

# Wochenmarkt am Samstag, den 31. Januar 2026

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs.

Unschlagbare Frische durch unser Knoblauchsland.

**Wochenmarkt, organisiert durch den  
Bürgerverein Siedlungen Süd e.V.**

**Freunde und Nachbarn treffen - wo Einkaufen  
einfach noch Freude macht!**

## Fertige Braten von Metzgerei Häring

### Kalbsrahmbraten

auf Rücksprache/Bestellung.

eine feine Sache!



Servicevorschlag, Abbildungen ähnlich!

2 Portion ohne Beilagen ohne Konservierungsstoffe.

Suppenkonserven und fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer verfügbar.  
Bitte nachfragen oder frühzeitig bestellen.

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

# Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.

**Kartoffeln zum**

**Einlagern,  
Grünkohl, Zucker-  
hut, Chinakohl,  
Broccoli sowie  
Meerrettich.**

**Orangen**

**und**

**Clementinen**

**Aktuell 8 versch.  
Salate aus dem  
Knoblauchsland  
zur Auswahl!**

**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](mailto:gemuesebau.bauer@t-online.de)



Abbildungen ähnlich!



# Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.

Auswahl hochwertiger saisonaler/ regionaler  
Herrlichkeiten, frisch aus dem Knoblauchsland.



Abbildungen ähnlich!



Abbildungen ähnlich!

## Bio-Kresse Superfood

**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!

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

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

# Winzer mit Leidenschaft!



## Wein. Strebel & Popp

### Weinstube 2026 Öffnungszeiten

24. Januar	Ostern
25. Januar	04. April - 06. April
31. Januar	
01. Februar	25. April
	26. April
07. Februar	
08. Februar	01. Mai - 03. Mai
28. Februar	
01. März	Pfingsten
	23. Mai -
07. März	25. Mai
08. März	
28. März	30. Mai
29. März	31. Mai

wie gewohnt wieder jeweils ab 14 - 22 Uhr

Weingut Strebel & Popp • Fischerstraße 14 • 91472 Ipsheim • Tel.: 09846/ 298  
[info@weingut-strebel-popp.de](mailto:info@weingut-strebel-popp.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Bäckerei Nusseit Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg



Traditionelles  
Bäckerhandwerk, beste  
Zutaten und vielfältige  
Produkte.

Täglich frisch  
für Sie  
gebacken.

**3 Krapfen**

Angebot 1

**4,80 €**



Abbildung

**5 Krapfen zahlen, 1 gratis!**

Angebot 2

**6 Krapfen nur 9,00 €!**

**Ein Genuss!**

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Hätten Sie es gewusst?

## Der Krapfen!

Krapfen sind kleinere süße oder salzige Hefeteiggebäcke, mit süßer oder pikanter Füllung, die im heißen Fett (hitzestabiles Pflanzenfett, Butterschmalz, früher in Schweineschmalz) gebacken (frittiert) werden. Der traditionelle Faschingskrapfen ist ein aus Hefeteig („Germteig“) hergestellter, in Fett gebackener, rundlicher Krapfen, der mit Marillenmarmelade gefüllt und mit Staubzucker bestreut wird.



Abbildungen ähnlich!

Traditionell wurden sie für die Fastenzeit gebacken - heute bekommt man sie aber auch ganzjährig als Nachspeise.

Das geläufigste Schmalzgebäck ist in Franken der Krapfen gefolgt vom Küchle!

**BÄCKEREI NUSSELT GmbH** • Kornburger Hauptstraße 22 • 90455 Nürnberg • TEL +49 9129 · 42 52  
[info@baeckerei-nusselt.de](mailto:info@baeckerei-nusselt.de)

## Bio Bauerngarten

**Käserei  
Schwendne**



Schnittkäse aus tagesfrischer Bio Heumilch  
Mindestens 50% Fett i.Tr.

Naturrinde mit Bio Gartenkräutern ummantelt

Der Name sagt alles.

Eine aromatische Gewürzmischung aus Dill, Majoran, Petersilie, Zwiebel, Karotten, Thymian, Lauch und Knoblauch wird per Hand auf die essbare Naturrinde des Kräuterkäses aufgetragen.

Diese Gewürze verleihen dem Hartkäse aus Rohmilch das würzige schmackhafte Aroma. Mindestens 3 Monate darf der Laib im Kräutermantel reifen, bis er seine wildwürzige Geschmacksnote bekommen hat.

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

# Käse Schwendner

## Wo Einkaufen noch Freude macht!



Regionale  
Spitzenprodukte!  
Butter, Jogurt,  
Frischkäse von den  
eigenen Milchkühen  
und der Schnittkäse  
jetzt auch aus der  
eigenen Käserei!

**Kostprobe vor Ort. Probieren Sie wie ein natürliches Jogurt schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf der Zunge zergehenden saisonal abhängigen Käse mit Kräutern, z.B. 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](mailto: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



**FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTEIL!**



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam  
B. Baumann

Siehe auch: [www.bv-siedlungen-sued.de](http://www.bv-siedlungen-sued.de)

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!