

Wochenmarkt am Samstag, den 27. Juni 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 Knoblauchland.

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

Wo Einkaufen noch Freude macht!

Metzgerei Häring's Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt(vakuumiert).

Grillgut und die „Kleinen Häringe“ Abbildungen ähnlich!
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.

Neben frischen Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung bietet Metzgerei Häring auch Fertigprodukte an.



Das schnelle Gericht!



Abbildungen ähnlich!



Beliebte Wurstsorten gibt es auch in der Dose.

Das Angebot umfasst Suppen,

Dosenkonserven: fertige Braten/Mahlzeiten und Konserven.

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:

Schweinbraten, Sauerbraten, Kalbsrahmbraten, Rinderrouladen, Hirschbraten, Saure Zipfel, Schaschliktopf, Schaschlikspieße, Schweinerahmbraten, Leberknödelsuppe.

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

weitere Angebote im Verkaufswagen ausgewiesen!

Landmetzgerei Johann Häring • Tartsberg 4 • 92367 Pilsach Tel.: 09186 226

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Gemüsebau Bauer

REGIONAL IST NACHHALTIG!

Rucola 300 gr. 5.-€

Aktuell

**10 verschiedene
Salate zur freien
Auswahl!**

3 Stck. 3,50 €

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



Gemüsebau Bauer



Jetzt wieder mit dabei
Jung-Gewürzpflanzen für
den Garten.

Blumen und Deko!

Tomaten-, Gurken-,
Paprika uvm.

Es geht wieder los!

Für ein blühendes Paradies genügt schon ein sonniges Fenster oder kleiner Balkon. Aber bald heißt es wieder: Alles darf raus und in die Erde, was einmal wachsen und blühen soll.

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.



Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini direkt aus dem Knoblauchsland.



Abbildungen ähnlich!

Fränkischer Kohlrabi
3 Stk. 3.- €



Eigene Minigurken und raue Gurken.
Mangold, eigener Knoblauch, Fenchel, frische Gelberüben und u.v.m. direkt aus dem Knoblauchsland.

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

Das besondere Event!



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.**

**2 Stück Bienenstich
5,20 €**



Ein Genuss!

Abbildungen ähnlich!

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Kuchen von Nusselt



Abbildungen ähnlich!

**Saisonale Kuchen
Apfel-, Erdbeer-, Käse-,
Kirschkuchen,
Käsemanda-Schnitte,
Bienenstich uvm.
Täglich frisch für Sie
gebacken.**

Eiersalat eine feine Sache!



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!

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](#)

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!**

**Dies ist nur ein kleiner Teil des
Marktsortiments. Schauen Sie an einem
Samstag (8-12:30 Uhr) einfach mal vorbei und
genießen Sie das breitgefächerte Angebot!**

**Der Wochen-/Bauernmarkt des Bürgervereins Siedlungen Süd.
Ein Ort der die Gelegenheit bietet, Bekannte, Freunde und
Nachbarn zu treffen.**

**Der Bürgerverein selbst ist jeden 3. Samstag im Monat am
BV-Bauernmarkt mit Grillbratwurst und Getränkeausschank,
am Markt vertreten. Für Fragen oder Anliegen stehen Mitglieder
des Bürgervereins am Markt zur Verfügung!**



•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.