



Liebe Kunden!

Unsere Neuheiten - glutenfreie Nudeln von Byodo!

Volanti Rote Linse, glutenfreie Nudeln, 250 g Packung

Die glutenfreien Bio-Volanti von Byodo erinnern in ihrer Form an fliegende Untertassen. Auch ihre rote Farbe und der Geschmack sind einzigartig und so wird jedes Pastagericht zu einem besonderen Augen- und Gaumenschmaus.

Zudem sind die roten Nudeln aus Bio-Linsen wahre Superfood-Helden.

Zutaten: 100% roten Bio-Linsen

3,79 €



Mezze Penne Reis-Mais-Kichererbse, glutenfreie Nudeln, 250 g Packung

Die Mezze Penne von Byodo garantieren einen glutenfreien Pasta-Genuss.

Der leicht-nussige Geschmack und der angenehme Biss sorgen für ein Mundgefühl, das fast nicht von Hartweizengrießnudeln zu unterscheiden ist. Reis, Mais und Kichererbse sind reich an wertvollem Eiweiß und Ballaststoffen.

Zutaten: aus 100% biologischem Reis-, Mais- & Kichererbsenmehl

3,79 €



Diesen besonderen Kinofilm sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

Unsere große kleine Farm

Zum Inhalt: Weil ihr geliebter Hund Todd zu viel bellt, verlieren Molly und John Chester ihre Wohnung. Das Paar verlässt daraufhin die Großstadt und stürzt sich Hals über Kopf in die Verwirklichung eines langgehegten großen Traums: die Gründung einer eigenen Farm. Auf über 80 Hektar in den kalifornischen Hügeln will das Paar mehr Harmonie in sein Leben bringen - und in das Land, das es ernährt. Was folgt, sind acht Jahre Arbeit, die den Idealisten alles an Einsatz abverlangen, aber auch 10.000 Obstbäume sowie alle erdenklichen Haus- und Wildtiere auf einem einst erschöpften, dünnen Land hervorbringen. Unter ihnen ein erstaunliches Schwein namens Emma und deren bester Freund, der Hahn Greasy. Zwischen fragilen Wasserleitungen, gierigen Schnecken, zu allem entschlossenen Kojoten und einem neuen alten Ökosystem, erkennen die Chesters, dass in der großen Vernetzung des Lebens alle ihren Beitrag leisten können - im Vertrauen auf die Weisheit der Natur und das Leben selbst. (Quelle: Verleih)

Dieser Film ist einfach toll. Läuft zurzeit im Central im Bürgerbräu (Würzburg) und sicherlich auch in anderen Programm-Kinos.

Nicht vergessen:

In der KW 30 gibt es wieder die leckeren

Hähnchen vom Bioland Hof Behl
aus Schippach bei Miltenberg für

€ 15,90 / kg.

Bestellschluss ist Freitag der 19. Juli,
die Auslieferung erfolgt ab Mittwoch,
24. Juli!

Bitte beachten:

Der Bäcker Steinruck hat in der

Zeit von der KW 31 bis

einschließlich KW 33

Betriebsurlaub! Bitte bestellen Sie

alternativ Köhler-Backwaren!

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.

Eine schöne Woche
wünschen Ihnen
Marion & Stefan Schäbler



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 30/19
 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 22.07.19 bis Freitag, den 26.07.19 KW 30/19 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat, Schlangengurke, Blaukraut, Möhren, Wirsing, Bananen, Trauben weiß
	O O O O	Zucchini (M, L, XL), Auberginen (XL)
Gemüse/Salat:	S M L XL	Salat, Schlangengurke, Weißkraut, Möhren, Dicke Bohnen, Tomaten,
	O O O O	Zucchini (M, L, XL), Auberginen (L, XL)
Mild:	S M L XL	Salat, Schlangengurke, Möhren, Paprika grün, Tomaten, Zucchini, Auberginen (M, L, XL),
	O O O O	Minigurken (XL), Bananen, Trauben weiß
Regionaler Korb:	S M L XL	Salat, Schlangengurke, Minigurke, Wirsing, Möhren, Dicke Bohnen (M, L, XL),
	O O O O	Zucchini (L, XL), Apfel
Obst:	S M L XL	Apfel, Bananen, Birnen, Pfirsiche, Nektarinen, Trauben weiß, Trauben blau,
	O O O O	Kiwi, Pflaumen blau

