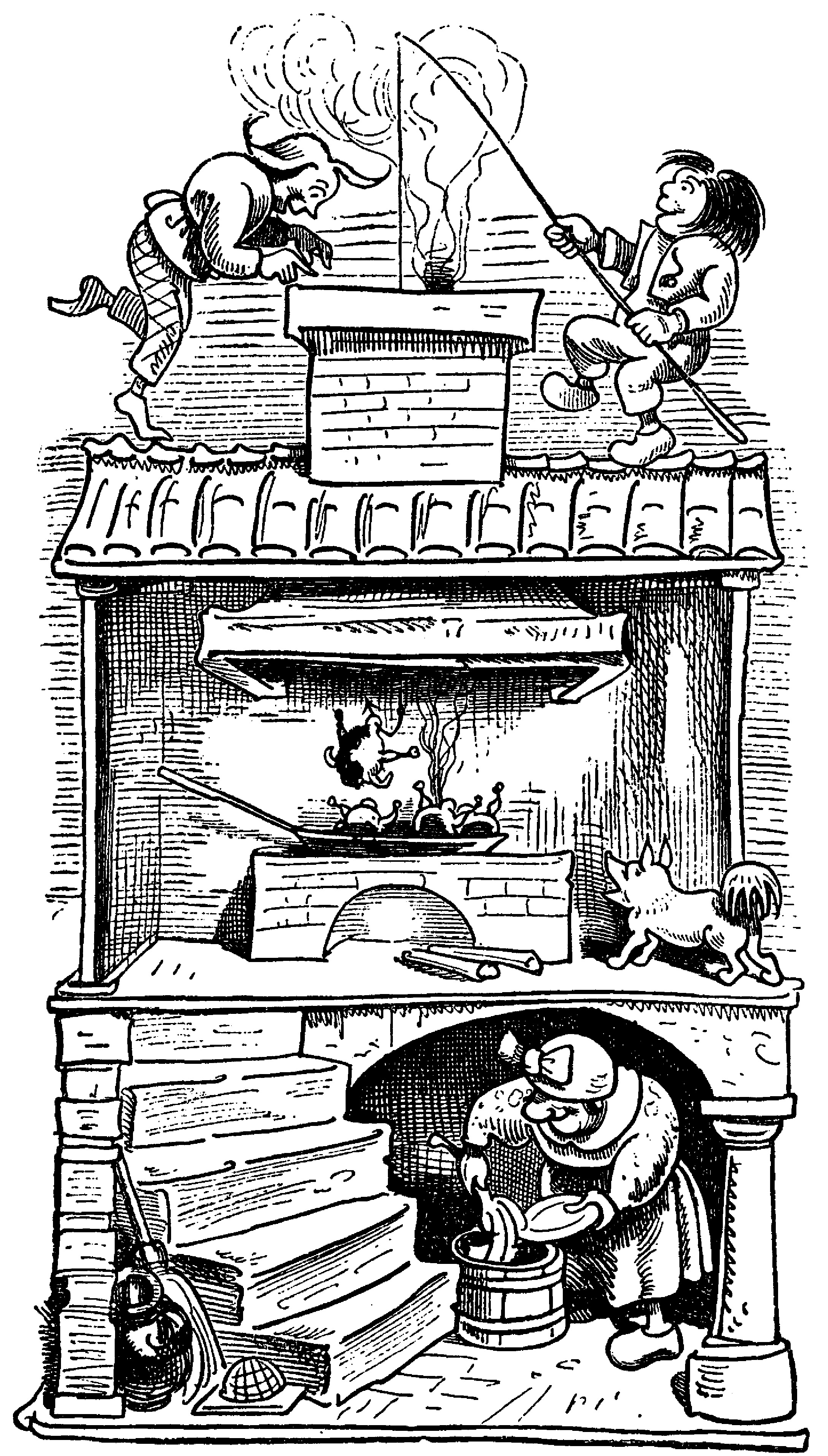


**Bestellung Bio-Suppenhühner**



Suppenhühner gelten nicht nur als gesund. Das Fleisch wird mindestens eine Stunde gekocht, der entstehende Sud ergibt eine leckere Brühe, die vielseitig verwendet werden kann.

Das Hühnerfleisch findet zum Beispiel im Hühner-frikassee Verwendung. Die Legehennen werden nach knapp anderthalb Jahren auf dem Birsmattehof, gegen jüngere Hühner ausgetauscht.

Die vom Bio Aufzuchtbetrieb in der 18’ten Lebenswoche gelieferten Hühner beziehen dann den geputzten Stall und Auslauf. Erst allmählich beginnt dann das legen der Eier, die so begehrt sind.

……………………………………………………………………………………………………………

Ich bestelle: ………. Bio-Suppenhuhn/-hühner, vakuumiert

(Preis: CHF 9.50/kg, ein Huhn ca. 0.9 – 1.3 kg)

Abholung: am Donnerstag, 31.5.2018 auf dem Birsmattehof

(ab 16.00 Uhr auf dem Hof)

am Freitag, 1.6.2018 Marktstand Arlesheim

(8.45 – 11.15 Uhr beim Dorfplatz)

am Samstag, 2.6.2018 Marktstand Muttenz

(8.00 – 12.00 Uhr vor der Metzgerei Jenzer)

am Samstag, 2.6.2018 Marktstand Liestal

(8.00 – 13.00 Uhr, Rathausstrasse)

am Samstag, 2.6.2018 Marktstand Matthäusmarkt

(8.00 – 13.00 Uhr, Matthäusplatz)

am Samstag, 2.6.2018 Marktstand Alte Markthalle

(10.00 – 15.00 Uhr, Steinentorberg 20)

……………………………………………………………………………………………………………

**Adresse für Bestellinformation**

Vorname, Name: …………………………………………………………

Strasse: …………………………………………………………

PLZ, Ort: …………………………………………………………

Telefon + E-Mail: …………………………………………………………