

Wochenmarkt am Samstag, den 5. April 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/>

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

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



**Grillbratwürstl 100g
1,35 €**

**Schweinehalssteaks
rot oder grün (Kräuter)
100g 1,30 €**



**Gelbwurst
100g 1,25 €**

Abbildungen ähnlich!

Weitere Angebote am Samstag im Verkaufswagen. Nur solange Vorrat

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fränkische Bratwürste

fränkischer Genuss!



Abbildung ähnlich!

Eine Wurst für jede Gelegenheit, das ist die „Fränkische Bratwurst“.

Was gibt es für einen Franken besseres wie die geliebten Bratwürste mit Kartoffelsalat, Sauerkraut oder gebrüht als Blaue Zipfel. Wie bei allem kommt es auf die guten Zutaten und eine sorgfältige Zubereitung an. Ein gutes Rezept ist meist recht einfach.

Beste Fleischqualität, aromatische Gewürze und die von Generation zu Generation überlieferte Fertigkeit des Wurstens macht die Bratwurst zu einem Leckerbissen. Die Grundzutaten der Bratwürste sind: Schweinefleisch, Salz, Pfeffer und Majoran. Zusätzlich kann noch mit Koriander, Ingwer, Kümmel, Dill, Chillies, Pfeffer und weitere Kräuter oder eine Spur Zitrone das Brät verfeinert werden. Diese zusätzlichen feinen Nuancen bleiben jedem Metzger aber selbst überlassen. In der Pfanne gebraten, gegrillt, gekocht oder gebrüht? Neben dem traditionellen Grill schmecken die Bratwürste natürlich auch aus der Pfanne und im Sud zubereitet. Ob lieber traditionell oder kreativ, viele leckere Rezeptideen finden Sie zur Bratwurst. Genießen Sie die von Metzgerei Häring am Markt angebotenen **herzhaft gewürzten Bratwürste!**

Alternative im Sommer die „Kleinen Häringe“ (saisonal) **herzhaft gewürzte kleine Bratwürste!**

Kingklip

Der Kabeljau bekommt Konkurrenz.



Abbildung ähnlich!

Noch ist der Kingklip ein Geheimitipp, obwohl sein mildes, fettarmes, weißes, grätenfreies, blättriges Fleisch mit mildem Aroma eine echte Delikatesse ist!

Sein Fleisch hat einen unverwechselbaren Geschmack und ist grätenarm und fest und gehört zum Feinsten, was unsere Ozeane zu bieten haben.

Den Kingklip kann man als ganzen Fisch sowie als Filet mit oder ohne Haut zubereiten. Sein zartes Fleisch schätzt sanfte Garmethoden wie Pochieren, Dämpfen oder kurzes Braten bei Niedertemperatur. Wenn man das Fleisch scharf anbrät, sollte man es nur sehr kurz der Hitze aussetzen, da es sonst schnell trocken wird. Kingklip eine ökologische, preisliche Alternative zum Kabeljau.

Kingklip heute im Angebot!

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fischräucherei Gottschalk



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



Kingklipfilet

100g nur 2,99 €

Forellen

100g nur 1,89 €

Roter Heringstopf

100g nur 2,49 €

Räucherfischsalat

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 und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Frischfisch aktuell

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



Das neue Heft ist da!

Abbildungen ähnlich!

Karpfenfilet, Forellen, Saiblinge, Saiblingsfilet, Makrelen, Lachsforelle, Lachsfilet, Kabeljauloins, Lumbfilet, Viktoriabarschfilet, Schollenfilet, Schwertfischfilet, Lachssteaks, Seesungen, Doraden, Seelachsfilet, Thunfischfilet, Rotbarschfilet, Schellfischloins, Steinbeißerfilet und Jakobsmuscheln.

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



Bärlauch Superkraut



Abb. ähnlich!

Bärlauch enthält mehr Vitamin C wie eine Orange und kann somit **antibakteriell, entzündungshemmend und immunstärkend** wirken. Er hat eine positive Wirkung auf Verdauung, Atemwege, Leber, Galle, Darm und Magen.

Wie die meisten Küchenkräuter sollte auch Bärlauch nicht gekocht, sondern roh verzehrt werden, allerdings sollte er vor dem Verzehr unbedingt sehr gründlich und heiß gewaschen werden. Seine Blätter sind überraschend würzig, scharf und zugleich frühlingshaft frisch.

Nicht nur der Geruch, auch der Geschmack von **Bärlauch** ähnelt dem von Knoblauch – wobei die Wildkräuterpflanze weniger intensiv **schmeckt** als die artverwandte weiße Knolle. Der Bärlauch ist eine Pflanzenart aus der Gattung Allium und somit verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch.

Alles essbar: Blätter, Stiele, sogar die Knospen und Blüten.

Bärlauch passt zu: Suppen, Fisch, Garnelen, Risotto, Grillfleisch und Marinade und Soßen.

