket statt 18,90 €!

Bauchscheiben vom Aktivstallschwein

Haltungsform 4, Auslauf / Weide

ohne Knochen, mit Schwarte, ca 7-10 Scheiben /1 kg

9,00 € pro Paket

Nackensteak vom Aktivstallschwein

Haltungsform 4, Auslauf / Weide

ca 5-6 Scheiben /1 kg

15,00 € pro Paket

Diese Angebote werden nur im Paket verkauft, lose sind sie zum Normalpreis zu erwerben.

Hiermit bestelle ich verbindlich die Produkte der Fleischerei Witte:

Name:

Telefon:

Anschrift:

Abholung am:

Ihre Kontaktmöglichkeiten

- ♥ persönlich im Geschäft
- @ anika@fleischerei-witte.de
- ☎ 0541 57 22 54

Wir sind ein zertifizierter Betrieb der Gemeinwohl-Ökonomie

Als Betrieb, der sich nach den Gemeinwohl-Ökonomie-Kriterien bilanziert hat, ist es uns wichtig, nicht nur wirtschaftlich erfolgreich zu sein, sondern auch gesellschaftlich und ökologisch Verantwortung zu übernehmen. Wir engagieren uns für faire Arbeitsbedingungen, einen respektvollen Umgang mit Tieren und den schonenden Umgang mit Ressourcen. So stellen wir sicher, dass unsere Produkte nicht nur aus ethischer Sicht überzeugen, sondern auch einen positiven Beitrag zur Region leisten.



Fleischerei Andreas Witte
Meller Straße 226a
49082 Osnabrück
Tel.: 0541 57 22 54

Ostern 2025

Witte's Osterangebote

in unserer Küche in traditioneller Handwerkskunst für Sie vorbereitet

Jungschweinbraten vom Aktivstallschwein Haltungsform 4, Auslauf / Weide

vorgegart und gewürzt

(1 Std. im Ofen Umluft 120°, danach 10-20 min
Oberhitze) 900-1800gr Stücke 14,95 € /kg

Klassische Festtagssuppe mit Einlage im Glas, 400ml

pro Person / Glas 5,00€, zzgl. 30 ct Pfand

