Wochenmarkt am Samstag, den 14. November 2026

„Am Eckla“, von 8 – 12 Uhr!

Ecke Germers - /Deidesheimer Straße

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

Aufgrund von bestehenden Personalausfällen ist die Bäckerei Nusselt an diesem Samstag leider nicht am Markt vertreten. Wir bitten um Ihr Verständnis und freuen uns, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Bäckerei Nusselt

Der Wochen-/BV-Bauernmarkt des Bürgervereins Siedlungen Süd e. V. Eine Gelegenheit Bekannte, Freunde und Nachbarn zu treffen.



Der BV-Bauernmarkt des Bürgervereins Siedlungen Süd e. V. findet jeden 3. Samstag im Monat mit zusätzlichen Händlern statt.

Dies sind: Winzer Strebel & Popp, Jagd Genuss, Imker Jorgas, Gewürzweible und Fischräucherei Gottschalk.

Ein Ort der die Gelegenheit bietet, Freunde Bekannte 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!

*August ohne Bürgerverein

•BÜRGERNAH •KOMPETENT •UNABHÄNGIG

BÜRGERVEREIN Siedlungen Süd e.V.

FÜR EINEN LEBENSWERTEN STADTTEIL!

Ihr Bürgervereinsteam

B. Baumann / Thomas Konradt

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

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, Rindergulasch, Rahmgeschnetzeltes, Saure Lunge, Schaschlikpfanne, Hirchbraten, Sauerbraten, Bolognese.

Wurstkonserven: Bratwurst, Hausmacher, Göttinger, Bierschinken, Leberkäse, Jagdwurst, Presssack, Schweinefleisch, Feine Schinkenwurst.

Braten/Malzeiten (schnelles Gericht):

Schweinbraten, Sauerbraten, Kalbsrahmbraten, Rinderrouladen, 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!

Überraschen sie ihre Gäste mit einem delikaten Sauerbraten

Fertige Braten von Metzgerei Häring



Sauerbraten

auf Rückfrage/Bestellung.

Aufwärmen fertig!

Dazu Knödel und Blaukraut und ein Klecks Preiselbeeren - Lecker!



2 Portion ohne Beilagen.

Serviervorschlag, Abbildungen ähnlich!

Suppenkonserven und fertige Braten/Mahlzeiten sind nicht immer verfügbar.
Bitte nachfragen oder frühzeitig bestellen.



Gemüsebau Bauer

REGIONAL IST NACHHALTIG!

Feldsalat, Portulak,BabyLeaf 300g 5.-€

Aktuell
10 verschiedene Salate zur freien Auswahl!
3 Stck. 3,50 €

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

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.

Auswahl hochwertiger saisonaler/regionaler Herrlichkeiten, frisch aus dem Knoblauchsland.



Abbildungen ähnlich!

Mildes Sauerkraut frisch vom Fass!

Reich an Mineralstoffen und Antioxidantien jetzt wieder verfügbar!

Sauerkraut ist ja so gesund!

Fränkischer Kohlrabi
3 Stk. 3.- €

Hokkaido u. Süßkartoffeln!

Auch fränkischer Blumenkohl u. Bohnen wieder verfügbar



Abbildungen ähnlich!



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

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Was passt zu Bauer´s Sauerkraut vom Fass?

Die Klassiker

Bratwurst

Leberkäs

Leberwurst

Kassler

Eisbein/Knöchla

Schäuferle



Abbildung ähnlich!

Dem ist nichts mehr hinzuzufügen. Nach der Grillsaison wo Bratwurst, Steak u. Leberkäse dominierten kommt das Kassler und das Eisbein jetzt bei herbstlichen Tagen zum Zuge. Läuft ihnen in Gedanken daran, nicht auch schon das Wasser im Munde zusammen. Eisbein, Kassler und Leberwürste bekommen Sie bei unserer Metzgerei Häring am Markt und das traditionell hergestellte Sauerkraut dazu von unserem Gemüsebau Bauer.

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!
Dies ist nur eine grobe Beschreibung, um den Aufwand darzustellen und Ihren Appetit anzuregen. Detailliertere Rezepte finden Sie unter diesem Link: Fränkische Bratwurst mit Sauerkraut

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!

Die Saison ist eröffnet!

Die verschiedenen Sorten der Lebküchnerei Nusselt.

Qualität die man schmeckt!

Geschenkidee



Unsere Elisenlebkuchen unterliegen höchsten Qualitätsanforderungen, denn nur wenn die Rezeptur stimmt, darf sich ein Lebkuchen Elisenlebkuchen nennen. Schon 1888 hatte unsere Bäckerei dabei den Dreh raus, weshalb wir noch heute nach diesem traditionellen Rezept backen.

Um den Ganzen jedoch etwas Frische und Kreativität zu verleihen, haben wir einen Weg gefunden, der Kuvertüre verschiedenste Geschmacksrichtungen zu verleihen.
Unser Anspruch ist es, diese hohen Qualitätsstandards allseits zu erfüllen. Als einzige Lebküchnerei weit und breit haben wir einen Weg gefunden, Schokoladenkuvertüren nach Wunsch zu aromatisieren und freuen uns, Ihnen diese neuartigen und absolut fantastischen Geschmacksrichtungen über unseren Onlineshop und unsere Filialen anbieten zu können.

Zu bestellen ab sofort im Onlineshop

Bäckerei Nusselt GmbH • Kornburger Hauptstraße 22 • 90455 Nürnberg
TEL +49 9129 · 42 52 **FAX +49 9129 · 27 97 19**

https://www.baeckerei-nusselt.de/

Ziegenkäse



Abbildung ähnlich!

mindestens 45% Fett i. Tr.
Camembert aus Ziegenmilch
Reifezeit: mind. 1 bis 4 Wochen

Dieser exzellente **Ziegencamembert** transportiert auf sehr elegante Art die feinen Aromen der Ziegenmilch. Im jungen Reifestadium ist er mild-feinwürzig und wenn er gut gereift ist würziger aber nicht intensiv.
Ziegenkäse ist gesund. Dieser Fakt wird vom Nährstoffgehalt des Käses untermauert. So steckt Ziegenkäse voller Vitamine und Mineralstoffe. Unter anderem liefert der Käse deinem Körper die Vitamine B12, A, D und K sowie Thiamin und Niacin.

Der Camembert aus Ziegenmilch zeichnet sich durch seinen weißen Schimmelrasen und seinen geschmeidigen Charakter aus. Der cremige Weichkäse verschmilzt mit dem typisch feinen würzigen Geschmack von Ziegenmilch und eignet sich daher ideal für Aufschnitt, im Salat oder in verschiedenen Variationen frittiert oder überbacken. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Übrigens: Richtig gelagerter Ziegenkäse schmeckt nicht nach Ziege!

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 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 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 Uhr) einfach mal vorbei und genießen Sie das regionale breitgefächerte Angebot!

I

Alle Angaben und Preise ohne Gewähr. Irrtum vorbehalten!