



Geänderte Bestell- und Liefertage:

In der KW 22, Donnerstag, der 30. Mai / Christi Himmelfahrt:

Die Donnerstagskunden werden am Freitag, den 31. Mai beliefert, die Freitagskunden am Samstag, den 1. Juni.
Bei den Bestellzeiten ändert sich für die KW 22 nichts.

In der KW 24 (nach den Pfingstfeiertagen) werden alle Touren wie gewohnt ausgefahren.

Jedoch müssen die Dienstags- und Mittwochskunden ihre Bestellungen schon am Freitag, den 07.06.19 bis 16 Uhr aufgegeben haben!

In der KW 26, Donnerstag, der 20. Juni / Fronleichnam:

Am Freitag, den 21. Juni beliefern wir die Kunden der Touren „Würzburg“ (1 Tag später) und „Wiesenfeld“ (wie gewohnt). Am Samstag, den 22. Juni beliefern wir die Kunden der Touren „Lohr“ (1 Tag später) und „Ochsenfurt“ (2 Tage später!). Die Bestellzeiten ändern sich nicht.

Ab dieser Woche erhalten Sie Salat Batavia und Salat Eichblatt aus unserem Anbau. Wegen der „Leichtigkeit“ ist dieser Salat etwas günstiger im Preis. Im Folienhaus tut sich auch so einiges. Für die Stangenbohnen wurden „Rankhilfen“ eingebaut. Es war gut, dass es in den vergangenen Tagen geregnet hat. Grundsätzlich war die Regenmenge für eine ausreichende Grundwasserbildung viel zu wenig. Wir bemerken jetzt schon, dass aus unserem Brunnen wesentlich weniger Wasser entnommen werden kann.



Hinweis zur Verwendung eigener grüner Körbe:

Bitte entfernen Sie die Strichcode-Aufkleber auf den von uns erworbenen grünen Körben oder markieren Sie diese anderweitig als Ihr Eigentum. Unsere Fahrer können dann leichter erkennen, ob es sich um zurückzunehmende Pfandkörbe handelt. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

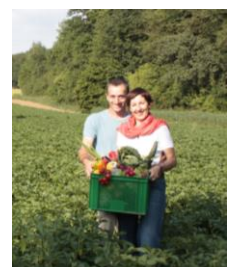
Auch wir sind jetzt bei Facebook!

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 entsprechend bewerten.



Sie haben uns weiterempfohlen und einen Neukunden erworben?
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 Schäßler



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 21/19
 97837 Erlenbach/ Tiefenthal, Kreuzstr. 19 a
 Tel.: 09391 / 5000 335 Fax: 09391 / 5000 336
 Internet: w w w .gras-huepfer.de
 DE-ÖKO-037

Name:
 Kundennr:
 Tel.:
 Lieferwoche:



Das gesamte Angebot an Gemüse, Salat und Obst stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.
 Von Montag den 20.05.19 bis Freitag, den 24.05.19 KW 21/19 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat, Möhren, Mangold, Tomaten, Fenchel (M, L, XL), Kohlrabi (L, XL), Äpfel, Birnen, Bananen
Gemüse/Salat:	S M L XL	Salat, Möhren, Mangold, Broccoli, Tomaten, Fenchel, Kohlrabi (M, L, XL), Champignons (XL)
Mild:	S M L XL	Salat, Möhren, Mangold, Tomaten, Fenchel (M, L, XL), Kohlrabi (L, XL), Äpfel, Birnen, Bananen
Regionaler Korb:	S M L XL	Salat, Möhren, Mangold, Rote Bete, Rettich schw arz, Minigurken, Rhabarber (M, L, XL), Äpfel
Obst:	S M L XL	Äpfel, Birnen, Bananen, Aprikosen, Nektarinen, Kiwi, Orangen

