

Wochenmarkt am Samstag, den 4. Mai 2024

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

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

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

Grillen ein Geschmackserlebnis!

Metzgerei Härings Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt(vakuuiert).

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



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

**Geräucherte Bratwürste
100g 1,25€**



Frische Bratwürste 100g 1,08€

Kümmelbauch 100g 1,15€



**Gemischtes Hackfleisch
100g 1,05€**

Abbildungen ähnlich!

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Metzgerei Häring • Tartsberg 4 • 92367 Pilsach • Telefon:09186 226

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fischräucherei Gottschalk



Vielseitige Fischauswahl, einfach lecker!

Angeln Sie sich ein Angebot!



Marinierte Heringe 100g nur 1,79 €

Räucherfischsalat 100g nur 1,99 €

Knoblauchgarnelen 100g nur 4,56 €

Frische garantiert Qualität und Geschmack!

Fangfrischer Genuss.

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Dorade, der ideale Fisch zum Grillen!



Abbildungen ähnlich!

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.

Wie lange dauert eine ganze Dorade auf dem Grill?

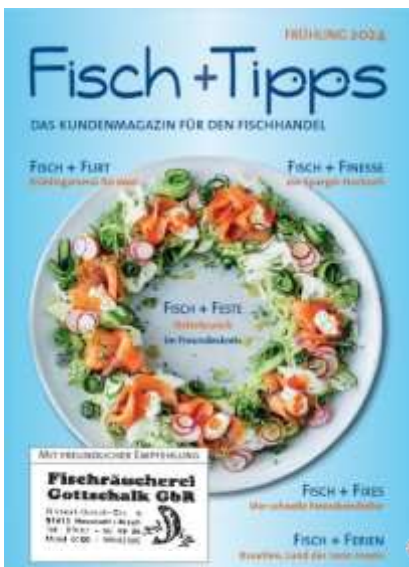
Eine ganze Dorade grillen dauert bei 200 bis 220 °C etwa 15 Minuten. Benutze zum Wenden einen Grillwender mit großer Auflagefläche oder nimm gleich einen Fischkorb, dann kann der Fisch beim Wenden nicht zerfallen. Wann die Dorade fertig gegrillt ist, verrät dir die Kerntemperatur. Zu große Hitze trocknet 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.

Frischfisch aktuell

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

Saiblinge, Saiblingsfilet, Makrelen, Doraden, Thunfischloins, Seelachsfilet, Rotbarschfilet, Viktoriabarschfilet, Steinbeißerfilet, Lachsfilet, Lachssteaks, Schellfischloins, Kabeljauloins, Maischolle, Maischollenfilet und Jakobsmuscheln.

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



Das neue Heft ist da!

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.



Aktuell
Rhabarber vom
Freiland.



Grünes für den
Grill frisch
vom Markt!

Aubergine, Blumenkohl, Brokkoli,
Chicorée, Fenchel, Kartoffeln,
Karotten, Paprika, Süßkartoffeln,
Tomaten, Zucchini, Zwiebeln.



Abbildungen ähnlich!

Bärlauch

Bärlauch-Pesto, die
ideale Ergänzung zu
gegrilltem
Fleisch und Fisch.

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.

Schauen Sie hinter die Kulissen der
Knoblauchländer Betriebe, genießen Sie eine
Kutschfahrt und lassen den Tag mit einem
Schmankerl bei Gemüsebau Bauer ausklingen!
Da weiß man wo's herkommt und was man isst!

Herzlich willkommen
zum
TAG DER OFFENEN TÜR
im Knoblauchland



Sonntag, 5. Mai 2024
10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

In den Orten:

**Höfles - Schnepfenreuth - Schniegling
und Wetzendorf**

Fest- und Ausstellungshalle
Höfleser Hauptstraße 88
90427 Nürnberg

Siehe auch:

<https://www.bayerischerbauernverband.de/kreisverband/fuerth/einladung-zum-tag-der-offenen-tuer-im-knoblauchland-2024-32654>

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Abbildungen
ähnlich!

Gemüsebau Bauer

Saisonstart

Jetzt wieder mit dabei
Jung-Gewürzpflanzen und
Blumen für den Garten!



**Vormerken: Großer Sonderverkauf
am Samstag, den 11.5.2024**

Aber Vorsicht - die Eisheiligen (11-15.Mai) stehen noch bevor?



Strebel & Popp

Sonntag, den 5. Mai,
Jungweinprobe auf
Burg Hoheneck

**Wenn die Winzer die Tropfen des neuen
Jahrgangs zum Verkosten einschenken, ist dies für
Weinliebhaber immer ein besonderer Moment.**

Acht Winzer, darunter auch Strebel & Popp freuen sich,
am 05. Mai 2024 im Hof der Burg Hoheneck die Früchte Ihrer Weinbergs-
und Kellerarbeit aus dem Jahrgang 2023 präsentieren zu können. Die
Jungweinprobe wird um 14:30 Uhr von der Ipsheimer Weinkönigin Hanna Düll
eröffnet. Bis ca. 17:30 Uhr können dann über 50 verschiedene Weine und
Seccos verkostet werden. Der Eintritt beträgt 12 €, zzgl. 3 € Glaspfand. Der
Erlös wird von den Winzern zur Renovierung der Burg gespendet. Vom
Ipsheimer Bahnhof zur Burg - und natürlich auch wieder zurück - ist für
Besucher ein Bus-Shuttleservice. eingerichtet.

Mehr Infos: <https://www.weinbauverein-ipsheim.de/termine/>

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Bäckerei Nusselt

Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



Für Sie
täglich
frisch!

1 Dinkelruchmehlbrot

4,00 €



Lecker!

Abbildungen ähnlich!

BÄCKEREI NUSSULT GmbH • Kornburger Hauptstraße 22 • 90455 Nürnberg • TEL +49 9129 · 42 52

Abbildungen ähnlich!

info@baeckerei-nusselt.de

Alle Angaben und Preise 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!**

Bio Bauerngarten

**Baldauf
Lindenberg**



Schnittkäse aus tagesfrischer Bio Heumilch
Mindestens 50% Fett i.Tr.
Naturrinde mit Bio Gartenkräutern ummantelt

Der Name sagt alles.
Eine aromatische Gewürz-
mischung aus Dill, Majoran,
Petersilie, Zwiebel, Karotten,
Thymian, Lauch und Knob-
lauch wird per Hand auf die
essbare Naturrinde des
Kräuterkäses aufgetragen.

Diese Gewürze verleihen dem Hartkäse aus Rohmilch das würzige schmackhafte Aroma. Mindestens 3 Monate darf der Laib im Kräutermantel reifen, bis er seine wildwürzige Geschmacksnote bekommen hat.

Käse Schwendner

Baldauf
Lindenberg

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Joghurt und
Frischkäse von den
eigenen Milchkühen.
Der Schnittkäse aus
Heumilch kommt von
der Käserei
Baldauf/Lindenberg**

**Probieren sie vor Ort wie ein natürliches Joghurt schmeckt!
Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den auf der Zunge
zergehenden mit Bockshornklee verfeinerten Bauernkäse.**

**Einmalig in Nürnberg, nur „Am Eckla“, der Ort mit
Geschmack!**

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