

Wochenmarkt am Samstag, den 24. Januar 2026

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

Wochenmarkt, organisiert durch den

Bürgerverein Siedlungen Süd e. V.

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

**„Der Wochenmarkt „Am Eckla“
Jeden Samstag sind sie für Sie da!**



**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. Fertig-
gerichte. Alles aus eigener
Schlachtung u. Herstellung.**

**Käse Schwendner mit
Käsespezialitäten aus
eigener Produktion.**



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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Metzgerei Häring

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, fertige 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:

Schweinbraten, Sauerbraten, Kalbsrahmbraten, Rinder-rouladen, Hirschbraten, Saure Zipfel, Schaschliktopf, Schaschlikspieße, Schweinerahmbraten, Leberknödelsuppe.

Aktuelle Angebote finden Sie im Verkaufswagen.

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

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

Fertige Braten von Metzgerei Häring

Schweinebraten

auf Rücksprache/Bestellung.

Der fränkische Klassiker, wenn es schnell gehen muss! Schon mal probiert?



2 Portion ohne Beilagen



Servicevorschlag, Abbildungen ähnlich!

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

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!



Abbildungen ähnlich!

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

Alle Angaben und Preise 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.**

**3 Krapfen
4,80 €**

Angebot 1



Abbildungen ähnlich!

5 Krapfen zahlen, 1 gratis!
nur 9,00 €

Angebot 2

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 Kuchle!

Limburger der riecht, aber schmeckt so gut!



Der Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit essbarer Rotschmiere-Rinde zeichnet sich durch einen besonders intensiven Duft aus. In der Regel reift er mindestens zwei Wochen und hat dann ein **kräftig-scharfes, sehr pikantes Aroma**. Der Name leitet sich ursprünglich aus dem alten Herzogtum Limburg her. Der Limburger ist ein Backsteinkäse, benannt so nach seiner typischen Form.

Limburger gehört zur Familie der schmiegereiften 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 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

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!