

Wochenmarkt am Samstag, den 28. Juni 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

Anwesend sind: **Metzgerei Häring**, **Gemüsebau Bauer**,
Käse Schwendner, Bäckerei Nusselt hat wegen techn.
Defektes des Verkaufswagens kurzfristig abgesagt.

Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs.
Unschlagbare Frische durch Regionalität und unserem
Knoblauchsland.

Metzgerei Härings Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt(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.

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.



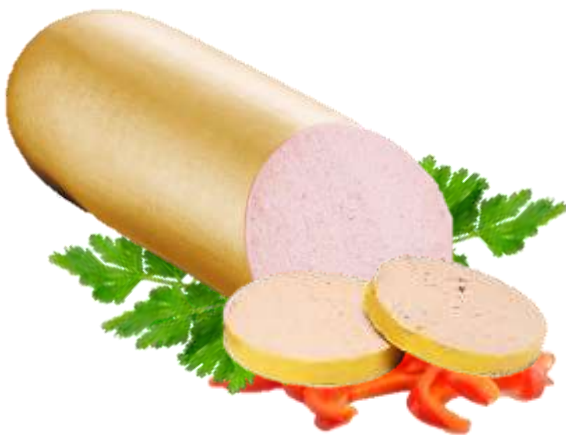
Metzgerei Häring

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.

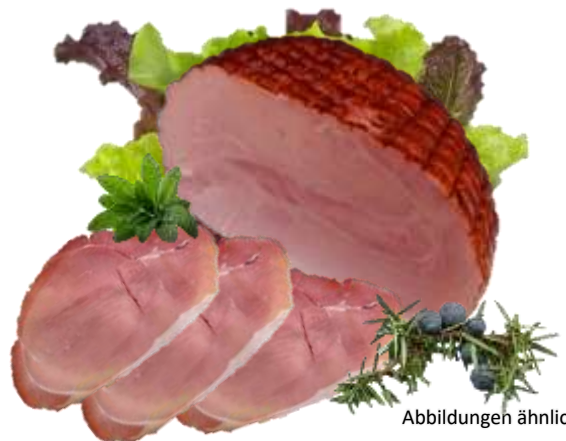
Angebote am Samstag

**Halssteak gewürzt 100g
1,28 €**



**Delikatessleberwurst
100g 1,28€**

**Wacholderschinken
100g 1,85€**



Servicevorschlag, Abbildungen ähnlich!

Abbildungen ähnlich!

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

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Fischräucherei Gottschalk ❄️

hat diese Woche Betriebsferien ist am 5. Juli aber
❄️ wieder für Sie da!

Sie können ab 30. Juni für Samstag, den 5. Juli
vorbestellen. Fischräucherei Gottschalk bringt
Ihnen die bestellte Ware zum Wochenmarkt am
Samstag, den 5. Juli dann mit!
Angebote siehe: Fisch

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



Gemüsebau Bauer



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

Alles darf raus und in die Erde, was
wachsen und blühen soll.

Gemüsebau Bauer mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Rhabarber ist mit
eines unserer
ersten Gemüse
aus der Region.



Kohlrabi,
Broccoli, Mangold
Knoblauch.
u. Fenchel
alles frisch aus dem
Knoblauchsland.



Grünes für den
Grill frisch
vom Markt

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

Abbildungen ähnlich!

Wo gibt's für Sie, sonst noch diese Vielfalt!

Abbildungen ähnlich!

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.



Gemüsebau Bauer

Baby Leaf kleines Blatt ganz groß!

REGIONAL IST NACHHALTIG!

Aktuell

**10 verschiedene
Salate zur
Auswahl**

3 Stck. 3,50 €

**Da weiß man wo's herkommt
und was man isst!**

Wein. **Strebel & Popp** **Weingarten 2025**

Wochenende am

28. Juni und 29. Juni

05. Juli und 06. Juli

26. Juli und 27. Juli

02. Aug. und 03. Aug.

jeweils 14 – 22 Uhr!

info@weingut-strebel-popp.de
<https://weinbau-strebel-popp.de/>

Weingut Strebel & Popp • Fischergasse 14 • 91472 Ipsheim • Tel.: 09846/ 298

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 Stück Küchle 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 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 Kühle!

Rauchkäse

Schon mal probiert?



Abbildung ähnlich!

Grundsätzlich lassen sich die meisten Käsesorten kalt räuchern.

Das Räuchern verleiht dem Käse einen einzigartigen Geschmack, besonders wenn es von sanfter und erfahrener Hand durchgeführt wird. Zum Geschmack des Käses gesellt sich so eine feine rauchige Note, ohne dass der Käse seinen Charakter verliert.

Über den Spänen von ausgesuchten Fichten und Buchen erhält der Räucherkäse seine geschmackvolle Rinde, seinen eigenständigen Charakter und seine unvergleichbare Würzigkeit.

Ein wunderbarer Käse als Teil einer Käseplatte und zur Brotzeit!

Kurz: Ein Käse für Kenner.

Käse Schwendner

mit Schwendners
Käsespezialitäten

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!**
Butter, Jogurt, Frischkäse von
den eigenen Milchkühen
und der Schnittkäse jetzt aus
der eigenen Käserei!

**Nehmen Sie eine Kostprobe vor Ort. Probieren Sie wie ein
natürliches Jogurt schmeckt! Kosten Sie den Frischkäse mit
Lauch oder den auf der Zunge zergehenden saisonal abhän-
gige Käse 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,
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!



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

B. Baumann

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.