Änderungswünsche / zusätzliche Bestellung

		€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
Frucht- & Blattgemüse			Obst	
.....St	Auberginen, I	4,99 / kgSt	Ananas, CR 399 / Stück
.....kg	Fenchel, Regional	6,99 / kgSt	Avocado, Mx/Sp 2,49 / St
.....kg	Lauch, D	7,99 / kgkg	Apfel der Woche,D/A/Arg 3,29 / kg
.....kg	Mangold, Regional	7,99 / kgkg	Apfel der Woche, 3 kg Vorratstüte 11,90 € / 3 kg..Sorte
.....kg	Minigurken, Regional	6,60 / kgkg	Aprikosen, I 5,99 / kg
.....kg	Paprika gelb, NL	9,49 / kgkg	Bananen, DO/PE 2,99 / kg
.....kg	Paprika grün, Regional	7,90 / kgkg	Birnen,Ag 4,49 / kg
.....kg	Paprika rot, NL	9,49 / kgkg	Birnen,Ag 4,49 / kg
.....St	Schlangengurken, Regional	2,00 / St	...200 g	Datteln, große Früchte, Isr 5,29 / 200 g
.....St	Stangensellerie, Regional	2,99 / St	...Schale	Himbeeren, Regional 4,49 / 125 g Schale
.....kg	Tomaten, Regional ?	6,99 / kgSt	Honigmelone Galia, Sp 5,89 / kg
....250g	Cherrytomaten, Sp	2,99 / 250 g	...Schale	Johannisbeeren rot, Regional 4,99 / 500 g Schale
.....kg	Zucchini, Regional	4,35 / kgkg	Kirschen, Regional 1,69 / kg
		St	Kiwi, I 0,69 / St
		St	Limetten, CO 9,99 / kg
		St	Mango, Ch 2,99 / Stück
		St	Nektarinen, Sp 5,99 / kg
		kg	Orangen, I 3,29 / kg
		kg	Pfirsiche, Sp 5,79 / kg
		kg	Pflaumen rot/gelb, Sp 5,49 / kg
		kg	Trauben blau, I 8,59 / kg
		kg	Trauben weiß, I 8,59 / kg
		kg	Wassermelone mini, Sp 2,69 / kg
		kg	Zitronen, I 5,69 / kg
		kg	„Apfelbrei-Apfel“ (Apfel mit kleinen Fehlern) 2,00 €/kg solange der Vorrat reicht
			Kartoffeln	
		kg	Frühkartoffel, vorwiegend festk.,Regional 3,39 / kg
		kg	Frühkartoffel,festkochend, Regional 3,39 / kg
		kg	Frühkartoffeln, mehlig kochend, Regional 3,39 / kg
		kg	Bataten / Süßkartoffeln, I 5,29 / kg
		kg	Topinambur, Regional 5,49 / kg
			Zwiebeln	
		kg	Gemüsezwiebeln, D 3,99 / kg
		kg	Zwiebeln gelb, I 3,99 / kg
		kg	Zwiebeln rot, D 3,99 / kg
		 Bund	Zwiebeln im Bund, Regional 3,19 / 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 3,12 / 200 g
		200 g	Maronen, gegart, F 4,99 / 200 g

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

Aktuelles Käseangebot im Juli 2019

Alle Käsesorten werden nach biologischen Richtlinien hergestellt.



Käsesorten die wir für Sie schneiden

Mindestabnahmemenge 200 g je Käselieferung

128722	Bergkäse, 50 % Fett, laktosefrei	Walchsee	1,99 € / 100 g
127607	Comté Extra A.O.C, lactosefrei	Frankreich	2,79 € / 100 g
27001	Emmentaler, laktosefrei	Pötzelsberger	1,69 € / 100 g
163495	Hoodammer Supreme, Schnittkäse, 50 % Fett	Baldauf	1,99 € / 100 g
119801	Nordseekäse, 48 % Fett	Dänemark	2,19 € / 100 g
123783	Schwäbischer Rahmkäse, lactosefrei	Geifertshofen	2,69 € / 100 g
162448	Sommer Rebell, Schnittkäse, 50 % Fett, lactosefrei	Käserebellen	2,69 € / 100 g
117628	Le Brie mit Walnüssen	ÖMA	2,29 / 100 g
125324	Sommerbrie Gartentraum, 50 % Fett	ÖMA	2,19 / 100 g
120521	L`amour Rouge mit Lauch, Weichkäse	ÖMA	2,89 / 100 g

Ziege und Schaf

128013	Cerron Ziegenkäse mit Rosmarin ca. 330 g Stück	Spanien	2,99 € / 100 g
131433	Ziegencamembert, 50 % Fett	Andechser	2,49 € / Stück
127506	Pecorino Romano, 36% Fett, 125 g Stück	bio verde	4,99 € / Stück

