

Heimische Fische für Karfreitag



Wie wichtig die gesunde Ernährung ist, wird einen in Zeiten wie diesen noch mehr bewusst. Das Fisch gesund ist, das ist bekannt. Ganz besonders gilt das für die Forelle und den Saibling. Beide sind hochwertige, leicht verdauliche Eiweiß – ein gesunder Proteinlieferant, reich an Vitamin B1, B2, B6, C, A und E. Und Kartfreitag ist bekanntlich in Bayern der Fishtag Nummer eins. Im Hotel Fletzinger in Wasserburg und beim Vogtareuther Hof gibt es am Gründonnerstag und Karfreitag frische Forellen und Sablinge zum Abholen.

Die Fische kommen allesamt aus heimischen Gewässern, der Weg des Fisches vom Wasser in die Pfanne ist nicht weit. Die Fische werden obendrein biologisch gefüttert und extensiv aufgezüchtet. Sie stammen aus keiner Massenzucht.

Vogtareuther Hof Abholung:

Am Donnerstag, 9. April, von 16 bis 18 Uhr, am Karfreitag von 10 bis 12 Uhr, am Haupteingang abholen.

Hotel Fletzinger Abholung:

Am Donnerstag, 9. April, von 8 bis 15 Uhr, am Karfreitag von 8 bis 12 Uhr.

Nur auf Vorbestellung bis zum Mittwoch, 8. April, 12 Uhr.

Einfach E-Mail mit der Bestellung an folgende E-Mailadresse senden:

Abholung Vogtareuth: info@vogtareuther-hof.de

Abholung Wasserburg: info@fletzinger.de

Preise: Saiblings-Filet, 100g, 1.95 Euro; Forellenfilet, 100g, 1,85 Euro, Forelle im Ganzen, 100g, 1,10 Euro; geräucherte Forelle, 100g, 1,65.





