

Wochenmarkt am Samstag, den 14. Februar 2026

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

Anwesend sind: **Gemüsebau Bauer, Metzgerei Häring, Käse**

Schwendner, Bäckerei Nusselt.

Genießen Sie die Möglichkeit des regionalen Einkaufs.

Unschlagbare Frische durch unser Knoblauchsland.

**Wochenmarkt, organisiert durch den
Bürgerverein Siedlungen Süd e.V.**

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

Nicht vergessen!

Der Valentinstag ist nicht nur für Paare gedacht, er ist eine Gelegenheit, Liebe und Wertschätzung für alle wichtigen Menschen zu zeigen, einschließlich Freunde und Familie. Viele nutzen ihn, um Dankbarkeit zu zeigen, die Bindung zu stärken und Zuneigung auszudrücken – unabhängig vom Beziehungsstatus!



Abbildungen ähnlich!

Die Lagerkapazitäten in den Verkaufswagen 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!

Neben frischen Fleisch- und Wurstwaren bietet Metzgerei Häring auch Fertigprodukte an.

Braten/Mahlzeiten zum baldigen Verzehr:

Schwein-/Sauerbraten,
Schweine-/ Kalbsrahmbraten,
Hirschbraten, Rinderrouladen,
Saure Zipfel, Schaschliktopf,
Schaschlikspieße.

Das schnelle Gericht!



Abbildungen ähnlich!

Zu den fertigen Mahlzeiten von Metzgerei Häring gibt es auch schmackhafte Beilagen

Blaukraut/Sauerkraut



Vorbestellungen unter Tel.: 09186/226

Von Suppen- u. Bratenkonserven, fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer alle Sorten vorrätig. Bitte nachfragen und/oder frühzeitig bestellen.
Metzgerei Häring • Tartsberg 4 • 92367 Pilsach • Telefon: 09186 226

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.**



Abbildungen ähnlich!



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

**Aktuell 8 versch.
Salate aus dem
Knoblauchsland
zur Auswahl!**

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

Event zum Vormerken Samstag, 11. Juli 2026!



Wein.
Strelbel & Popp

Mediterraner Weinabend fränkische Edition

11. Juli 2026 - 17-22 Uhr



Wein.
Strelbel & Popp

Mediterraner Weinabend

11. Juli 2026 - 17-22 Uhr

Wo:

Weingut Strelbel & Popp, Fischergasse 14, 91472 Ipsheim
Telefon: 09846-298

Was:

Ein gemütlicher Abend mit verschiedenen mediterranen Speisen und Häppchen. Dazu eine Auswahl passender fränkischer Weine.

Im Preis
inbegriffen:

- Empfang mit Secco
- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert
- verschiedene mediterrane Häppchen zwischen den Gängen
- sechs Eigenbau-Weine
- Wasser

Alle weiteren Getränke sind nicht im Preis inbegriffen und werden separat berechnet.

Karten nur im Vorverkauf erhältlich! Preis 85,- € p. P.

Bäckerei Nusseit Ihre Bäckerei & Konditorei in und um Nürnberg



Traditionelles
Bäckerhandwerk, beste
Zutaten und vielfältige
Produkte.

Täglich frisch
für Sie
gebacken.

3 Krapfen
4,80 €



Abbildungen ähnlich!

5 Krapfen zahlen, 1 gratis!

6 Krapfen nur 9,00 €
Ein Genuss!

BÄCKEREI NUSSELT 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 Küchle!

Bergkäse würzig



von Käse Schwendner

ALLGÄUER BERGKÄSE

Ein Stück authentische, Allgäuer Käsekultur, von Käse-Sommelier Gerhard Schwendner. Unser Allgäuer Bergkäse ein Hartkäse aus Rohmilch, mit vier Monaten Reifezeit ist ein Geschmackserlebnis! Cremig auf der Zunge zergehend kommt der vielfältige Geschmack der Almkräuter voll zur Geltung!

Mindestens 50 % Fett i. Tr.
Hartkäse aus Rohmilch hergestellt
4 Monate gereift

Hartkäse aus Rohmilch (Allgäuer Heumilch)
Essbare Rotschmiererinde, - gluten- und laktosefrei, - silagefrei, ohne Glyphosat u. Konservierungsmittel, Gentechnikfrei, alle Zutaten aus zertifiziert biologischem Anbau.

Im Kühlschrank ungeöffnet mindestens 20 Tage haltbar.

Passt zu: Brotzeit, Käsesalat, Salatbeilage, Kässpätzle, Käsesuppe, Pizza

Gerhard Schwendner • Grametshof 2 • 93176 Beratzhausen,
info@schwendner-kaese.de Telefon: 0151/15295902

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



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.