



Liebe Kunden,

unsere Produkte in der Speisekammer sind bis auf eine kleine Auswahl von unserem Hof und selbst hergestellt. Mit unserer Kinderhotelküche haben wir das den Vorteil Produkte herstellen zu dürfen, die auch in den Verkauf gelangen können.

Mit Sorgfalt und Liebe zum Produkt werden hier Frischkäse, Pesto, Fruchtaufstriche, eingelegtes Obst und Gemüse, Säfte und viel Kreatives, wie Kimchi, hergestellt.

Ich habe es mir zur Aufgabe gemacht die Erzeugnisse vom Hof, wie Milch, Fleisch, Getreide, aber auch unser leckeres Obst von unseren Bäumen und Sträuchern, in verschiedenen Formen anzubieten.

So ist die angebotene Produktpalette immer gewissen Schwankungen ausgesetzt, da nicht immer alles so reichlich wächst. In einem Jahr gibt es unheimlich viele Kirschen, und im nächsten kaum, dafür aber viele Äpfel oder Mirabellen...

In kleinen Chargen wird alles verarbeitet, was die Saison uns bringt.

Unsere Preise können natürlich nicht mit den üblichen Handelspreisen konkurrieren. Dafür wissen wir aber wo es herkommt, und dass keine Konservierungsstoffe oder sonstige Zusätze genutzt werden. Die Verarbeitung ist wie früher, als Oma und Mama für das Haltbar machen gesorgt haben, einfach aber gut.

Die Speisekammerkundschaft unterstützt mit jedem Einkauf zu 100% die Erzeuger.

Es ist der Anfang einer entwicklungsorientierten Einkaufsmöglichkeit, direkt vom Erzeuger an den Kunden.

Ich freue mich auf euren Einkauf, eure Bereitschaft mit mir zu lernen und wünsche viel Genuss mit unseren Produkten.

Eure Ulrike Fleischer



Roggen	1 kg = 1,50 € - 25 kg = 25,00 €
Weizen	1 kg = 1,50 € - 25 kg = 25,00 €
Dinkel	1 kg = 2,50 € - 25 kg = 37,00 €
Hafer (Demeterhof, Moritz Schäfer, Schwalmthal / Vogelsberg)	1 kg = 3,00 € - 10 kg = 30,00 €
Fenchel	100 g = 2,00 €
Linsen (Demeterhof, Moritz Schäfer, Schwalmthal / Vogelsberg)	500 g = 4,50 / 5,30 €
Linsen (nur auf Bestellung)	5 kg = 24,00 / 26,00 €
Frischkäse (phasenweise und auf Anfrage, ohne Lab)	200 - 250 g = 4,50 €
Pesto (phasenweise)	200 - 250 g = 3,50 €
Fruchtaufstriche 250 g / 400g	3,50 - 4,50 €
Honig (Imker Bernd Raschendorfer)	6,50 €
Leindotteröl (Demeterhof, Moritz Schäfer, Schwalmthal / Vogelsberg)	8,50 €
Lupinenkaffee (Demeterhof, Moritz Schäfer, Schwalmthal / Vogelsberg)	500 g = 6,50 €
Lupinenkaffee (nur auf Bestellung)	4 kg = 38,00 €
Eingeweckte Bohnen groß / klein	3,00 - 3,50 €
Eingemachtes (Mirabelle, Zucchini, Birne, Kürbis)	3,50 €
Apfelmus	2,50 - 4,00 €
Birnenmus	3,50 €
Quittenmus	3,50 €
Salami	10,00 €
Knacki	3,00 €
Fleischwurst - Ring	7,50 €
Lyoner	4,00 €
Leberwurst	4,50 €
Alle verarbeitet Fleischprodukte sind aus 100% Rindfleisch hergestellt	
Sonnenblumen (Tierfutter, ungeschält, EU Bio, Finkenloch, Willi Stanzel)	250 g = 0,90 €
Säfte (Quittensaft, Birnensaft, Holunderbeere, Holunderblütensirup)	0,5 L = 3,00 €
Apfel Quittensaft	1 L = 3,00 €
Lupine (zum Mahlen - backen und Eierersatz)	500 g = 1,00 €
Mais (zum Mahlen, als Mehl)	1 kg = 1,50 €
Brot und Brötchen aus der Bäckerei Mulinbeck (Vorbestellung möglich)	Diverse Produkte
Eier von Marco Ußner's Hühnermobil aus Unterschmitten	10 Eier = 5,00 €
Auf Bestellung ist es möglich von Ußners auch den Bruderhahn zu erwerben, natürlich backfertig ;-)	



RINDFLEISCH DIREKT VOM HOF

Hüftsteak / Entrecote / Rumpsteak	36,50 € / kg
Filet / Lende	42,50 € / kg
Falsche Lende	21,50 € / kg
Roulade	24,90 € / kg
Gulasch / Geschnetzeltes	19,50 € / kg
Hackfleisch	13,50 € / kg
Braten / Oberschale / Schaufelbug / Nuss / Bürgermeisterstück / „Bäckchen“	20,50 € / kg
Hochrippe / Tafelspitz	22,50 € / kg
Beinscheibe	10,50 € / kg
Kochfleisch / Beinfleisch	9,90 € / kg
Markknochen / Suppenknochen	5,00 € / kg
Leber / Zunge	9,90 € / kg
Rindswurst / Bratwurst	15,90 € / kg