

**Nächster Hofverkauf:**  
**25. August 2023**

- ✓ Nachhaltige, artgerechte und ökologische Tierhaltung
- ✓ Gefüttert mit hochwertigem Bio-Futter für gesundes Wachstum
- ✓ Verzicht auf Medikamente für beste Qualität
- ✓ Beste Bio-Qualität vom Bio-Hof Munzinger, die man schmeckt

**Munzinger Bio-Hendl**  
im Hofverkauf in Prien

Telefonisch reservieren unter:  
0170-803 62 13

Online reservieren unter:  
[www.bio-hendl-munzinger.de](http://www.bio-hendl-munzinger.de)

## Die Naturland Bio-Hendl von Prien-Munzing

### Beitrag

#### **Einzigartige Gelegenheit: Frische Naturland Bio-Hendl direkt vom Munzingerhof in Munzing bei Prien am Chiemsee**

Die Familie Mayer lädt Sie herzlich ein, am Freitag, den 25. August 2023, frische Naturland Bio-Hendl vom hauseigenen Munzingerhof in Prien-Munzing (nur nach Reservierung / Vorbestellung) abzuholen. Bereits seit den frühen 1990er Jahren setzt die Familie Mayer auf eine natürliche und nachhaltige Landwirtschaft, die den Verzicht auf chemische Spritzmittel, künstliche Düngemittel sowie den Einsatz von Medikamenten einschließt. Die Hühner auf dem Munzingerhof werden gemäß den strengen Richtlinien von Naturland gehalten, um das Wohlbefinden der Tiere sicherzustellen. Die großzügigen Grünlandausläufe bieten den Tieren viel Platz, um sich frei zu bewegen und ihren natürlichen Verhaltensweisen nachzugehen. Diese sorgfältige Haltung garantiert die beste Qualität der Naturland Bio-Hendl.

Die Möglichkeit, frische Naturland Bio-Hendl zu erwerben, ergibt sich am Freitag, den 25. August 2023, zwischen 9 Uhr und 18 Uhr. Damit Sie sich Ihre Bio-Hendl sicher bekommen müssen Sie reservieren. Bitte reservieren Sie, bis spätestens Donnerstag, den 24. August, Ihre Vorbestellung unter der Telefonnummer 0170-8036213 oder auf unserer Website [www.bio-hendl-munzinger.de](http://www.bio-hendl-munzinger.de) Bestellen Sie gleich ein frisch geschlachtetes Naturland Bio-Hendl beim Munzingerhof und erleben Sie selbst das einzigartige Geschmackserlebnis, das unsere Naturland Bio-Hendl bieten. Die Kombination aus natürlicher Aufzucht, artgerechter Haltung und schonender Schlachtung verleiht unserem Geflügel einen unvergleichlich zarten und intensiven Geschmack.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und darauf, Sie am Freitag, den 25. August, auf dem Munzingerhof in Munzing bei Prien am Chiemsee begrüßen zu dürfen. Erleben Sie Qualität, Nachhaltigkeit und den wahren Geschmack von Naturland Bio-Hendl!

**Kontakt: Familie Mayer Munzingerhof,, Munzing 5, 83209 Prien am Chiemsee, Telefon: 0170-8036213 – Website: [www.bio-hendl-munzinger.de](http://www.bio-hendl-munzinger.de) – E-mail: [info@bio-hendl-munzinger.de](mailto:info@bio-hendl-munzinger.de)**

**Jubiläumskonzert  
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER  
DER MÜNCHNER  
PHILHARMONIKER**

Unter der Leitung von Albert Osterhammer  
Moderation Traudi Siferlinger

Am Samstag,  
den 27.07.2024  
Einlass ab  
17:30 Uhr



Karten: [www.prutting.de/kartenverkauf](http://www.prutting.de/kartenverkauf)

### Kategorie

1. Gastronomie

### Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Chiemgau
3. München-Oberbayern
4. Munzing
5. Naturland Bio-Hendl
6. Prien am Chiemsee