

Wochenmarkt am Samstag, den 13. September 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30!
Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

**Geschafft - alle Händler wieder aus dem
Betriebsurlaub zurück.
Vollständiges Warenangebot am Wochen-
Bauernmarkt wieder vertreten!**

Metzgerei Härings Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt (vakuumiert).

Grillgut und die „Kleinen Häringe“

Abb. ähnlich!

pünktlich zur Grillsaison im Sortiment!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Das Angebot von fertigen Braten, Mahlzeiten und Konserven.



Dosenkonserven:

Suppen: Leberknödelsuppe, Gulaschsuppe.

Braten: Schweinebraten, Rinderbraten, Rindergulasch, Rahmgeschnetztes, 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

Kürbissuppe

Hokkaido
verfügbar!



In der Küche erfreut sich der Kürbis zu Recht immer größerer Beliebtheit: Eine Kürbisfrucht enthält nur etwa 25 Kalorien pro 100 Gramm Fruchtfleisch und versorgt den Körper mit Vitaminen, Kalium, Kalzium und Zink. Die im Fruchtfleisch enthaltene Kieselsäure ist gut für Bindegewebe, Haut und Nägel. Dank seiner meist orangen Farbe ist auch Beta- Carotin in größeren Mengen enthalten: Es wirkt entzündungshemmend und antioxidativ. **Die Kürbissaison beginnt im September und erreicht im Oktober ihren Höhepunkt.**

Der Klassiker - die Kürbissuppe: Diese **Zutaten** brauchen man dazu: 500 g Kürbisfleisch, 1 Zwiebel, 4 EL Butter, 3/4 l Gemüsebrühe, 1/8 l Schlagsahne, 100 g Crème fraîche, Essig, Salz, Pfeffer, frischen Ingwer, Kürbiskernöl(optional) 2 Scheiben Toastbrot.

1. Das Kürbisfleisch würfeln und mit den geschnittenen Zwiebeln in Butter goldbraun braten.
2. Mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten kochen lassen.
3. Anschließend mit dem Mixer pürieren.
4. Sahne und Crème fraîche zugeben und die Suppe schaumig rühren.
5. Mit wenig Essig und den Gewürzen abschmecken.

Toastbrot in Würfel schneiden und in Butter anrösten. Jetzt können Sie die Suppe in den ausgehöhlten Kürbis oder tiefe Teller geben und mit den gerösteten Brotwürfeln garnieren.

Noch Kürbiskernöl in die Suppe träufeln und frischen Schnittlauch darüber streuen.

Dies ist nur eine grobe Beschreibung, um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen.

Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: [Kürbissuppe](#)

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Gemüsebau Bauer

mit Liebe und Hingabe zum Produkt!



**Noch gibt es sie,
Bauer's
Tomatenvielfalt
mit Geschmack!**



Abb. ähnlich!

Der regionale Vorteil ist, dass erntereife Tomaten direkt vom Feld auf den Markt und somit erntefrisch zu Ihnen auf kurzen Weg gelangt.

**Da weiß man, dass sie
schmecken und was man
isst!**

Gemüsebau Bauer



**Aktuell
10 verschiedene
Salate aus dem
Knoblachsland zur
freien Auswahl!
3 Stck. 3,50 €**

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

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Abbildungen ähnlich!

Zucchini,
Kürbis, Freiland-
gurken, Bohnen
Kartoffeln,
Broccoli sowie
Kohlrabi,
Mangold
Knoblauch u.
Gemüsezwiebeln
alles frisch aus dem
Knoblauchland.

Herbst-Kürbiszeit
Hokkaido jetzt
verfügbar!

Wo gibts für Sie sonst noch diese Vielfalt!

Gemüsebau Bauer • Höfleser Hauptstraße 36 • 90427 Nürnberg
Tel: 0911 381911 • E-Mail: gemuesebau.bauer@t-online.de

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Bäckerei Nusselt

Ihre Bäckerei & Konditorei

in und um Nürnberg

Tr

e.



**Täglich frisch
für Sie
gebacken.**

Marktangebot der Bäckerei Nusselt

3 Brezen 2,45 €



Abbildungen ähnlich!

Begrenzte Verkaufsfläche, deshalb alle Angebote nur solange Vorrat reicht!

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Hätten Sie es gewusst?

Was ist eine Breze?

Breze - stammt von den Wörtern "brezitella" aus dem Althochdeutschen und "brachium" aus dem Lateinischen ab. Sie können mit "Ärmchen" übersetzt werden und wurden vermutlich gewählt, da das Laugengebäck optisch an zwei eingehakte Arme erinnert. **Die bayerische Breze** auch „Bayerische Brez'n“ und sogar „Bayerische Brezel“ sind regionaltypische Spezialitäten und **sind** durch die EU geschützte Bezeichnungen.



Abbildungen ähnlich!

Die Breze ist ein fester Bestandteil der Brotzeitkultur und ist ein unverzichtbare Beilage zu Weißwurst und Leberkäse.

Wie bleiben Laugnbrezeln knusprig? Salz entfernen und im Brotkorb lagern. Brezen vor dem Verzehr toasten oder aufbacken, dann sind sie wieder frisch und knusprig.

Eiersalat es müssen keine Ostereier sein!



Zutaten für ca. 4 Portionen Eiersalat:

5 gekochte Eier, 200 g körniger Frischkäse(optional), 2 EL Mayonnaise, 1 EL Schmand oder Crème fraîche, 2 Gewürzgurken, 2 EL Senf, Salz und Pfeffer, 2 EL frische Schnittlauchröllchen.

1. Frischkäse, Mayo, Schmand oder Crème fraîche, Senf und die abgetropften, gewürfelten Gewürzgurken in eine ausreichend große Schüssel geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken.
2. Die hart gekochten Eier würfeln. Nacheinander mit in die Schüssel geben. Gut durchrühren und dann 1½ EL Schnittlauchröllchen untermischen.
3. Abgedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmal umrühren und mit dem restlichen Schnittlauch dekorieren.

Weitere mögliche Zutaten: Schinken, Spargel, Zwiebel, Sellerie, Gewürze wie Paprika, Curry, Rosmarin und Majoran sowie Basilikum oder Petersilie für einen aromatischeren, würzigen Geschmack. Den Variationen/Kombination sind keine Grenzen gesetzt. Auch kann man den Frischkäse durch Joghurt ersetzen. Man sollte aber immer bedenken, dass manchmal weniger besser ist!

Dies ist nur eine grobe Beschreibung, um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen.

Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: [Eiersalat](#)

Mit wenigen Zutaten und kaum Aufwand gelingt blitzschnell ein köstlicher Brotaufstrich, der besser schmeckt als jedes gekaufte Fertigprodukt. Denn selbst gemacht, nach eigenem Gusto, schmeckt er am besten und man weiß, was drin ist!

Käse Schwendner

Von Schwendner
Käse

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Joghurt und
Frischkäse von den
eigenen Milchkühen.
Der Schnittkäse aus
Rohmilch kommt jetzt
von der Käserei
Schwendner!**

**Kostprobe vor Ort. Probieren wie ein natürliches Joghurt
schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf
der Zunge zergehenden Käse saisonal abhängig mit Kräu-
tern, 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 STADTTEIL!



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam
B. Baumann

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.