



Liebe Kunden! KW 38 vom 17. September 2018

Achtung!
Achtung!

Änderung der Bestell- und Liefertage wegen dem **Feiertag 3. Oktober** (Mittwoch)!
Die Dienstag- und Mittwochkunden werden jeweils einen Tag früher beliefert. Ihre Bestellungen müssen bis Freitag den 28.09.18 um 12 Uhr bei uns eingegangen sein.
Für die Donnerstag- und Freitagkunden bleibt der Liefertag unverändert. Jedoch müssen Ihre Bestellungen schon am Dienstag den 02.10.18 um 10 Uhr bei uns eingegangen sein.
Bitte beachten Sie die Bestellzeiten. Später eingehende Bestellungen oder Änderungswünsche können nur bedingt berücksichtigt werden.

Bienenwachstücher - neu in unserem Sortiment.

Diese Bienenwachstücher sind die nachhaltige und wiederverwendbare Alternative zu Alufolie, Frischhaltefolie und Plastikbehälter.

Brot, Obst, Gemüse, die Reste vom Feste, und natürlich die Brotzeit haben endlich einen tollen Beschützer. Der „Jaus'nwrap“ schmiegt sich um Ihre Köstlichkeiten oder deren Behältnisse und schafft einen natürlichen Schutz.

Wie das genau funktioniert? Mit natürlichen Rohstoffen

(Bienenwachs, Kiefernharz und Jojobaöl) und der Wärme Ihrer Hand.

Das Set enthält 3 verschiedene Größen:

1x Small (18 cm x 18 cm),

1x Medium (26 cm x 25 cm),

1x Large (33 cm x 33 cm).

1 Set (3 Tücher) 24,99 €



Logocos AG an L'Oréal verkauft!

Zu Logocos AG zählen die Marken Logona, Sante, Heliotrop und Fitne. Das Unternehmen hat seinen Sitz in der Nähe von Hannover und beschäftigt rund 340 Mitarbeiter. Logocos möchte durch den Verkauf die Spitzenposition auf dem Naturkosmetikmarkt weiter ausbauen.

L'Oréal ist der derzeit weltweit größte Kosmetikhersteller.

Mit seinem internationalen Portfolio von 34 Marken erwirtschaftete der Konzern 2017 einen Umsatz von 26,02 Mrd. Euro und beschäftigte 82.600 Mitarbeiter in verschiedenen Ländern. Der Wechsel zu L'Oréal ermöglichte es den Logocos-Marken, den Herausforderungen des sich wandelnden Naturkosmetikmarktes selbstbewusst zu begegnen und ihre Spitzenpositionen weiter auszubauen, sagte ein Logocos-Sprecher.

Was sich positiv für Logocos anhört hat aber auch „Schattenseiten“. L'Oréal hat einige Produkte in seinem Programm für deren Herstellung noch Tierversuche gemacht werden.

Ca. 23 % Betriebsanteile von L'Oréal gehören dem Nestlé-Konzern. Nestlé steht mit Sicherheit nicht aus Überzeugung zu „BIO“.

Hier geht es rein um Gewinn. Egal was mit den betroffenen Menschen, den Tieren und der Natur passiert.

„Nestlé“ ist einer der führenden Konzerne, die sich weltweit Wasserrechte kaufen, damit dann die Menschen vor Ort das heimische Trinkwasser in Plastikflaschen kaufen müssen.

Hier noch mehr dazu zuschreiben sprengt unser Wochenblatt.

Wir haben uns dazu entschieden alle Logona-Produkte aus unserem Sortiment zu nehmen, da wir diese Konzerne nicht unterstützen möchten. Noch vorhandene Ware werden wir verkaufen aber keine neue mehr ordern. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Vorankündigung:

In der KW 40/41 gibt es wieder die beliebten

Hähnchen vom Bioland Hof Behl

aus Schippach bei Miltenberg.

Bestellschluss ist Freitag der 29.10.2018.

