

Wochenmarkt am Samstag, den 31. Mai 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Bäckerei Nusselt ist krankheits-, urlaubsbedingt unterbesetzt und deshalb an diesen Samstag nicht am Markt vertreten!

Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs. Unschlagbare Frische durch Regionalität und unserem Knoblauchsland.

Metzgerei Härings Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt(vakuumiert).

Abbildungen ähnlich!

**Grillgut und die „Kleinen Häringe“
pünktlich zur Grillsaison im Sortiment!**

Die Lagerkapazitäten in den Verkaufswägen sind begrenzt, deshalb gilt für alle am Markt ausgewiesenen Angebote, „Nur solange Vorrat reicht!“

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Das Angebot von fertigen Braten, Mahlzeiten und Konserven.

Dosenkonserven:

Suppen: Leberknödelsuppe, Gulaschsuppe.

Braten: Schweinebraten, Rinderbraten, Rindergulasch, Rahmgeschnetzeltes, Saure Lunge, Schaschlikpfanne, Hirschbraten, Sauerbraten, Bolognese.

Wurstkonserven: Bratwurst, Hausmacher, Göttinger, Bierschinken, Leberkäse, Jagdwurst, Presssack, Schweinefleisch, Feine Schinkenwurst.

Braten/Mahlzeiten zum baldigen Verzehr: Hirschbraten, Schweinebraten, Schweine-rahmbraten, Rinderrouladen, Kalbsrahmbraten, Sauerbraten, Saure Zipfel, Schaschlikpfanne, Schaschlikspieße.



Von Suppen- u. Bratenkonserven, fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer alle Sorten vorrätig. Bitte nachfragen und/oder frühzeitig bestellen.

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Gemüsebau Bauer



Jetzt wieder mit dabei
Jung-Gewürzpflanzen im
Topf für den Garten.
Blumen und Deko!

Es geht los!

**Alles darf raus und in die Erde, was
wachsen und blühen soll.**

Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Reife,
schmackhafte
Erdbeeren aus
Franken!



Frischer Spargel,
edles Gemüse aus
dem
Knoblauchland



Grünes für den Grill
frisch
vom Markt

Aubergine, Blumenkohl, Brokkoli,
Fenchel, Kartoffeln, Karotten,
Paprika, Tomaten, Zucchini,
Zwiebeln.

Abbildungen ähnlich!

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

Abbildungen ähnlich!

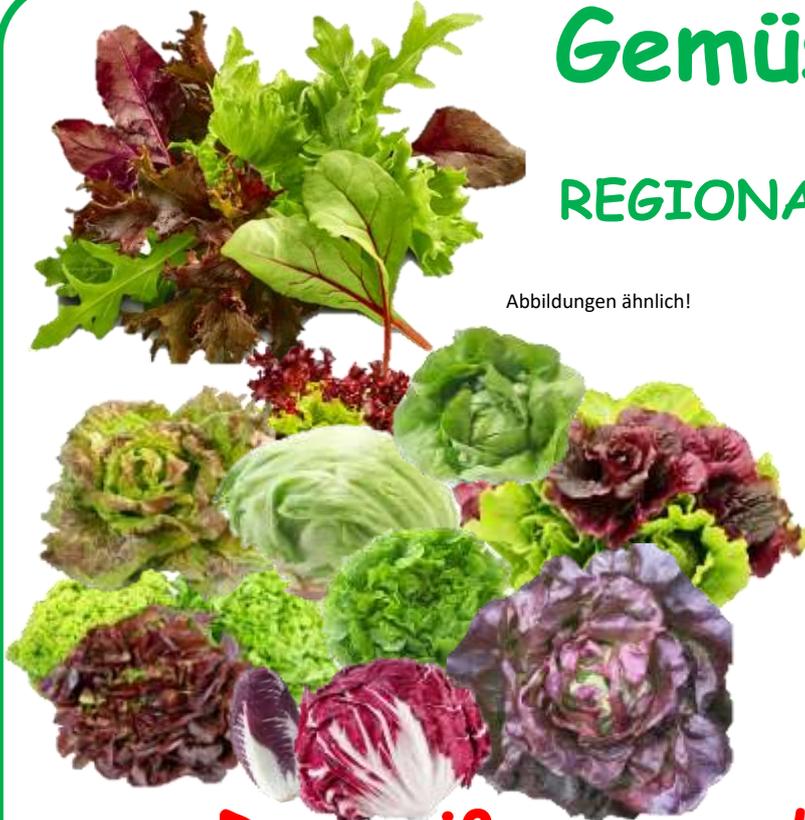
Gemüsebau Bauer • Höfleser Hauptstraße 36 • 90427 Nürnberg

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Gemüsebau Bauer

REGIONAL IST NACHHALTIG!



