

Wochenmarkt am Samstag, den 11. Januar 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

Anwesend sind: **Metzgerei Häring**, **Gemüsebau Bauer**,
Käse Schwendner, **Bäckerei Nusselt**.

Durch Personalausfälle ist Gemüsebau Bauer gezwungen, seine Präsenz am Markt aktuell zu reduzieren. Er ist deshalb ab Januar bis März nur noch an folgenden Markttagen präsent

11.01.2025

18.01.2025

01.02.2025

15.02.2025

01.03.2025

15.03.2025

Berücksichtigen Sie diesen Umstand bei Ihrer Einkaufsplanung!

Am Samstag in einer Woche, den 18. Januar, ist es wieder so weit. Alle Händler am Markt „Am Eckla“ wieder vertreten! Auch der Bürgerverein ist mit Bratwurst und Getränke wieder vor Ort! Aufgestellte Pavillons mit Sitzgelegenheit laden zu Diskussionsrunden oder zum Plausch ein.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Wenn Sie an oben genannten Samstag unseren Markt besuchen, nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Sorgen und Nöte mit den Mitgliedern des Bürgervereins zu besprechen. Auch für Anregungen jeglicher Art haben wir immer ein offenes Ohr und freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen vor Ort!



Metzgerei Häring

Frische Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung. Da weiß man was drin ist und dass es schmeckt!

Fertige Mahlzeiten: Rouladen, Schwein-, Kalb-, Hirsch-, Rinder-, Schaschlikbraten, „Saure Zipfel“ und verschiedene Wurst-u. Suppenkonserven.

Angebote am Samstag



Gelbwurst 100g 1,28 €



Fleischsalat 100g 1,20 €



**Geräucherte Bratwürste
100g 1,35€**

Abbildungen ähnlich!

Weitere Angebote am Samstag im Verkaufswagen. Nur solange Vorrat reicht!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Metzgerei Häring • Tartsberg 4 • 92367 Pilsach • Telefon:09186 226

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Linseneintopf

soll Glück und
Geldsegen bringen.



Im neuen Jahr gehört ein Linsengericht auf den Tisch – denn das soll Glück und Geldsegen bringen. Doch auch ohne Aberglauben schmeckt ein Linseneintopf gut.

Appetit auf einen Linseneintopf - Gericht einfach nachkochen!

Serviervorschlag!

Zutaten für 6 Portionen: 200 g schwarze/grüne Linsen, 150 g Kartoffeln, 2 Karotten, 100 g Knollensellerie, 100 g Lauch, 1½ l Gemüsebrühe, 50 g Speck, 1 EL Butter, Öl, 30 ml Weißweinessig, 4 Wiener Würstchen, 20 g Petersilie, 1 EL Zucker, Salz, Pfeffer.

Schneiden Sie den Speck (0,5 cm), die Karotten, die Kartoffeln, den Knollensellerie in 1 Zentimeter große Würfel und den Lauch in 0,5 cm dicke Scheiben. Erhitzen Sie die Butter und ein paar Tropfen Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf, geben den Speck hinzu und braten ihn, bis er goldbraun ist. Nun die Karotten, den Knollensellerie und die Kartoffeln hinzufügen. Salzen und pfeffern Sie das Ganze und lassen es für etwa drei bis fünf Minuten leicht anrösten. Jetzt geben Sie die gewaschenen Linsen hinzu und vermengen alles gut miteinander. Löschen Sie das Ganze danach mit der Gemüsebrühe ab und lassen es etwa 20 bis 30 Minuten köcheln, bis die Linsen und Kartoffeln gar genauer gesagt noch bissfest sind. Schmecken Sie nun den Eintopf mit Essig und dem Zucker ab. Geben Sie die in Stücke geschnittenen Würstchen und die Hälfte der grob gehackten Petersilie dazu und würzen nach Belieben mit Salz und Pfeffer nach. Servieren Sie den Linseneintopf in tiefen Tellern und garnieren mit dem Rest der Petersilie. Dazu passt eine Scheibe frisches, würziges Krustenbrot.

Würstchen, Gemüse und gesunde Brühe frisch vom Markt „Am Eckla“!



Gemüsebau Bauer

Baby Leaf

kleines Blatt ganz groß!
Jetzt aktuell bei Gemüsebau Bauer

**Saisonale
Blattsalate
verfügbar!
3 Blattsalate bei
freier Auswahl
für 3,50 €**

**Da weiß man wo's herkommt
und was man isst!**

Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



**Aktuell alle Kohl-
arten verfügbar!**

Kohl versorgt in der kalten Jahreszeit den Körper mit vielen wichtigen Vitaminen u. Nähr-/Mineralstoffen.



**Mildes
Sauerkraut frisch
vom Fass!**

Reich an Mineralstoffen und Antioxidantien.

**Sauerkraut ist ja
so gesund!**



Rote Rüben

**vorgegart (warm) zum
Mitnehmen. Ungeschält,
damit Vitamine und
Mineralien erhalten
bleiben!**

Abbildungen ähnlich!

Wo gibt's für Sie, sonst noch diese Vielfalt!

Abbildungen ähnlich!

Gemüsebau Bauer • Höfleser Hauptstraße 36 • 90427 Nürnberg

Tel: 0911 381911 • E-Mail: gemuesebau.bauer@t-online.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Bäckerei Nusselt Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



Täglich frisch
für Sie
gebacken.

3 Krapfen

4,80 €



Ein Genuss!

Abbildungen ähnlich!

BÄCKEREI NUSSULT GmbH • Kornburger Hauptstraße 22 • 90455 Nürnberg • TEL +49 9129 · 42 52
info@baeckerei-nusselt.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Käse Schwendner

Baldauf
Lindenberg

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Joghurt und
Frischkäse von den
eigenen Milchkühen.
Der Schnittkäse aus
Heumilch kommt von
der Käserei
Baldauf/Lindenberg**

**Probieren sie vor Ort wie ein natürliches Joghurt schmeckt!
Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf der Zunge
zergehenden mit Bockshornklee verfeinerten Bauernkäse.**

**Einmalig in Nürnberg, nur „Am Eckla“, der Ort mit
Geschmack!**

Gerhard Schwendner • Grametshof 2 • 93176 Beratzhausen,
info@schwendner-kaese.de Telefon: 0151/15295902

**Etwas vergessen! Metzgerei Emmert und Bäckerei
Nusselt stehen jeden Dienstag von 8 -13 Uhr,
Kreuzung/Finkenbrunn neben der Norma!**

•BÜRGERNAH

•KOMPETENT

•UNABHÄNGIG

BÜRGERVEREIN
Siedlungen Süd e.V.



FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTEIL!



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam
B. Baumann

Siehe auch: www.bv-siedlungen-sued.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!