Hähnchen ca. 2 kg für 15,90 €/kg
Art.Nr. 11110



Eine schöne Woche
wünscht Ihnen
Marion &
Stefan Schäbler



Sie haben uns weiterempfohlen und einen Neukunden geworben?
Als Dankeschön erhalten Sie einen Warengutschein über 20 €, sobald der von Ihnen geworbene Neukunde viermal mit einem „Grünen Korb“ beliefert worden ist bzw. eine regelmäßige Lieferung (Abo) eingerichtet hat.

Auch wir sind jetzt bei Facebook!

Schauen Sie einfach vorbei, um Neuigkeiten und sonstige Informationen zu erhalten.

Sollte es Ihnen gefallen, dann würden wir uns freuen, wenn Sie die Seite mit Ihren Freundinnen und Freunden teilen und mit



bewerten.



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 39/18
 97837 Erlenbach/ Tiefenthal, Kreuzstr. 19 a
 Tel.: 09391 / 5000 335 Fax: 09391 / 5000 336
 Internet: www.gras-huepfer.de
 DE-OKO-037

Name:
 Kundennr:
 Tel.:
 Lieferwoche:



Das gesamte Angebot an Gemüse, Salat und Obst stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.
 Von Montag den 24.09.18 bis Freitag den 28.09.18 KW 39/18 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat, Möhren, Rote Bete, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln Queen Anne, Champignons (M, L, XL), Paprika rot (L, XL), Apfel, Trauben weiß, Bananen
Gemüse/Salat:	S M L XL	Salat, Möhren, Rote Bete, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln Queen Anne, Paprika rot, Schlangengurke, Paprika gelb (M, L, XL), Champignons (L, XL)
Mild:	S M L XL	Salat, Möhren, Rote Bete, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln Queen Anne, Champignons (M, L, XL), Paprika rot (L, XL), Apfel, Trauben weiß, Bananen
Regionaler Korb:	S M L XL	Salat, Möhren, Knollensellerie, Auberginen, Zucchini (M, L, XL), Champignons (L, XL), Apfel, Zwetschgen
Obst:	S M L XL	Apfel, Banane, Trauben weiß, Trauben blau, Kiwi, Kiwi Gold, Birnen, Mango (M, L, XL)

Anderungswünsche / zusätzliche Bestellung

	€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
Frucht- & Blattgemüse		Obst	
.....St Auberginen, Regional	6,69 / kgSt Ananas, CR	3,39 / St
.....kg Fenchel, Regional	6,99 kgSt Avocado, Mx/Sp	2,49 / St
.....kg Lauch, Regional	5,39 / kgkg Apfel der Woche,D	5,19 / kg
.....kg Mangold, Regional	6,49 / kgkg Apfel der Woche, 3 kg Vorratstüte 14,80 € / 3 kg..Sorte	
.....kg Paprika gelb, NL	8,89 / kgkg Apfel Elstar, D	5,19 / kg
.....kg Paprika grün, Regional	7,99 / kgkg Apfel Gala, D	5,19 / kg
.....kg Paprika rot, Regional	8,89 / kgkg Apfel Santana, D	5,19 / kg
.....St Schlangengurke, NL	2,89 / Stkg Bananen, DO/PE	2,99 / kg
.....kg Spinat, Regional	6,99 / kgkg Birnen, Regional	5,99 / kg
.....St Stangensellerie, Regional	2,90 / St200 g Datteln, Groß, Isr.	4,60 / 200 g
.....kg Tomaten, NL	5,79 / kgSt Honigmelone, Galia, E	3,29 / kg
....250g Cherrytomaten, Regional	2,79 / 250 gSt Kiwi, AR	0,79 / St
.....kg Zucchini, Regional	5,59 / kgSt Kiwi Gold (große Früchte), NZ	1,99 / St
.....St Zuckermais, Regional	2,59 / StSt Limetten, MX	7,99 / kg
	St Mango ?	3,89 / St
	kg Nektarinen, Sp ?	4,39 / kg
	kg Pfirsiche, I ?	6,29 / kg
	kg Pflaumen blau/rot oder gelb, Sp	5,29 / kg
	Schale Physalis/Kapstachelbeeren, D	3,49 / 100g
	kg Orangen, ZA	6,29 / kg
	3 kg Orangen,I Vorratstüte	17,93 / 3 kg
	kg Trauben blau, I	4,89 / kg
	kg Trauben blau kernlos, I	6,59 / kg
	kg Trauben weiß, I	4,59 / kg
	kg Trauben weiß kernlos, I	7,39 / kg
	St Wassermelone Mini ca. 2 Kilo ?	2,49 / kg
	St Zitronen, GR	6,99 / kg
	kg Zwetschgen, Regional	4,79 / kg
	kg „Apfelbrei-Apfel“ (Apfel mit kleinen Fehlern) 2,00 €/kg solange der Vorrat reicht	
		Kartoffeln	
		Kartoffeln Laura, rotschalig, fvk, Regional	
	 2,49 €/ kg5,90 €/2,5 kg11,20€/5 kg19,90€/10kg
		Kartoffeln Queen Anne fk, Regional	
	 2,49 €/ kg5,90 €/2,5 kg11,20€/5 kg19,90€/10kg
		Frühkartoffeln mk, Regional 2,99 / kg
	kg	Bataten / Süßkartoffeln, I 5,29 / kg
	kg	Topinambur, Regional 4,89 kg
		Zwiebeln	
	kg	Gemüsezwiebeln, Sp 3,49 / kg
	kg	Zwiebeln gelb, Regional 3,59 / kg
	kg	Zwiebeln rot, D 3,99 / kg
	 Bund	Zwiebeln im Bund, Regional 2,99 / Bund
	kg	Schalotten, A 5,99 / kg
	kg	Knoblauch, D/A 1,49 / 100g
		Pilze	
	200 g	Austernpilze, Regional 2,99 / 200 g
	200 g	Champignons, Regional 2,29 / 200 g
		Nüsse	
		...Beutel	Erdnüsse mit Schale, I 4,59 / 330 g
	200 g	Walnüsse lose, F 2,78 / 200 g
	100 g	Pistazien, USA 3,89 / 100 g
	200 g	Maronen, gegart, F 4,99 / 200 g

