

Wochenmarkt am Samstag, den 7. Februar 2026

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

Anwesend sind: Gemüsebau Bauer, Metzgerei Häring, Käse Schwendner, Bäckerei Nusselt und Fischräucherei Gottschalk!

**Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs.
Unschlagbare Frische durch unser Knoblauchsland.**

**Wochenmarkt, organisiert durch den
Bürgerverein Siedlungen Süd e.V.
Wo Einkaufen noch Freude macht!**

Fertige Braten von Metzgerei Häring

Rinderrouladen

auf Rückfrage/Bestellung.

eine runde Sache!



2 Portionen/Packung ohne Beilagen.



Serviovorschlag, Abbildungen ähnlich!

Von Suppenkonserven und fertigen Braten/Mahlzeiten sind nicht immer alle Sorten verfügbar. Bitte nachfragen oder frühzeitig bestellen.

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.

Der Skrei ein ganz besonderer Fisch!



Saison 2026 endet im April!
Nutzen Sie die
Gelegenheit für ein
Geschmackserlebnis!

Im Winter ereignet sich in den nördlichen Regionen Norwegens jedes Jahr aufs Neue ein kleines Wunder, wenn der Skrei, der norwegische atlantische Winterkabeljau, aus der eisigen Barentssee in seine Laichgründe vor der Küste Nordnorwegens zurückkehrt. Seine Ausdauer hat der Langstreckenschwimmer seine starken Muskeln und sein besonders festes Fleisch zu verdanken, das in Sachen Geschmack und Konsistenz seinesgleichen sucht.

Der Fang von Kabeljau im norwegischen Atlantik ist naturgemäß begrenzt: Er ist nur während der Laichsaison zwischen Januar und April vor der Küste Nordnorwegens möglich. Während dieser Zeit ist die Qualität des Kabeljaus unübertroffen!

Sein mildes, weißes, zarte Fleisch kann mit vielen verschiedenen Gewürzen und Beilagen zubereitet werden. Es ist äußerst vielseitig verwendbar und kann gegrillt, gebraten, gekocht oder roh in Sushi gegessen werden. Dank der festen und gleichzeitig zarten Konsistenz seines Fleisches eignet sich der Kabeljau auch perfekt für „Fish and Chips“.

Das gilt vor allem für die dicken Loins (Filets), die besonders saftigen Stücke aus dem Rücken. Diese werden von den Filetierprofis der Fischräucherei Gottschalk aus dem ganzen Fisch frisch für Sie zugeschnitten/portioniert.

Nebenbei: Das Fleisch des Kabeljaus hat nicht nur einen exzellenten Geschmack, es enthält auch viele wichtige Nährstoffe. Der Kabeljau ist neben Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Proteinen auch reich an Jod, ein wichtiges Spurenelement für einen gesunden Stoffwechsel.



Abbildungen ähnlich

Aktuell im Angebot!
Nur für kurze Zeit,
greifen Sie zu!

Fischräucherei Gottschalk



Angeln Sie sich ein Angebot!

Skreifilet

100g nur 4,99 €

Rotbarschfilet

100g nur 2,89 €

Matjesfilet

100g nur 2,79 €

Marinierte

Heringe

100g nur 1,99 €

Frische ist eine Garantie für Qualität und Geschmack!

Vorbestellungen unter: info@fisch-gottschalk.de oder telefonisch.



www.fisch-gottschalk.de/

Gerne bringen wir Ihnen auf Vorbestellung Frischfish, Räucherfish, Marinaden und Fischsalate, Fischbrötchen mit hausgeräuchertem Schottischen Lachs, die wöchentlichen Angebote (www.fisch-gottschalk.de/) sowie Fischspezialitäten, die wir in unserem Fischgeschäft in Neustadt/Aisch anbieten, am kommenden Samstag zum Markt „Am Eckla“ mit!

Robert - Bosch - Str. 6 • 91413 Neustadt/Aisch • Tel.: 09161 / 66 49 06

Frischfisch aktuell

In der Frische-Theke haben wir diese Woche

(bitte rechtzeitig Vorbestellen!):

Nutzen Sie die Möglichkeit der Vorbestellung! Herr Gottschalk bringt Ihnen die bestellte Ware dann am kommenden Samstag, den 20. Dezember mit.

Thunfischfilet, Seeteufelfilet, Skreifilet, Rotbarschfilet, Victoriabarschfilet, Seelachsfilet, Lachsfilet, Schollenfilet, Makrelen, Doraden, Lachsforellen, Forellen, Saiblinge, Saiblingsfilet und Karpfenfilet.

