

# Genuss ist unsere Leidenschaft

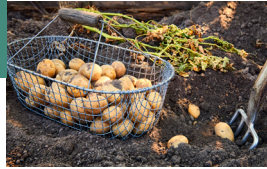
Der Meyerhof Theesen ist nicht nur ein landwirtschaftlicher Betrieb, sondern auch ein beliebter Treffpunkt für Menschen aus der Region. Hier können Besucher frische Produkte direkt vom Hof kaufen. Fleisch- und Wurstwaren direkt aus der Frischetheke, Kartoffeln, Milch, saisonales Obst und Gemüse, Freiland Eier und vieles mehr. Der Hofladen bietet eine Vielzahl an Lebensmitteln, die nachhaltig angebaut und produziert werden.

Insgesamt verkörpert der Meyerhof in Theesen die Kombination aus landwirtschaftlicher Tradition, frischen Produkten, gutem Essen und einem Ort der Begegnung.

Die wine-o-theke ist ein wichtiger Bestandteil des Hofladens und ermöglicht es Weinliebhabern sich fachkundig beraten zu lassen und ihren neuen Lieblingswein zu entdecken.



## Vielfältige Auswahl



In unserem Hofladen erhalten Sie landfrische Produkte:

- Qualitätsfleisch von eigenen Hausschweinen
- Grillprodukte aus eigener Herstellung
- hausgemachte Wurstprodukte, hergestellt von Fleischerei Rau
- Rindfleisch von Fleischerei Rau
- Kartoffeln aus eigenem Anbau
- Freiland Eier
- handgemachte Nudeln, aromatischer Käse, Öl, Marmeladen und Eingelegtes
- deutsche Weine direkt vom Winzer



- Hofladen -  
Erdsiek 4  
33739 Bielefeld-Theesen  
Telefon: (05 21) 87 34 33  
info@meyerhof-theesen.de  
www.meyerhof-theesen.de

### Öffnungszeiten

Do. 14.00 - 18.00 Uhr  
Fr. 9.00 - 18.00 Uhr  
Sa. 9.00 - 14.00 Uhr



Hofladen mit Frischetheke und wine-o-thek

Mai & Juni

Richtung  
Sportplatz  
Theesen

Genuss  
ist unsere  
Leidenschaft



www.meyerhof-theesen.de

## Unsere Empfehlungen im Mai:

Lachssteaks, Nackensteaks, Bauch, Fackeln  
Schweinefilet im Speckmantel,  
Rippchen, „Männerkotelett“

Rinderhüfte, Rinderspieße,  
Rib Eye, Roastbeef, Burger Patties

Hähnchenbrustfilet, Hähnchenspieße  
Kikoksteaks  
Putenbrust, Putenspieße,

Gemüsespieße, Schafskäsepäckchen,  
Datteln im Speckmantel

Bratwurst, Grillschnecken,  
Merguez, Salsiccia, Nürnberger  
Käsekrakauer  
u.v.m.



wine-o-thek

*Winetasting*

25. Mai 2024

18.30 - 21.30 Uhr

28. Mai 2024

19.00 - 22.00 Uhr

*AfterWorkWineTour*

17. Mai 2024

ab 17.00 Uhr



Gerne können  
Sie Ihre Auswahl  
telefonisch, per Mail  
oder WhatsApp  
vorbestellen.

## Unsere Empfehlungen im Juni:

Lachssteaks, Nackensteaks, Bauch, Fackeln  
Schweinefilet im Speckmantel,  
Rippchen, „Männerkotelett“

Rinderhüfte, Rinderspieße,  
Rib Eye, Roastbeef, Burger Patties

Hähnchenbrustfilet, Hähnchenspieße  
Kikoksteaks  
Putenbrust, Putenspieße,

Gemüsespieße, Schafskäsepäckchen,  
Datteln im Speckmantel

Bratwurst, Grillschnecken,  
Merguez, Salsiccia, Nürnberger  
Käsekrakauer  
u.v.m.



wine-o-thek

*Winetasting*

8. Juni 2024

18.30 - 21.30 Uhr

11. Juni 2024

19.00 - 22.00 Uhr

*AfterWorkWineTour*

14. Juni 2024

ab 17.00 Uhr