Da es sich um Frischware handelt, sind die Preise freibleibend!

Backwaren im September 2018

Backwaren von der Vollkornbäckerei Köhler, Würzburg

gebacken am Dienstag, Donnerstag und Freitag

Vollkornbrote

.....	1003	Bauernlaib	1000 g	4,30 €
.....	1030	Dinkelbrot	750 g	4,50 €
.....	1035	Dinkel Haferbrot	750 g	4,50 €
.....	1036	Dinkel Saatenbrot	500 g	3,50 €
.....	1051	Dinkelvollkorn Toastbrot	500 g	3,85 €
.....	1034	Dinkel Chiabrot,	500 g	3,90 €
.....	1006	Emmerbrot	750 g	4,50 €
.....	1023	Emmer Dinkelbrot	500 g	3,50 €
.....	1010	Frankenlaib	1000 g	4,30 €
.....	1020	Frankenlaible	500 g	2,40 €
.....	1074	Frankenstolle	1000 g	3,90 €
.....	1032	Hausbrot	750 g	4,50 €
.....	1018	Nuss Möhrenbrot	750 g	4,85 €
.....	1012	Roggenbrot	750 g	4,00 €
.....	1011	Sonnenblumenbrot	750 g	4,20 €
.....	1020	Urkornbrot,w eizenfrei	750 g	4,10 €
.....	1580	RoggenKorn -verpackt-	400 g	3,30 €
.....	1072	Walsnussbrot	750 g	4,85 €
.....	1015	Quinoa Brot	500 g	3,50 €

Helle Brote

.....	1191	Fränkisches Baguette m. Sauerteig	350 g	2,30 €
.....	1157	Dinkelbaguette hell	250 g	2,45 €
.....	1087	Dinkel Ruchmehlbrot	500 g	3,85 €
.....	1092	Focaccia, Fladenbrot	350 g	2,85 €
.....	1077	Gewürzbrot	750 g	3,90 €
.....	1075	Rhöner Landbrot	3000 g	11,50 €
.....	1081	Wurzelbrot	350 g	2,70 €
.....	1192	Oliven Ciabatta	350 g	2,60 €

