

Landfrauenvereinigung im KDFB – Diözese Augsburg
Diözesanvorsitzende: Elfriede Lochbihler
Buchwaldstraße 21, 87509 Rauhenzell
Tel. 08323 - 4350 E-Mail: lochbihler.elf@gmx.de

Mai 2023



Bayerische
Landfrauen-
vereinigung

des Katholischen
Deutschen
Frauenbundes e.V.

Sehr geehrte Zweigvereinsvorsitzende,
liebe Verantwortliche der Landfrauenvereinigung
in den Bezirken Memmingen, Lindau und Lindenberg

wir, die Landfrauenvereinigung des KDFB laden Sie herzlichst ein zu
einem informativen **Bildungstag (Exkursion)**

Termin: **Mittwoch, 14.06.2023**
9:30 – 16:00 Uhr

Ort ab 9:30 Uhr: Urbach-Imkerei
88339 Bad Waldsee, **Burgstockstr. 55**
Referent: Edwin Bertrand

Mittag 12.00 Uhr: Hotel-**Landgasthof KREUZ**
88339 Bad Waldsee, **Mattenhaus 3**

Ort ab 14.00 Uhr: „**SaluVet GmbH**“
Stahlstraße 5 / **Eingang: Steinstr. 33**
88339 Bad Waldsee
Referenten: Mitarbeiter der Firma SaluVet

„Imkerei und Tiergesundheit“

Vormittags schauen wir zu einem Lehrgarten
mit bienenfreundlichen Stauden in Mittlurbach.
Lauschen wir, was uns dort zum Thema „Honig“ berichtet wird.
.... und vielleicht finden Sie hier noch ein gesundes Mitbringsel ☺

Mittags stärken wir uns im Landgasthof Kreuz in Mattenhaus 3
Essen (Nr.) bitte bei der Anmeldung mitbestellen:
s. Speisekarte auf der Rückseite

Nachmittags besuchen wir die SaluVet GmbH.
Bei diesem mittelständischen, pharmazeutischen Unternehmen
(hier Dr.Schaette) werden Tier-Arzneimittel, Futter- und Pflegemittel,
für landwirtschaftliche Nutztiere und Pferde entwickelt und produziert.
Dort führt man uns durch den Betriebs-Kräutergarten.
Hier wird zum Abschluß noch Kaffee und Kuchen angeboten.

Kosten: **€ 10,00** zzgl. Verpflegung

Anmeldeschluss So. 04.06.2023

Leitung / **Anmeldung bei Elfriede Lochbihler**
(lochbihler.elf@gmx.de) oder **Tel. 08323 – 4350**



Speisekarte für das Mittagessen am Bildungstag der LV am 14.06.2023
 im Hotel-Landgasthof KREUZ, 88339 Bad Waldsee, **Mattenhaus 3**

Essen (Nr.) bitte bei der Anmeldung mitbestellen:

Suppe	1	Tomatensuppe mit Rosmarinduft	5,30
Fisch	2	Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Zitronenbutter und Dampfkartoffeln	16,20
	3	Großer Mattenhauser Salatteller mit Fischknusperle Rohkostsalaten und Kartoffelsalat	15,00
Fleisch	4	Mattenhausener Zwiebelrostbraten Entrecôte vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Kässpätzle mit Röstzwiebeln	26,50
	5	Gegrilltes Rückensteak vom LandZunge-Schwein mit Kräuterbutter und Mini-Kartoffeln	15,80
	6	Knuspriges Schnitzel vom LandZunge-Schwein dazu Pommes	15,50
	7	Bio „Alb Leisa“ Portion Saure Linsen mit Saitenwürste und hausgemachten Spätzle	14,20
	8	Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit feiner Liebstöckelnote, abgeschmelzt mit Zwiebeln, dazu Salatteller	14,90
Vegi	9	Mattenhauser Salatteller Rohkostsalate und Kartoffelsalat	Klein 5,90 Groß 13,00
	10	Große Thailändische Nudelsuppe (scharf) mit Kokosmilch, Koriander und asiatischem Gemüse	12,80
	11	Kräuter-Kässpätzle mit Frühlingszwiebeln und Schmand, dazu hausgemachte Röstzwiebeln	12,70
Vesper	12	Allgäuer Wurstsalat mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln, Paprika, Essiggurke, dazu Brot	10,90
	13	1 Paar Bratwürste mit Salatteller	10,80
Süßes	14	Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Erdbeer, Schokolade)	2,80
	15	Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,80

Anmeldeschluss So. 04.06.2023

Leitung / **Anmeldung bei Elfriede Lochbihler**
 (lochbihler.elf@gmx.de) oder **Tel. 08323 – 4350**