

# Langis Geflügelfleisch

## Werte Kundinnen und Kunden

Aktuell bieten wir wieder Geflügelfleisch von unseren Legehennen an. Das Fleisch stammt aus Freilandhaltung mit artgerechter Haltung und Fütterung und ist eine sinnvolle Verwertung von Althennen.

Die Hühner werden bei einem lokalen Fleischverarbeitungsbetrieb in Lützelflüh geschlachtet. Dies sorgt für kurze Transportwege und unterstützt die regionale Wertschöpfung.

Das Fleisch wird portioniert und vakuumiert. Bei fachgerechter Lagerung (-18 °C) bleibt es bis zu einem Jahr haltbar.



## Fleischverkauf vor Ort

Samstag, 16. Mai 2026

9.00 bis 11.30 Uhr – Hardtli / Ey – Langnau i. E.  
(Auf Wunsch auch Hauslieferdienst möglich)



Einfach den Bestelltalon ausfüllen und bis zum Sonntag, 10. Mai 2026 beim Direktverkaufspunkt einwerfen, per Mail übermitteln oder per Post retournieren.

Produkte	Verpackungseinheit <small>(bitte ankreuzen)</small>	Preis / kg	Bestellmenge
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> 300 g <input type="checkbox"/> 500 g	22.00	_____
Hackbraten	<input type="checkbox"/> 500 g	25.00	_____
Fleischkäse	<input type="checkbox"/> 500 g	25.00	_____
Geschnetzeltes	<input type="checkbox"/> 300 g <input type="checkbox"/> 500 g	22.00	_____
Hamburger	<input type="checkbox"/> 2 Stk. <input type="checkbox"/> 4 Stk.	25.00	_____
Bratwurst	<input type="checkbox"/> 2 Stk. <input type="checkbox"/> 4 Stk.	25.00	_____
Suppenhuhn ganz	Ca. 1 kg	12.00 / Stk.	_____

Vorname / Name

\_\_\_\_\_

Adresse

\_\_\_\_\_

PLZ/Ort

\_\_\_\_\_

Telefon

\_\_\_\_\_

E-Mail

\_\_\_\_\_

Direktverkaufspunkt: Beim Spycher / Hardtli / Ey – Langnau i. E.

Postanschrift: Langenegger Christian / Hardtli 46 / 3550 Langnau i. E.

E-Mail-Adresse: [info@langis-ic.ch](mailto:info@langis-ic.ch)