Anderungswünsche / zusätzliche Bestellung

	€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
Frucht- & Blattgemüse		Obst	
.....St Auberginen, Sp.	5,19 / kgSt Ananas, CR	2,99 / Stück
.....kg Fenchel, I	4,59 / kgSt Avocado, Mx/Sp ?	2,29 / St
.....kg Lauch, Regional	5,29 / kgkg Äpfel der Woche, D	4,19 / kg
.....kg Mangold, Regional	8,99 / kgkg Äpfel der Woche, 3 kg Vorratsstüte	11,94 € / 3 kg..Sorte
.....kg Minigurken, Regional	7,99 / kgkg Apfel Topaz, D	4,19 / kg
.....kg Paprika gelb, Sp	9,99 / kgkg Aprikosen, I	7,99 / kg
.....kg Paprika rot, Sp	9,99 / kgkg Bananen, DO/PE	2,99 / kg
.....kg Rhabarber, Regional	8,70 / kgkg Birnen, Ag	4,49 / kg
.....St Schlangengurke, NL	1,69 / St200 g Datteln, große Früchte, Isr	5,29 / 200 g
.....kg Spinat, D	8,99 / kgSchale Erdbeeren, I	3,99 / 500 g Schale
.....St Stangensellerie, Sp	3,99 / StSt Granatapfel, PE	3,49 / Stück
.....kg Tomaten, NL	4,99 / kgSt Grapefruit, Sp	1,59 / St
.....250g Cherrytomaten, Sp	2,89 / 250 gSt Kiwi, I	0,69 / St
.....kg Zucchini, Sp	3,69 / kgSt Limetten, CO	9,99 / kg
Wurzelgemüse	St Mango, BF	2,20 / Stück
.....St Knollensellerie, Regional	3,89 / kgkg Nektarinen, Sp	9,99 / kg
.....100g Ingwer, Ch/Pe	1,20 / 100 gkg Orangen, I	3,29 kg
.....100g Kurkuma, PE	1,39 / 100 gkg Zitronen, I	5,69 / kg
.....Stange Meerrettich, A	14,90 / kgkg „Apfelbrot-Apfel“ (Äpfel mit kleinen Fehlern)	2,00 €/kg solange der Vorrat reicht
.....kg Möhren, D/ I	2,99 / kg	Kartoffeln	
.....kg Pastinaken, D	5,99 / kg	Kartoffeln Agria, vfk, Regional mit Schalenfehler -Sonde	
.....Bund Radieschen, Regional	2,29 / Bund 1,50 €/ kg3,40/2,5 kg
.....kg Rettich schw arz, D	3,99 / kg9,90€/5 kg15,00€/10kg
.....St Rettich weiß, I	3,99 / St	Kartoffeln Laura, rötlich, fvk, Regional	
.....kg Rote Bete, Regional	2,99 / kg 2,49 €/ kg5,90 €/2,5 kg
.....Bund Spargel weiß/violett, Regional	9,19/500g Bund11,20€/5 kg19,90€/10kg
.....Bund Spargel grün, Regional	6,99/ 00 g Bund	Kartoffeln Regina, fk, Regional	
.....kg Wurzelpetersilie, D	8,69 / kg 2,49 €/ kg5,90 €/2,5 kg
Kohlgemüse	11,20€/5 kg19,90€/10kg
.....St Blaukraut, NL	4,49 / kg Kartoffeln Karlana, mk, Regional	2,99 / kg
.....St Blumenkohl, I	4,79 / Stkg Bataten / Süßkartoffeln, I	5,29 / kg
.....kg Broccoli, I	7,29 / kgkg Topinambur, Regional	5,49 kg
.....St Kohlrabi, D	2,29 / St	Zwiebeln	
.....St Spitzkraut, Sp	4,99 / kgkg Gemüsezwiebeln, D ?	3,99 / kg
.....St Weißkraut, Regional	3,69 / kgkg Zwiebeln gelb, EGT	2,99 / kg
.....St Wirsing Regional	5,29 / kgkg Zwiebeln rot, D	3,99 / kg
Salate	 Bund Zwiebeln im Bund, I	3,69 / Bund
.....St Salat der Woche, Regional	2,89 / Stkg Schalotten, A	5,99 / kg
.....100 g Salat Chicoree, D	1,15 / 100 gkg Knoblauch, D/A	1,49 / 100g
.....St Salat Batavia, Regional	2,89 / St	Pilze	
.....St Salat Kopf, Regional	2,89 / St200 g Austernpilze, Regional	2,99 / 200 g
.....kg Salat Radicchio, I	6,89 / kg200 g Champignons, Regional	2,29 / 200 g
Sprossen / Kräuter	100 g Shiitake, Regional	2,80 / 100 g
.....Schale Bärlauch, D	3,39 / 100 g Schale	Nüsse	
.....Schale Sprossenmix, D	2,99 / SchaleBeutel Erdnüsse mit Schale, I	4,59 / 330 g
.....Schale Kresse, regional	0,99 / Schale200 g Walnüsse lose, F	3,12 / 200 g
.....Topf Basilikum, D	2,39 / Topf100 g Pistazien, USA	3,89 / 100 g
.....Topf Schnittlauch, D	2,39 / Topf200 g Maronen, gegart, F	4,99 / 200 g