Abgepackte Käse

161346	Brat & Grillkäse, original griechischer Art	bio verde	150 g	3,99 € / Stück
122365	Gouda Basilikum-Knoblauch. 50% Fett	Aurora	ca. 250 g	1,79 € / 100 g
122343	Gouda jung, 48 % Fett	Aurora	ca. 250 g	1,39 € / 100 g
122354	Gouda mittelalt, 50 % Fett	Aurora	ca. 250 g	1,59 € / 100 g
120082	Gorgonzola 53 % Fett	Arrigoni	200 g Schale	3,29 € / Schale
119608	Hausmacher Bauernhandkäse, 1,8 %	Birkenstock / Bio	200 g	2,59 € / Stück
125998	Parmigiano Reggiano D. O. P	Montanari	200 g	6,59 € / 200 g
118293	Mozzarella, 45% Fett	dennree	100 g	0,99 € / Stück
129543	Manouri Schafmolkenkäse	bio verde	150 g	3,09 € / Stück
29199	Schaf Feta, Tharros	Tharros	180 g	2,99 € / Stück
122409	Ziegengouda, 48% Fett, 250 g Stück	Aurora	ca. 250g	2,49 € / 100 g

Scheibenkäse, abgepackt

124154	Kräuter Käse aus Weidemilch in Scheiben, 50 % Fett,	dennree	150 g	2,29 / Packung
130241	Bioländer in Scheiben, 45 % Fett	Andechser	150 g	2,49 € / Packung
121059	Der Allgäuer - Heumilchkäse, in Scheiben, 50 % Fett laktosefrei	Baldauf	150 g	3,99 € / Packung
161706	Wildblumenkäse in Scheiben, 50 % Fett laktosefrei	Baldauf	150 g	3,99 € / Packung

Brie - Camembert

120058	Brie, Demeter, 50 % Fett	Bergpracht	100 g	1,29 € / Stück
117246	Camembert mit Nuß, 48%F.i.Tr.ca. 180 g	St. Leonhard	ca. 180 g	2,39 € / 100 g !
117022	Camembert, 55 %	Andechser	100 g	1,69 € / 1 Stück
162191	Weichkäse mild cremig, Monsieur J. Bernard	Söbbeke	200 g	3,39 / Stück
142547	Weichkäse würzig cremig, Monsieur J. Bernard	Söbbeke	200 g	3,39 / Stück

Frischkäse

114941	Frischkäse Kräuter	Andechser	175 g	1,65 €
114939	Frischkäse Natur	Andechser	175 g	1,65 €
118629	Hüttenkäse mind. 20%	Züger	200g Becher	1,35 €
116223	Frischcreme Meerrettich, 25 % Fett	Weißenhorn	125 g	1,89 €
116267	Frischcreme Toscana, 25 % Fett	Weißenhorn	125 g	1,99 €
125829	Mascarbone, lactosefrei	Züger	200 g Becher	2,69 €

Rezepte

Schmorgurken mit Frikadellen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hackfleisch
40 g Semmelbrösel
2 Zwiebeln (gehackt)
2 Eier
Salz & Pfeffer
60 g Kräuterbutter
1 kg Salatgurke (geschält, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten)
4 EL Weißweinessig
350 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe
1 TL Speisestärke
1 Bund Dill

Zubereitung:

Hackfleisch, Semmelbrösel, 1 Zwiebel, Eier, Salz und Pfeffer zu einem homogenen Teig vermengen und zu etwa 12 Frikadellen formen. Die Kräuterbutter in einer Pfanne schmelzen und die zweite Zwiebel darin andünsten. Die Gurkenscheiben hinzugeben und ebenfalls andünsten.

Mit Weißweinessig angießen, die Gurken herausschöpfen und beiseite stellen.

Sahne und Gemüfefond in die Pfanne geben, würzen und die Frikadellen für etwa 10 Minuten darin garen. Die Gurken wieder hinzugeben und weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit Speisestärke binden, abschmecken und den Dill unterheben.

Kalte Gurkensuppe

Zutaten für 4 Personen:

2 Salatgurken
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
800 g Sahnejoghurt
Salz & weißer Pfeffer
1/2 TL Zucker
1 1/2 EL Zitronensaft
1 Bund Dill

Zubereitung:

Von den Gurken ein Stück abschneiden und beiseitelegen, den Rest schälen und grob würfeln. Den Knoblauch schälen und mit den Gurkenstücken, Öl, Joghurt und etwas Wasser pürieren.

Die Gurkensuppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft pikant abschmecken. Auf vier Suppentassen oder -teller verteilen. Den Dill waschen, abschütteln und fein hacken.

Das beiseitegelegte Gurkenstück fein würfeln und zusammen mit dem Dill über die Suppe streuen.

Melonen-Gurkensalat

Zutaten für 4 Personen:

Salatgurke
1 Wassermelone
1 Bund Minze
4 EL Olivenöl
1 EL Honig
2 EL Balsamicoessig (weiß)
150 g Sauerrahm
1 TL Harissa-Gewürzpaste
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Gurke waschen, die Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Wassermelone schälen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Eventuelle Kerne entfernen. Minze abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und grob zerteilen.

Olivenöl, Honig, Balsamico-Essig, Minzeblätter, Sauerrahm und Harissa in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Die Gurken- und Melonenstücke darunter mischen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!