

Champignonzucht in Bayern - Schlachtplattenschmaus - 1 Tag

Schokolade,- Oblaten- und Kerzenfabrik a.d. Donau

In der kalten Jahreszeit kommt ein Schlachtplattenschmaus zur Mittagszeit im rechten Augenblick auf den Tisch. Zuvor sehen Sie wie und wo der Champignon wächst und zum Verzehr verarbeitet wird. In der Champignonzucht Bayern wachsen auf 10 000 qm Fläche in vollklimatisierten Gebäuden die Pilze heran. Diese werden manuell geerntet sodass eine gleichbleibende Qualität gewährleistet werden kann. Bei einer Führung erfahren Sie mehr über den Champignon. Im Hofladen werden zum Vorzugspreis Pilze im Glas, in der Dose, getrocknet oder frisch angeboten. Es gibt auch noch weitere Produkte. Zur Mittagszeit wartet im Gasthaus Gutmann ein Mittagessen auf Sie: Suppe sowie eine Schlachtplatte mit Grieben- und Leberwurst, Kesselfleisch auf Sauerkraut und Bratkartoffeln. Als Abschluss folgt dann ein Schnäpsle. Die weitere Reise führt zur Donau nach Dillingen. Bei der Firma Oblaten und Waffelfabrik Wetzel wird feines Gebäck und Süßigkeiten hergestellt und oft zu Sonderpreisen angeboten. Auch eine große Auswahl an Kerzen umfasst das Angebot. Der Nachhauseweg führt über das Härtsfeld zum Fils- und Neckartal.

Tagesfahrt

-ohne Unterkunft-

Inklusivleistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- Mittagessen Schlachtplattenschmaus
- Führung Champignonzucht

Termine & Preise:

09.03.2017 - 09.03.2017 - Tagesfahrt

Preis pro Person

37 €