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

Aktuelles Käseangebot im Mai 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
119801	Nordseekäse, 48 % Fett	Dänemark	2,19 € / 100 g
123783	Schwäbischer Rahmkäse, lactosefrei	Geifertshofen	2,69 / 100 g
117628	Le Brie mit Walnüssen	ÖMA	2,29 / 100 g
119856	Frühlingsbrie Bunte Schote, mit Pfeffer	ÖMA	2,90 / 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	Heumilchkäse, in Scheiben I, 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

Lauchcremesuppe

Zutaten für 2 Personen:

200 g Lauch
1 mehlig kochende Kartoffel
300 ml Gemüsebrühe
2 EL Sahne
1/2 Bund Petersilie
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Lauch putzen, längs aufschneiden, unter fließendem Wasser waschen und in Ringe schneiden. Die Kartoffel schälen und würfeln.

Lauch und Kartoffel mit der Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 10 Min. gar kochen.

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, dann die Sahne unterrühren. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Lauch-Quiche

Zutaten für 12 Stücke:

150 g Mehl
100 g kalte Butter
Salz
1 Eigelb
750 g Lauch
40 g getrocknete Tomaten
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
4 Stiele Thymian
2 Eier
100 ml Milch
100 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, 80 g Butter und Salz in eine Schüssel geben, mit den Knethaken des Handrührers zu einer krümeligen Masse verkneten. Dann Eigelb und 3 EL eiskaltes Wasser zugeben und nur noch kurz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Lauch putzen und waschen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Tomaten fein würfeln, beides in 20 g Butter 4-5 Min. andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, abkühlen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 26 cm Ø groß ausrollen. In eine gefettete Tarte-Form (mit herauslösbarem Boden, 24 cm Ø) legen, den Rand andrücken und begradigen, Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Abgekühlte Lauchmischung darauf geben. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, mit Eiern, Milch, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, abschmecken und über die Lauchmischung gießen. Auf einem Rost direkt auf dem Ofenboden im heißen Ofen 40-45 Min. backen. Dann in der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und servieren.

Rote Bete-Kartoffelgratin:

Zutaten für 6-8 Personen:

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 Stück Rote Bete
Salz & Pfeffer
1 gehäufter EL Senfsamen oder
2 EL Würzmischung für Rote Bete (siehe Rezept)
200 ml Milch
200 ml Sahne
Butter

Zubereitung:

Kartoffeln und Rote Beten schälen. Auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd in eine flache Form schichten, dabei gut würzen. Für die Würzung Salz, Pfeffer und Senfsaat im Mörser fein zerreiben und gleichmäßig zwischen den Schichten verteilen.

Milch und Sahne aufkochen, salzen, pfeffern und vorsichtig über die Scheiben gießen, immer wieder an der Form rütteln, damit sich die Flüssigkeit gleichmäßig verteilt.

Ein paar Butterflöckchen darauf verteilen und bei 180 Grad Celsius (Heißluft; 200 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) etwa 1 1/2 Stunden backen. Die Schichten müssen sich mit der Messerspitze leicht durchstechen lassen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!