



## Neu ab Januar: Schweinefleisch von regionalen Erzeugern im Programm

Ab dem kommenden Jahr werden wir bei Vissers Fritze auf Wunsch vieler Eltern auch Gerichte aus Schweinefleisch auf den Tisch bringen. Die Kinder können sich freuen auf Gulasch, Wiener Würstchen nach eigenem Rezept, Fleischkäse, Frikadellen oder Bratwurst und auf unsere beliebte Hackstippe. Genauso gut, genauso regional und genauso liebevoll gekocht wie gewohnt.

Das Schweinefleisch beziehen wir in gewohnt hoher und kontrollierter Qualität ausschließlich von unserer Landfleischerei Osterhus in Adelebsen-Barterode. Das Familienunternehmen produziert in dritter Generation hochwertige Fleisch- und Wurstwaren. Die Tiere kommen von ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region; artgerechte Haltung und traditionelle Fütterung sorgen dabei für besonders gute Fleischqualität. Geschlachtet und zerlegt wird bei Osterhus noch auf dem eigenen Betrieb – möglichst schonend und stressfrei.

„Viele Eltern haben sich gewünscht, dass neben Rind und Geflügel auch Schweinefleisch auf dem Menüplan steht“, erklärt Inhaber und Küchenmeister Claas Visser. „Zudem ist es uns wichtig, die ganze Vielfalt regionaler Produkte aufzuzeigen; das gilt für Fleisch genauso wie für Gemüse.“ Natürlich bietet Vissers Fritze jeden Tag neben einem Fleischgericht auch eine vegetarische Speise an. Ebenso stehen Rind und Geflügel weiterhin auf der Speisekarte – für eine gesunde, abwechslungsreiche und frische Küche!

