

## Regionales Genießen



Waldeck-Frankenberg bietet eine große Auswahl regionaler Produkte von direktvermarktenden Betrieben. Unter dem Motto „Regionales Genießen“ findet eine Veranstaltungsreihe mit der Präsentation von verschiedenen Produkten aus der Region statt.

Die Kosten pro Person betragen 27,- €.

Getränk Kosten sind selbst zu tragen.

Eine Anmeldung ist erforderlich und wird vom Fachdienst Landwirtschaft, Dorothea Loth, entgegen genommen.

Telefon: 05631 954 840

E-Mail:

[dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenber.de](mailto:dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenber.de)



Nach Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung sowie eine Zahlungsaufforderung. Die Vergabe der Sitzplätze erfolgt nach der Reihe des Eingangsdatums!

## Regionales Genießen



# Einladung zum Rindfleisch-Essen

am 14. Mai 2014  
um 19:00 Uhr

im Lebenshilfe-Werk WA/FKB e.V.  
Christian-Paul-Straße 2  
Korbach



Veranstalter:

Landkreis Waldeck-Frankenberg  
Dezernat für Verbraucherschutz  
und Direktvermarktung  
Fachdienst Landwirtschaft





## Regionales Genießen



### Bio-Rindfleisch im Trend

Rindfleisch bereichert den Speiseplan durch seinen Geschmack und die vielfältigen Zubereitungsformen. Seine hochwertigen Inhaltsstoffe tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei.

Beim Einkauf von Lebensmitteln legen Verbraucher verstärkt Wert auf die Herkunft und die Qualität. Besonders im Trend liegen dabei Produkte, die ökologisch und regional erzeugt werden.



„Gesund Essen durch Inklusion“

Das regionale Rindfleisch in Bio - Qualität wird vom Hofgut Rocklinghausen in Twiste geliefert.

Alle verwendeten Zutaten des Buffets bestehen zu 100 Prozent aus Bio - Lebensmitteln.

Die Zubereitung des Essens erfolgt durch das Bistro „KostBar“ und die Korbacher Werkstätten des Lebenshilfe-Werks.



### Bio-Menü

#### *Oxtail*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und frischen Champignons

*Hausgemachte Sülze mit Rindfleisch und Remouladensoße*

#### *Teufelssalat*

Pikant abgeschmeckter Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln

#### *Quinoa-Salat*

mit Rinderhackfleisch, Tomate, Gurke und Schafskäse

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße und Bouillionkartoffeln

Rinderrouladen mit Pastinaken/Steckrübengemüse aus dem Ofen, Wirsing, Spätzle

#### *Apfeltraum*

mit Sahnecreme, Krokant und Rum