Abbildungen ähnlich!

Aktuell

**10 verschiedene
Salate zur
freien Auswahl
3 Stck. 3,50 €**

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

Neue Kartoffeln Frühkartoffeln

Aktuell: Die „Neuen Kartoffeln“ aus Franken sind da!



Abbildung ähnlich!

Neue Kartoffeln/Frühkartoffeln sind frisch geerntete junge, kleine Kartoffeln. Sie gehören zu den gleichen Sorten wie ihre größeren Gegenstücke, werden aber früher in der Saison geerntet, wenn sie süßer sind als ihre älteren Gegenstücke. Da diese Kartoffeln jung geerntet werden, ist ihre Schale außerdem sehr zart.

Dank der vielen gesunden Inhaltsstoffe zählen Frühkartoffeln zu den besonders verträglichen und gesundheitsfördernden Gemüsesorten. Sie sind außerdem reich an Vitamin C, Kalium und Ballaststoffen und enthalten weniger Kalorien und Kohlenhydrate, wodurch sie sich ideal für leichte und gesunde Mahlzeiten eignen.

Besonders die kleinen **neuen Kartoffeln** sind geschmacklich unschlagbar und passen aktuell bestens zum Spargel. Aber auch mit Gemüse, Fleisch und Grillgut zusammen mit leckeren Dips harmonieren **neue Kartoffeln** sehr gut. Ein absoluter Klassiker ist die Kombination von **neuen Kartoffeln** mit Kräuterquark.



Weingarten 2025

Wochenenden am

31. Mai u. 1. Juni

8. und 9. Juni

Pfingstsonntag u. Pfingstmontag

28. und 29. Juni

jeweils ab 14 – 22 Uhr!

info@weingut-strebel-popp.de

<https://weinbau-strebel-popp.de/>

Weingut Strebel & Popp • Fischergasse 14 • 91472 Ipsheim • Tel.: 09846/ 298

Backstakäs mit Musik



Abbildungen ähnlich!

Eine fränkische Spezialität, die man probiert haben muss! Ein Käse, dessen Form und Farbe einem Backstein ähneln. Backsteinkäse ist vor allem im Sommer in den Bierkellern sehr beliebt.

Für zwei Portionen:

200 g Limburger, 1 mittelgroße rote Zwiebeln, 4 EL Weißweinessig, 2 EL Rapskernöl, 5 EL Wasser, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, ½ TL Kümmel, glatte Petersilie.

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Essig mit Wasser, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker und dem Kümmel verrühren. Öl unterrühren und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in die Vinaigrette geben. Vom Limburger die weiche Rinde*, wer sie nicht mag, mit einem Messer abkratzen. Käse quer in dünne Scheiben schneiden, mit der Vinaigrette mischen und 2-3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Den durchgezogenen Limburger auf einen Teller drapieren, Zwiebel obenauf und anschließend mit gehackter Petersilie bestreuen. Fertig!

Dazu passt ein kräftiges Bauernbrot oder Pellkartoffeln. Abrunden kann man das Ganze mit einem kräftigen Schluck Bier.

Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen!

*Die Rinde ist essbar und ist Teil der Würze, wer es also würzig liebt, kann die Rinde unbedenklich mitessen!

Käse Schwendner

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Joghurt und Frischkäse
von den eigenen
Milchkühen
und der Schnittkäse aus der
eigenen Käserei!**

Nehmen Sie eine Kostprobe vor Ort. Probieren Sie wie ein natürliches Joghurt schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf der Zunge zergehenden saisonal abhängige Käse mit Kräutern, z.B. den mit Bockshornklee verfeinerten Bauernkäse.

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

**Mitgebrachte eigene Behältnisse werden gerne
befüllt/genutzt.**

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 STADTTTEIL!



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

© B. Baumann

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.