#### Wochenmarkt am Samstag, den 2. August 2025

"Am Eckla", von 8 - 12:30!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Metzgerei Häring geht in Betriebsferien und ist erst am 30. August wieder am Markt vertreten. Um diese Zeit ohne Häring zu überstehen, können Sie sich mit haltbaren Spezialitäten in der Dose eindecken (siehe Seite 3). Vorbestellung erforderlich!





Abbildungen ähnlich!

Grillgut und die "Kleinen Häringe" pünktlich zur Grillsaison im Sortiment!

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



## Metzgerei Häring

Frische Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung. Da weiß man was drin ist und dass es schmeckt!

Fertige Mahlzeiten: Rouladen, Schwein-, Kalb-, Hirsch-, Rinder-, Schaschlikbraten, "Saure Zipfel" und verschiedene Wurst-u. Suppenkonserven.

Angebote am Samstag

Frische Bratwürste 100g 1,19 €



Delikatessleberwurst 100g 1,18 €



Weitere Angebote am Samstag im Verkaufswagen. Nur solange Vorrat reicht!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226 Metzgerei Häring • Tartsberg 4 • 92367 Pilsach • Telefon:09186 226

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





Beliebte Wurstsorten gibt es auch in der Dose.

Das Angebot umfasst Suppen, fertige Braten/Mahlzeiten und Konserven.

Dosenkonserven:

Suppen: Leberknödelsuppe, Gulaschsuppe.

**Braten:** Schweinebraten, Rinderbraten, Rindergulasch, Rahmgeschnetzeltes, Saure Lunge, Schaschlikpfanne, Hirchbraten, Sauerbraten, Bolognese.

**Wurstkonserven:** Bratwurst, Hausmacher, Göttinger, Bierschinken, Leber-käse, Jagdwurst, Presssack, Schweinefleisch, Feine Schinkenwurst.

#### Braten/Malzeiten 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.

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

# Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt!



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



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!

# Aktuell 10 verschiedene Salate aus dem Knoblachsland zur freien Auswahl! 3 Stck. 3,50 € Abb. ähnlich! Da weiß man wo's herkommt

und was man isst!

#### Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Zuccini, Gemüsezwiebeln, Kohlrabi, Broccoli, Mangold u. Freilandgurken alles frisch aus dem Knoblauchsland.



Alle saisonal regional verfügbaren Melonen jetzt im Angebot Vor Ort probieren! Süß und saftig.



#### Beerenvielfalt!

Himbeeren, Erdbeeren,
Blaubeeren,
Johannisbeeren
(schwarz/rot/weiß),
Brombeeren!

#### 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

### Bäckerei Nusselt Ihre Bäckerei & Konditorei <sup>Tr</sup> in und um Nürnberg



Täglich frisch für Sie gebacken.

Marktangebot der Bäckerei Nusselt

2 Stück Käsemanda-Schnitte 5,20 €

Abbildungen ähnlich!

Begrenzte Verkaufsfläche, deshalb alle Angebote nur solange Vorrat reicht!

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

## Kuchen von Nusselt



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

Abbildungen ähnlich!





Abbildungen ähnlich!

1 Salatgurke, 2 Becher Schwendner Joghurt (300 g), Dill, 4 Knoblauchzehen, ½ Zitrone, Olivenöl. Die Gurke schälen und klein reiben. Damit das Tzatziki nicht flüssiger wird, als Ihnen lieb ist, sollten Sie die Gurke entwässern. Es kann auch helfen, die Samen zu entfernen. Geriebenes in einem Sieb mit Leinentuch auffangen und abtropfen lassen und anschließend ausdrücken. Den Joghurt mit der Gurke mischen. Den Knoblauch pressen und je nach Geschmack mehr oder weniger Knoblauch davon zugeben. Mit Dill nach Belieben würzen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Im Kühlschrank min. 2 Std. ziehen lassen!

Den Gurkensaft kann man trinken, ist ein toller Durstlöscher! Noch Einfacher geht es auch. Sie können ein Tzatziki bei Käse Schwendner kaufen, - da weiß man auch was drin ist (einfach Fragen)!

# Käse Schwendner Von Schwendner Käse Wo Einkaufen noch Freude macht!



Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Jogurt 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 Kräutern, 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, <a href="mailto:info@schwendner-kaese.de">info@schwendner-kaese.de</a> 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



#### ÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTEIL

Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam

Siehe auch: <u>www.bv-siedlungen-sued.de</u>

B. Baumann

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

## Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs.

Unschlagbare Frische durch Regionalität und unserem Knoblauchsland.