

Wochenmarkt am Samstag, den 3. Mai 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30, Fisch bis 12 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

„Der Wochenmarkt „Am Eckla“



Gemüsebau Bauer mit Obst, Gemüse und Salate aus dem Knoblauchsland



Bäckerei Nusselt mit Brot u. Backwaren täglich frisch!



Metzgerei Häring mit Wurst, Fleisch, Suppen u. Fertiggerichte. Alles aus eigener Schlachtung u. Herstellung.

Käse Schwendner mit variantenreichen Käsespezialitäten



Fischräucherei Gottschalk mit ausgesuchten Fischspezialitäten.

Jeden ersten und dritten Samstag im Monat.

<http://www.bv-siedlungen-sued.de/Bauernmarkt/>

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.

Metzgerei Häring's Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischverpackt (vakuumiert).

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

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

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.

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

3. Mai -Weltfischbrötchentag. Hätten Sie es gewusst?

Fischbrötchen etwas für jeden Geschmack!



Abbildungen ähnlich!

Frische Fischsemmel -wo gibt es die noch? Lachssemmel mit Gottschalks handgesalzen und mehreren Tagen kaltgeräucherten echtem schottischen Räucherlachs. Die Bismarcksemmel ist mit einem gesalzenen, im Essigsud fein gesäuerten Hering belegt und die Matjessemmel mit in Salzlake und eigenen Enzymen fermentierten Heringsfilets werden täglich erst am Markttag frisch für Sie zubereitet.

Diese geschmacklichen, verschiedenen Köstlichkeiten können Sie jeden ersten und dritten Samstag am BV-Bauernmarkt „Am Eckla“ genießen!

Lassen Sie sich diesen saisonalen Genuss nicht entgehen!

Fischräucherei Gottschalk garantiert nicht nur Frische, sondern auch beste Qualität!

Dorade, der ideale Fisch zum Grillen!



Die Dorade besitzt ein festes Fleisch und eignet sich deshalb hervorragend, um sie im Ganzen zu grillen. Meistens wiegen die Fische zwischen 400 bis 500 Gramm.

Im Angebot!

Wie lange dauert eine ganze Dorade auf dem Grill?

Eine ganze Dorade grillen dauert bei 200 bis 220 °C etwa 15 Minuten. Benutze zum Wenden einen Grillwender mit großer Auflagefläche oder nimm gleich einen Fischkorb, dann kann der Fisch beim Wenden nicht zerfallen. Wann die Dorade fertig gegrillt ist, verrät dir die Kerntemperatur. Zu große Hitze trocknet die Dorade aus. Bei einer Kerntemperatur von 65 Grad ist der Fisch gar. Hast du kein Bratenthermometer zur Hand, hilft die Flossenprobe: Lässt sich die Rückenflosse mühelos herausziehen, ist die Dorade durchgegart.

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fischräucherei Gottschalk



Vielseitige Fischauswahl, einfach lecker! Angeln Sie sich ein Angebot!



Marinierte Heringe	100g nur 1,88 €
Steinbeißerfilet	100g nur 3,99 €
Makrelen	100g nur 1,69 €
Doraden	100g nur 2,19 €

Frische ist eine Garantie für Qualität und Geschmack!
Fangfrischer Genuss.

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



www.fisch-gottschalk.de/

Gerne bringen wir Ihnen auf Vorbestellung Frischfisch, Räucherfisch, 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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Frischfisch aktuell

In der Frische-Theke haben wir diese Woche
(bitte rechtzeitig Vorbestellen!):



Das neue Heft ist da!

Abbildungen ähnlich!

Forellen, Saiblinge, Saiblingsfilet, Makrelen, Lachsfilet, Viktoriabarschfilet, Lachssteaks, Doraden, Seelachsfilet, Thunfischfilet, Rotbarschfilet, Schellfischloins, Steinbeißerfilet und Jakobsmuscheln.

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



Abb. ähnlich!

Gemüsebau Bauer Fränkische, erntefrische Erdbeeren mit exzellentem Geschmack!

QS-GAP zertifiziert und nach kontrollierten,
integrierten Richtlinien angebaut.

Der regionale Vorteil ist, dass die Ware direkt vom Feld quasi auf den Markt und somit erntefrisch zu Ihnen auf kurzen Wegen gelangt. Fränkische Erdbeeren regional und pestizidfrei! (siehe Link)

**Da weiß man, was man isst
und dass es schmeckt!**

www.br.de/nachrichten/bayern/teurer-aber-regional-und-pestizidfrei-fraenkische-erdbeeren,Tck4YXd

Großer Sonderverkauf



Jung- und Gewürzpflanzen für den Garten

Versch. Tomatensorten z.B. Eier-, Fleischtomaten usw.,
Paprika, Peperoni mild u. scharf, Auberginen, Artischocken,
Zucchini grün + gelb, Freilandgurken
lang + veredelt + Einleger, versch.
Salatsorten, Kohlrabi, Fenchel uvm.
Sortiment abhängig von der
saisonalen Verfügbarkeit.



Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Rucola, Spinat u.
Rettich
frisch
aus dem
Knoblauchland



Junger
milder Knoblauch
und Paprika
aus dem
Knoblauchland.



Jetzt wieder das Lieb-
lingsgemüse Frankens
„Fränkischer Spargel“
frisch gestochen!

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 ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Bäckerei Nusselt Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



Täglich frisch
für Sie
gebacken.

1 Dinkelruchmehlbrot

4,70 €



Ein Genuss!

Abbildungen ähnlich!

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Schon mal probiert?

Dinkelruchmehlbrot aus dem Holzofen

Dieses Dinkelbrot wird aus Dinkel-Ruchmehl im Holzofen gebacken. Das Mehl, durch den höheren **Schalen- und Kleie-Anteile**, ist etwas dunkler als reines Dinkelmehl Typ 1050. Dadurch ist Dinkel-Ruchmehl geschmacklich herber und kräftiger als reines Dinkelmehl und enthält vor allem mehr Ballaststoffe.

Ruchmehlbrot begeistert durch seine charakteristische Textur und seinen vollmundigen Geschmack. Es verleiht jedem Laib eine wunderbare Kruste und ein intensives Aroma. **Der hohe Anteil an Kleie fördert dabei eine gute Sättigung und liefert wichtige Ballaststoffe.**



Abbildungen ähnlich!

**Täglich frisch für
Sie gebacken.
Ohne
Konservierungs-
stoffe!**

Limburger

der riecht, aber
schmeckt so gut!



Abbildung ähnlich!

Dazu passt kräftiges Bauernbrot

Limburger gehört zur Familie der schmiergereiften oder gewaschenen Rindenkäse und ist wie geschaffen für die Kombination mit **Bier**. Der kräftige Geschmack der orangefarbenen, leicht süßen und säuerlichen Rinde und die glatte, cremige Textur der Paste harmonieren gut mit dem spritzigen, kühlen Geschmack eines Bieres.

Das harmoniert alles angeblich mit Limburger

Chutney und Senf zu Käse: Feigensenf, Orangenmarmelade, Chutneys, Balsamico-Creme, Ahornsirup und Honig.

Frisches Obst zu Käse: Weintrauben, Apfelspalten, Birnenspalten, geviertelte Feigen, Physalis, Erdbeeren und Himbeeren.

Getrocknetes Obst zu Käse: Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Feigen.

Ob das schmeckt? Einfach mal probieren!

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 von
der Käserei
Schwendner**

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

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

B. Baumann

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.