Vollkornbrötchen

.....	1120	Dinkel Vollkornbrötchen	1 Stück	0,85 €
.....	1121	Dinkelfladen	1 Stück	0,95 €
.....	1174	Dinkel Saatenbrötchen	1 Stück	0,95 €
.....	1100	Fränkis	1 Stück	0,90 €
.....	1101	Kürbiskernbrötchen	1 Stück	0,90 €
.....	1109	Weizenvollkornbrötchen	1 Stück	0,75 €

Helle Brötchen

.....	1167	Dinkel ChiaBatta Brötchen	1 Stück	0,90 €
.....	1170	Dinkel Seelen	1 Stück	1,20 €
.....	1178	Dinkel Oliven Seelen	1 Stück	1,70 €
.....	1177	Dinkel Rosmarin Seelen	1 Stück	1,40 €
.....	1182	Fitnessbrötchen	1 Stück	0,95 €
.....	1150	Kipf	1 Stück	0,50 €
.....	1161	Laugenbrezel, vegan, Dinkelmehl	1 Stück	1,10 €
.....	1160	Laugenstange, vegan, Dinkelmehl	1 Stück	1,10 €
.....	1190	Pitabrötchen	1 Stück	0,70 €
.....	1151	Rosenbrötchen	1 Stück	0,50 €

Pikantes

.....	1092	Focaccia, Fladenbrot	1 Stück	2,85 €
.....	1243	Käsestange, hell	1 Stück	1,50 €
.....	1442	Käsestange mit Mohn	1 Stück	1,80 €
.....	1446	Paprikastange	1 Stück	1,80 €
.....	1444	Spinatstange	1 Stück	1,80 €
.....	1240	Laugen Crossaint	1 Stück	1,60 €
.....	1438	Tomaten-Mozzarella-Strudel	1 Stück	2,50 €
.....	1195	Vischgauer	1 Stück	0,90 €
.....	1401	Pizza	1 Stück	3,30 €
.....	185	Pomodori	1 Stück	1,70 €
.....	1236	Zwiebelkuchen	1 Stück	3,30 €

Die Zutaten aller Backwaren erfahren Sie in unserem Internet-Shop oder auf Anfrage.

Gebäck

.....	1248	Apfel Streusel Plunder	1 Stück	1,85 €
.....	1238	Crossaint vegan	1 Stück	1,60 €
.....	1230	Dinkel Quarktasche	1 Stück	1,85 €
.....	1201	Dinkel Vollkorncroissant	1 Stück	1,70 €
.....	1241	Hörnchen	1 Stück	1,10 €
.....	1205	Kirschplunder	1 Stück	1,85 €
.....	1384	Schoko Banane, vegan (Sommerpause)	1 Stück	2,50 €
.....	1237	Schoko Croissant	1 Stück	1,85 €

Kuchen von der Vollkornbäckerei Köhler

....	1306	Donauwelle (Sommerpause)	1 Stück	2,60 €
.....	1342	Himbeerkuchen (vegan)	1 Stück	2,70 €
....	1311	Käsetorte	1 Stück	2,50 €
....	1316	Mohn Streusel Kuchen -vegan-	1 Stück	2,50 €
....	1372	Möhrenkuchen	1 Stück	2,50 €
....	1805	Schokokuchen -ohne Gluten-	1 Stück	2,30 €
....	1345	Walnuss Brownie	1 Stück	2,05 €
.....	1312	Zwetschkuchen	1 Stück	2,50 €

Dauergebäck / Kekse / Kräcker

.....	1504	Dinkel Kekse	150 g	3,19 €
.....	1501	Mandel Kekse	150 g	3,70 €
.....	1505	Schoko Orangen Kekse	150 g	3,70 €
.....	1251	Flammendesherz	1 Stück	2,50 €
.....	1260	Nuss Schnitte, Dauergebäck	1 Stück	2,30 €
....	1267	Müslischnitte	1 Stück	2,30 €
.....		Semmelbrösel	500 g	2,50 €

Backwaren von der Bäckerei Steinruck

Diese Backwaren werden Mittwoch gebacken und sind für die Mittwoch- bzw. Donnerstagkunden lieferbar!!

