

Wochenmarkt am Samstag, den 29. November 2025

„Am Eckla“, von 8 - 12:30!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

**Regional ist nachhaltig und
umweltschonend.**

Da weiß man wo's herkommt!

• Vormerken •

Am 12. und 13. Dezember

Christbaumverkauf der Firma Sturm

„Am Eckla“

Gut fürs Klima –

Wenn der Christbaum ein Franke ist!

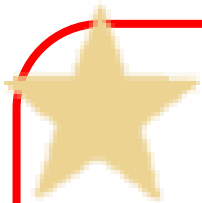


Weitere Angebote am Markt. Nur solange Vorrat reicht!

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



Alle Angaben 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, Leber-käse, Jagdwurst, Presssack, Schweinefleisch, Feine Schinkenwurst.

Braten/Mahlzeiten zum baldigen Verzehr:

Schweinbraten, Sauerbraten, Kalbsrahmbraten, Rinderrouladen, Hirschbraten, Saure Zipfel, Schaschliktopf, Schaschlikspieße, Schweinerahmbraten, Leberknödelsuppe.

Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Von Suppen- u. Bratenkonserven, fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer alle Sorten vorrätig. Bitte nachfragen und/oder frühzeitig bestellen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.



Gemüsebau Bauer

mit Liebe und Hingabe zum Produkt

Gemüse von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebeln.



Kartoffeln zum
Einlagern,
Grünkohl, Zucker-
hut, Chinakohl,
Broccoli sowie
Meerrettich.
Saftige
Orangen
und
Clementinen



Abbildungen ähnlich!



Herbst-Kürbiszeit
Hokkaido jetzt
verfügbar!
Rote Bete roh
oder vorgegart!

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



Roter Rübensalat nicht nur im Frühjahr

Rote-Rüben-Salat ist nicht nur lecker, sondern auch eine wahre Vitaminbombe.



Abb. ähnlich!

Rote Rüben (Bete) haben einen unverwechselbaren, erdigen, *angenehmen, leicht* süßlichen Geschmack und passt zu gegrilltem Fleisch und Fisch. Mit den richtigen Kräutern können Sie den Rüben einen köstlichen Geschmacksschub verleihen. Passende Kräuter sind: Dill, Majoran, Weißer Pfeffer, Knoblauch, Koriander (gemahlen), Thymian darüber hinaus fast alle grünen Kräuter wie Oregano u. Bohnenkraut. Durch Kräuter kann man den Geschmack der Roten Bete positiv beeinflussen Einfach Geschmacklich mal kreativ sein.

Für 4 Portionen: 600 g Rote Bete warm von Gemüsebau Bauer oder fertig gekochte, geschälte, vakuumierte aus dem Supermarkt, 1 Gemüsezwiebel, 4 EL Olivenöl, 2 EL Weinessig, 2 TL Honig oder 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, Petersilie als Deko.

Vorbereitung: Handschuhe überziehen und die noch warmen Knollen pellen und anschließen gleich in dünne Scheiben schneiden. Vakuumierte Rüben sind schon geschält und brauchen nur noch erwärmt werden, Zwiebel schälen und in feine Würfel/Ringe schneiden, ganz wie es beliebt.

Aus Essig, Öl und den Gewürzen eine Marinade bereiten. Auf Säure, Süße und Schärfe abschmecken.

Zubereitung: Rübenscheiben zusammen mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben. Marinade über die noch warmen Rübenscheiben gießen und alles vorsichtig mischen. Den Salat mindestens 1 Std. ziehen lassen. Besser ist es, den Salat über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. 1 Std. vor dem Gebrauch aus der Kühlung nehmen, noch mal abschmecken und wenn nötig nachwürzen.

Dies ist nur eine Anregung, mal wieder einen Rote-Rüben-Salat zuzubereiten. Detaillierte Rezepte finden Sie unter diesen Link: [Rote -Rüben-Salat](#)

Aktuell: Jetzt warm zum Mitnehmen bei Gemüsebau Bauer!



Sauerkraut frisch vom Fass!

Sauerkraut oder Sauerkohl ist durch Milchsäuregärung konservierter Weißkohl oder Spitzkohl und gilt international als eines der bekanntesten deutschen Beilagen!

Was wären 6 Nürnberger ohne Sauerkraut!



Sauerkraut ist sehr gesund!

Zuckerarm und fettfrei. Mit gerade einmal 17 kcal pro Hundert-Gramm-Portion eignet es sich ideal für den Diät-Speiseplan. Dazu enthält der fermentierte Weißkohl viele Ballaststoffe, die nicht nur satt machen, sondern auch den Blutdruck senken.

Wenn es stark erhitzt wird, gehen nicht nur viele Vitamine verloren, sondern auch die besonders nützlichen Milchsäurebakterien. Demnach ist es besonders wichtig, dass du das Sauerkraut roh isst bzw. nur erwärmst und nicht stundenlang kochst!

Sauerkraut soll möglichst bei geringer Hitze bissfest erwärmt/gegart werden. Geschmacklich verfeinern kann man es durch Zugabe von Zwiebeln, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren. Sieh verleihen dem Kraut zusätzliche Würze, Äpfel oder Apfelsaft sorgen für ein süßlich-mildes abgerundetes Aroma.

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.



Vormerken!

Ersten Weihnachtsmarkt bei Strebel & Popp am Hof



Hof-Weihnacht

Samstag 06. Dezember ab 14 Uhr
Sonntag 07. Dezember ab 12 Uhr

Samstag:

- Ipsheimer Posaunenchor
- Kaubenheimer Männergesangsverein
- Besuch vom Nikolaus

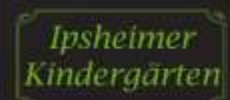
Samstag & Sonntag:

- Christbaumverkauf
- Alpakas hautnah erleben



**GLÜHWEIN, PUNSCH
WARMES VOM GRILL
FLAMMKUCHEN**

Mit dabei:



Bäckerei Nusselt Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg

Traditionelles Bäckerhandwerk, beste Zutaten und vielfältige Produkte.



Täglich frisch
für Sie
gebacken.



Marktangebote der Bäckerei Nusselt

2 Stück Getränkter (Rum) Nusskuchen

5,20 €



Begrenzte Verkaufsfläche, deshalb alle Angebote nur solange Vorrat reicht! Abbildungen ähnlich!

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Kuchen von Nusselt



Abbildungen ähnlich!



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

Walnusskäse von Käse- Schwendner



Mindestens 50 % Fett i. Tr.
Schnittkäse aus Heumilch hergestellt

Als saisonales Kleinod präsentiert sich dieser Bio-Heumilchkäse, dem bereits vor der sorgsam Reifung viele Stückchen erntefrischer Bio-Walnüsse beigemischt werden. Die Nüsse verleihen dem Käse außergewöhnliche Geschmackskomponenten - von mild-nussig über süßlich-herb bis fruchtig. Eine Käsespezialität für Kenner und

Schnittkäse mit essbare Naturrinde und mit knackigen Walnussstücken, Saisonkäse, Tierisches Lab, aus Allgäuer Heu- & Weidemilch, mit Kräutern / Walnüssen / Pfeffer / Trüffel im Käseteig- Reifezeit 12 Wochen

Saisonale Produkte, sind nicht immer verfügbar!

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.

Käse Schwendner

Von Schwendner
Käse

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale
Spitzenprodukte!
Butter, Joghurt 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 Kräu-
tern, 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!



Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Irrtümer vorbehalten.

Ihr Bürgervereinsteam
B. Baumann

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten.