



## Unsere Tierhaltung

artgerecht

Die **Mutterkühe** leben artgerecht im natürlichen Herdenverband. Die Kälber bleiben von Geburt an bei ihrer Mutter und bekommen beste Milch.

Durch reichlich Platz im Stall und auf der Weide fühlen sie sich wohl und wachsen langsam mit natürlichem hofeigenem Futter heran.



Unsere **Legehennen** genießen reichlich Platz im Stall, im Wintergarten und im Freiland. Bestes Biofutter, immer frisch hergestellt, sowie Gras und Körner, sind die Grundlage für geschmackvolle Eier mit natürlichem Eigelb.



## Unser Hof

liegt in Oberschwaben im schönen Rottumtal. Wir arbeiten seit 1998 konsequent nach den strengen Richtlinien des Naturland-Verbandes für ökologische Landwirtschaft!

Unsere biologisch bewirtschafteten Flächen sind dabei das Kernstück unseres Betriebes. Der schonende Umgang mit dem Ackerboden, die Einhaltung des Nährstoffkreislaufes und der vielseitigen Fruchtfolge kennzeichnen den Öko-Futteranbau.

### Bauernhof Schad

**Familie Hermann und Elisabeth Schad**

Hauptstraße 52

88416 Steinhausen a.d.R. / Englisweiler

Tel. 07352 4701 / Fax 07352 922287

info@bauernhof-schad.de

www.bauernhof-schad.de

DE-ÖKO-022

## Öffnungszeiten

### Hofladen

immer freitags 15:00-18:30 Uhr

### Wochenmarkt Bad Waldsee

immer dienstags 8:00-12:00 Uhr

### Wochenmarkt Kisslegg

immer samstags 8:00-12:30 Uhr

### Bauernmarkt Ravensburg

Mo-Fr 9:00-18:00 Uhr + Sa 8:00-13:00 Uhr

### Wochenmarkt Biberach

ab März 2017: immer mittwochs 8:00-12:00 Uhr



## Frische Produkte aus der Region



88416 Steinhausen a.d.R./Englisweiler



## Unsere -angelegenheit gesunde Lebensmittel

Deshalb verwenden wir in erster Linie für die Herstellung unserer Lebensmittel hofeigene Erzeugnisse:

### **Frisches Rind- und Kalbfleisch**

Das langsame natürliche Heranwachsen und die artgerechte ökologische Haltung unserer Limousin-Rinder sind die Grundlage für die ausgezeichnete Qualität unseres Fleisches. Diese Rasse zeichnet sich durch besonders fein marmoriertes und sehr zartes Fleisch aus. Nach dem fachgerechten Ablagern portionieren wir das Fleisch küchenfertig.

### **Wurst**

In unserer hofeigenen Wurstküche produzieren wir verschiedene Wurstsorten, insbesondere reine Rinderwürste.



 = Lebensmittel zu 100% biologisch nach Naturlandrichtlinien hergestellt

## Bio-Produkte

### **Eier**

**Nudeln** in versch. Sorten und Ausführungen 

**frische Spätzle** 

**Schupfnudeln** 

**Brot und Kleinbrot** 

**Körner und Mehle** 

Aus natürlichen Zutaten und feinstem Bio-Dinkel backen wir frisches Brot, das durch lange Teigführung besonders geschmackvoll ist.



## Spezialitäten

für Feinschmecker

Diese „Urprodukte“ finden sich in unseren konventionellen Spezialitäten:

### **Maultaschen**

mit Fleisch-, Käse-, Spinat- oder Gemüsefüllung

### **Ravioli**

Selbstverständlich produzieren wir alles frei von Geschmacksverstärkern und mit gesundem Steinsalz.

Wir haben auch

### **Eierlikör, Fruchtaufstriche**

und vieles mehr...

Gerne stellen wir für Sie auch  
**Geschenkkörbe**  
zusammen!