

BV - Bauernmarkt am Samstag, den 25. Juli 2026

„Am Eckla“, von 8 - 12:30 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Aufgrund von Urlaub und dem daraus resultierenden Personalmangel ist die Bäckerei Nusselt an diesem Samstag leider nicht auf dem Markt vertreten. Wir bitten um Ihr Verständnis und freuen uns, Sie beim nächsten Markttag wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Bäckerei Nusselt

**Der Bauernmarkt des
Bürgervereins Siedlungen Süd e. V.
Eine Gelegenheit Bekannte, Freunde und
Nachbarn zu treffen.**

Metzgerei Härings Grillvielfalt



Teilweise vorgebrüht, mariniert und frischeverpackt(vakuumiert).

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

Abbildungen ähnlich!

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

**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!

Neben frischen Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung bietet Metzgerei Häring auch Fertigprodukte an.

Das schnelle Gericht!



Abb. ähnlich!

Beliebte Wurstsorten gibt es auch in der Dose.

Das Angebot umfasst Suppen, fertige Braten/Mahlzeiten und Konserven.

Dosenkonserven:

Suppen: Leberknödelsuppe, Gulaschsuppe.

Braten in der Dose: Schweinebraten, Rinderbraten, Rinder-gulasch, Rahmgeschnetzeltes, Saure Lunge, Schaschlikpfanne, Hirschbraten, Sauerbraten, Bolognese.

Wurstkonserven: Bratwurst, Hausmacher, Göttinger, Bier-schinken, Leberkäse, Jagdwurst, Presssack, Schweine-fleisch, Feine Schinkenwurst.

Braten/Mahlzeiten (schnelles Gericht):

Schweinbraten, Sauerbraten, Kalbsrahmbraten, Rinder-rouladen, Hirschbraten, Saure Zipfel, Schaschliktopf, Schaschlikspieße, Schweinerahmbraten, Leberknödelsuppe.

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

Weitere Angebote sind im Verkaufswagen ausgewiesen!

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Gemüsebau Bauer

mit Liebe und Hingabe zum Produkt!



**Jetzt gibt es sie wieder,
Bauer's
„Beste Tomatensorten“
mit Geschmack!**



Abb. ähnlich!

Der regionale Vorteil ist, dass erntereife Tomaten direkt vom Feld auf den Markt und somit erntefrisch zu Ihnen auf kurzen Weg gelangt.

**Da weiß man, dass sie
schmecken und was man
isst!**

Gemüsebau Bauer

REGIONAL IST NACHHALTIG!

Rucola 300 gr. 5.-€



**Aktuell
10 verschiedene
Salate zur freien
Auswahl!**

3 Stck. 3,50 €

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

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.



Abbildungen ähnlich!

**Gegrilltes Gemüse ist
ein delikater Genuss
als Beilage zum
Grillgut!!**



Abbildungen ähnlich!

**Fränkischer
Kohlrabi
3 Stk. 3.- €**

**Blumenkohl, Brokkoli,
Zucchini, eigene
Minigurken und raue
Gurken.**

**Mangold, eigener
Knoblauch, Fenchel,
frische Gelberüben und
u.v.m. direkt aus dem
Knoblauchsland.**



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

Vormerken!

Wein.
Strebel & Popp
Weinverkauf und Weinstube

Unsere nächsten
Termine
zur Öffnung unserer
Weinstube ♥

25. & 26. Juli | **01. & 02. August**

— jeweils von 14 – 22 Uhr —



Selber gemachte
Kuchen und Torten



Flammkuchen
und Vesper



Süffige Eigenbauweine
und Wein Cocktails

Wir freuen uns auf euren Besuch! ♥

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Tzatziki

ganz einfach selbst gemacht.
Schmeckt besser, ist gesund und man weiß was drin ist!

(Zaziki. Tsatsiki)



Salatgurke



Naturjogurt
min. 10% Fett



Öl



Knoblauch, Dill



Salz, Pfeffer



Tzatziki



Abbildungen ähnlich!

1 Salatgurke, 2 Becher Joghurt (300 g), Dill, 4 Knoblauchzehen, ½ Zitrone, Olivenöl. Die Gurke schälen und klein reiben. Damit das Tzatziki nicht flüssiger wird, als Ihnen lieb ist, sollten Sie die **Gurke entwässern**. Es kann auch helfen, die Samen zu entfernen. Geriebenes in einem Sieb mit Leinentuch auffangen und abtropfen lassen und anschließend ausdrücken. Den Joghurt mit der entwässerten Gurke mischen. Den Knoblauch pressen und je nach Geschmack mehr oder weniger Knoblauch davon zugeben. Mit Dill nach Belieben würzen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Im Kühlschrank min. 2 Std. ziehen lassen!

Den Gurkensaft kann man trinken, ist ein toller Durstlöcher!
Tzatziki darf beim Grillfest nicht fehlen!

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.

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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Käse Schwendner

mit Kratzerbauer
Käsespezialitäten

Wo Einkaufen noch Freude macht!



**Regionale Spitzenprodukte!
Butter, Jogurt und Frischkäse
von den eigenen Milchkühen.
Auch der Schnittkäse aus
Heumilch kommt von der
Käserei Schwendner.**

**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 Kräu-
tern, 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 wieder jeden Dienstag von 8 -13
Uhr, Kreuzung/Finkenbrunn neben der Norma!**

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

**Der Bauernmarkt des Bürgervereins Siedlungen Süd e. V.
findet jeden 3. Samstag im Monat statt.
Ein Ort der die Gelegenheit bietet, Bekannte, Freunde und
Nachbarn zu treffen.**

**Der Bürgerverein selbst ist an diesen Samstagen mit
Grillbratwurst und Getränkeausschank am Markt vertreten.
Nutzen Sie die Gelegenheit für Fragen oder ein Anliegen mit
Mitgliedern des Bürgervereins am Markt zu besprechen!**



•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!