Vorbestellungen unter: info@fisch-gottschalk.de
oder telefonisch unter Tel.: 09161 / 66 49 06

Abbildungen ähnlich!



Haben Sie es gewusst?



**Brunnenkresse,
das gesündeste
Gemüse das es gibt!**

Die verschiedenen Kressenarten sind aus einer gesundheitsbewussten wie auch aus der Alltagsküche nicht mehr wegzudenken. Sie sind in der modernen Zubereitung der Speisen einfach trendy. Reich an Vitaminen u. Mineralien schmeckt Kresse in vielen Variationen. Kresse ist sowohl als dekorative Garnitur als auch in Suppen, auf einem deftigen Butterbrot, zu Fisch- und Fleischgerichten, zu Salaten, auf Sandwiches in Soßen und Dipps lecker und immer schön anzusehen.

Aktuell bei Gemüsebau Bauer

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!

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!



Abbildungen ähnlich!

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

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**

Abbildungen ähnlich!



**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

Winzer mit Leidenschaft!

Wein.

Strebel & Popp



Weinstube 2026

Öffnungszeiten

07. Februar

08. Februar

25. April

26. April

28. Februar

01. März

01. Mai -

03. Mai

07. März

08. März

Pfingsten

23. Mai -

25. Mai

28. März

29. März

30. Mai

31. Mai

Ostern

04. April -

06. April

wie gewohnt wieder jeweils

ab 14 - 22 Uhr!

Weingut Strebel & Popp • Fischergasse 14 • 91472 Ipsheim • Tel.: 09846/ 298
info@weingut-strebel-popp.de

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Event zum Vormerken Samstag, 11. Juli 2026!



Mediterraner Weinabend fränkische Edition

11. Juli 2026 - 17-22 Uhr



Mediterraner Weinabend

11. Juli 2026 - 17-22 Uhr

Wo:

Weingut Strebel & Popp, Fischergasse 14, 91472 Ipsheim
Telefon: 09846-298

Was:

Ein gemütlicher Abend mit verschiedenen mediterranen Speisen und Häppchen. Dazu eine Auswahl passender fränkischer Weine.

*Im Preis
inbegriffen:*

- Empfang mit Secco
- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert
- verschiedene mediterrane Häppchen zwischen den Gängen
- sechs Eigenbau-Weine
- Wasser

Alle weiteren Getränke sind nicht im Preis inbegriffen und werden separat berechnet.

Karten nur im Vorverkauf erhältlich! Preis 85,- € p. P.

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 €**



Abbildungen ähnlich!

5 Krapfen zahlen, 1 gratis!

**6 Krapfen nur 9,00 €
Ein Genuss!**

BÄCKEREI NUSSALT 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?

Was ist ein Schmalzgebäck?

Schmalzgebäck kann aus verschiedenen Teigen hergestellt werden, es wird immer im heißen Fett schwimmend gebacken; dies benötigt viel Fett, das Gebäck ist daher fettreich und nicht leicht verdaulich. Vor allem Hefeteig kommt bei Schmalzgebäck zur Verwendung.



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 Kühle!

Camembert von Käse-Schwendner



Edelschimmel sorgt für das besondere Aroma.

Seine typische weiße Schimmelrinde entsteht durch spezielle Schimmelpilzkulturen (*Penicillium candidum*). Diese werden bei der Herstellung des Käses zur Milch hinzugegeben oder auf die Käselaike gesprüht. Dieser gibt Substanzen ab, durch die der Käse zu seinem besonderen Aroma gelangt.

Er wird gerne mit anderen Weichkäsen auf einer Käseplatte gereicht, zum Beispiel zum Ende eines Menüs.

Camembert harmoniert gut mit verschiedenen Obstsorten wie Birnen und Trauben **oder auch Feigensenf** passen perfekt zum cremigen Weichkäse. Er schmeckt sowohl pur, auf Brot oder als Bestandteil von überbackenen Gerichten. Auch die süßen Preiselbeeren harmonieren sehr gut mit dem Camembertaroma.

Ofencamembert schmeckt noch intensiver und ist eine Variante von gebacken, gebraten, gegrillt!

Einfach mal wieder einen Camembert genießen!



Camembert
auf Käseplatte



Camembert auf Bauernbrot



Camembert mit
Baguette

Abbildung ähnlich!

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 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!