Bärlauch ist wahnsinnig vielfältig und eignet sich für viele herzhaft-rezepte, sowohl für den kleinen als auch den großen Hunger. Oftmals ist es bereits die kleine Nuance in Form von Bärlauch-Pesto oder Bärlauchbutter, die dem Essen das gewisse Etwas gibt. Das Frühlingkraut lässt sich auch einfrieren, am besten portionsweise in Gefrierbeuteln oder als Bärlauchbutter. Dazu den Bärlauch fein hacken, mit weicher Butter verrühren und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für ein Pesto den Bärlauch mit gerösteten Pinienkernen, geriebenem Parmesan sowie einem guten Öl vermischen und pürieren. Alternativ kann man Bärlauch in Olivenöl einlegen. Gut verschlossen und mit etwas Meersalz gewürzt hält sich Bärlauchöl einige Monate. **Beim selber Sammeln ist Vorsicht und vor allem Pflanzenkenntnis geboten!**

Frischen Bärlauch bekommen Sie saisonabhängig bei Gemüsebau Bauer!

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



**Es ist soweit!
Frischer Bärlauch
regional und
nachhaltig!**



**Junger
milder Knoblauch**
aus dem Knoblauchland.
**Knoblauch ist ja
so gesund!**



Rote Rüben
vorgegart (warm) zum
Mitnehmen. Ungeschält,
damit Vitamine und
Mineralien erhalten
bleiben!

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 und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

ERDBEER
BOSS
Frisch. Fein. Franken.



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

Gemüsebau Bauer



Saisonstart

Jetzt wieder mit dabei
Jung-Gewürzpflanzen im
Topf für den Garten.
Blumen und Deko!

Es geht los!

Eifrige Hobbygärtner stehen in den
Startlöchern! Alles darf raus und in die
Erde, was wachsen und blühen soll.

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

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.

2 Plunder nach Wahl

3,60 €



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.

Hätten Sie es gewusst?

Was ist ein Plunderstück?

Plundergebäck bzw. Plunderstücke zählen zu den **feinen Backwaren**. Der Name Plunder leitet sich vom Pludern oder Plustern ab, was so viel wie aufgehen oder aufbauschen bedeutet. Plunderteig wird im Gegensatz zum Blätterteig mit Hefe gebacken. Plunderteig ist ein Ziehteig aus Hefeteig und einem Zieh Fett wie Butter oder Margarine.



Abbildungen ähnlich!

Beim anschließenden sogenannten **Tourieren** wird das Zieh Fett entweder warm oder kalt in mehreren **Falt- und Ausrollvorgängen** in den Teig eingearbeitet. Nach einer letzten **Ruhezeit** kann der Plunderteig dann zu **verschiedene Gebäckstückchen** verarbeitet werden.

Fruchtjogurt ganz einfach selbst gemacht!



Zutaten: JOGHURT mild, 10% Erdbeeren, **Zucker**, färbendes Rote Betsaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Säureregulatoren: Äpfelsäure,



Zutaten: JOGHURT mild**, **Rohrohrzucker****, 9% Erdbeeren*, 1,8% Erdbeersaft aus Erdbeerkonzentrat*, Tapiokastärke*, färbende Konzentrate* aus Apfel, schwarze Johannisbeere und Karotte, Zitronensaftkonzentrat*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*. *) Ökozutat gemäß EU Öko-VO



Zutaten: Joghurt, Erdbeeren**, **Zucker**, Erdbeersaftkonzentrat**, modifizierte Stärke, färbendes Pflanzenkonzentrat (Rote Bete), natürliches Aroma, Verdickungsmittel Pektine.

** Frucht im Endprodukt: 11 %

Haben Sie schon mal gelesen, was in einem gekauften Jogurt im Supermarkt alles enthalten ist?

z.B. Zutaten: JOGHURT mild, 9-11% Erdbeeren, Zucker, färbendes Rote Betsaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel.

Säureregulatoren: Äpfelsäure, Natriumcitrate; natürliches Aroma usw..

Zucker meistens an erster oder zweiter Stelle!

Erstellen Sie ihren Jogurt ganz einfach selber. Da weiß man was drin ist und nach was es schmeckt!

z.B.



Naturjogurt von Schwendner
Eigenen geeigneten Behälter, wenn vorhanden, mitbringen!

+



beliebige Früchte,
aktuell Erdbeeren
oder Kompott

=



Früchtejogurt

Abbildungen ähnlich!

Den Zutaten sind keine Grenzen gesetzt. Man kann, wenn man möchte, dass Ganze noch grob/fein pürieren! Das Fruchtjogurt wird dadurch geschmacklich intensiver!

Da weiß man was drin ist und das es natürlich schmeckt!

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

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
von**

**Kostprobe vor Ort. Probieren wie ein natürliches Jogurt
schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit Lauch oder den
auf der Zunge zergehenden mit Bockshornklee verfeiner-
ten Bauernkäse.**

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

**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!