Brot

.....	502	Dinkel Roggenvollkornbrot	750 g	4,79 €
.....	518	Dinkel Roggenvollkornbrot Kürbiskernen	750 g	4,99 €
.....	519	Dinkel Roggenvollkornbrot Sonnenblumen	750 g	4,99 €
.....	501	Roggenbrot hell	750 g	3,79 €
.....	516	Roggenbrot hell mit Kümmel	750 g	3,89 €
.....	517	Roggenbrot hell mit Sonnenblumenkern	750 g	3,89 €
.....	500	Roggenvollkornbrot	1000 g	4,79 €
.....	515	Roggenvollkornbrot Sonnenblumenkerne	1000 g	4,95 €
.....	503	Dinkeltoastbrot	500 g	2,70 €
.....	631	Dinkelbaguette hell	240 g	2,79 €

Brötchen

.....	508	Ciabatta mit Oliven	1 Stück	1,99 €
.....	507	Ciabatta	1 Stück	1,70 €
.....	526	Dinkelbrötchen, hell	1 Stück	0,79 €
.....	520	Dinkelseele m. Sesam / Kürbiskerne	1 Stück	1,49 €
....	540	Dinkellaugenbrötchen	1 Stück	0,85 €
.....	506	Kornbrötchen	1 Stück	0,75 €
.....	509	Kornstange	1 Stück	2,45 €
.....	514	Kürbiskernbrötchen	1 Stück	0,75 €
.....	521	Roggenstange Sonnenbk. / Walnüsse	1 Stück	1,99 €
....	527	Weizenbrötchen mit 10 % Roggenmehl	1 Stück	0,65 €

Gebäck

.....	512	Einback (neue Form vorher Dinkelschnecke)	1 Stück	1,29 €
.....	511	Dinkelzopf, milch-, ei-, lactosefrei	1 Stück	4,39 €
.....	524	Dinkeltaler, Buttermürbteig Marmelade	1 Stück	1,50 €
.....	525	Nuss Schnitte, Dauergebäck	1 Stück	1,70 €
.....	522	Dinkelkräcker	1 Stück	0,95 €

Rezepte

Rettich-Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln
300 g schwarzer oder weißer Rettich
1 Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl
1 kl. Zwiebel
800 ml Gemüsebrühe
1 Glas Weißwein
200 ml Sahne
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Auch die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe klein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln und dem Knoblauch dazugeben und andünsten. Salzen und pfeffern und mit Weißwein ablöschen. So lange kochen, bis der Weißwein verdunstet ist. Dann mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Kartoffeln weich kochen.

Inzwischen den Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben und für kurze Zeit mitkochen. Die Sahne zufügen und alles pürieren. Sehr heiß servieren.

Apfel-Rettich-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

2 Äpfel
1 großer Rettich
½ Zitrone
1 Becher Joghurt
1 EL Obstessig
1 EL Honig
1 TL milden Senf
2 TL Gelee (z.B. Preiselbeeren)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen, dann achteln und in dünne Scheiben schneiden.

Den geschälten Rettich grob raspeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Joghurt, Obstessig, Honig, Senf und Gelee zu einer glatten Marinade verrühren und mit den Äpfeln und dem geraspelten Rettich gut vermischen.

Den Salat etwa 15 Min. durchziehen lassen und Vor dem Servieren nochmals kurz durchrühren

Rettich-Bratlinge

Zutaten für 2 Portionen:

1 Rettich (600 g)
3 Kartoffeln
½ Bund Frühlingszwiebeln
2 Eier
3 EL Mehl
3 EL Semmelbrösel
Salz & Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten

Dazu: Kräuter-Dip

200 g Schmand
150 g Quark
1 Bund Schnittlauch
1 TL Zitrone
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Quark und Schmand gut miteinander verrühren. Die Schnittlauchröllchen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Rettich schälen. Die Kartoffeln reiben, in ein Tuch geben und ausdrücken. Den Rettich grob raspeln, mit 1/2 TL Salz mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Rettich ausdrücken und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Die Zwiebelringe, die Eier, das Mehl und die Semmelbrösel zugeben und verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse mit einer Kelle oder einem großen Löffel in heißes Öl geben, zu Bratlingen formen und ausbacken.

Den Dip dazu reichen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!