



Achtung! - Geänderte Bestelltage und Liefertage anlässlich Ostern und 1.Mai!!

Für die Osterwoche (nach den Osterfeiertagen)

Bestellzeiten für die Dienstags- und Mittwochkunden: Dienstag 23.04.19 bis 10 Uhr.

Auslieferung am Mittwoch 24.04.19 bzw. Donnerstag 25.04.19

Bestellzeiten für die Donnerstagkunden: Mittwoch 24.04.19 bis 10 Uhr. **Auslieferung** am Freitag 26.04.

Bestellzeiten für die Freitagkunden: Donnerstag, 25.04.19 bis 10 Uhr. **Auslieferung** am Samstag 27.04.19.

Für die KW 18, Feiertag am Mittwoch 01. Mai

Bestellzeiten für die Dienstags- und Mittwochkunden:- Freitag 26.04.19 bis 18 Uhr.

Auslieferung am Montag 29.04.19 bzw. Dienstag 30.04.19.

Bitte beachten Sie, dass wir an diesen Tagen keine Backwaren der Bäckerei Steinruck ausliefern können!



Osterartikel zum Sonderpreis solange die Vorräte reichen!

Erdbeere für Dich, schokolierete Erdbeeren gefriergetrocknete Erdbeerstücke umhüllt von weißer Schokolade mit Erdbeerpulver

3,69€ statt 3,99 €



Osterhase aus Vollmilch geschminkt , 80 Gramm

Lachender Osterhase aus Vollmilchschokolade - liebevoll von Hand mit weißer Schokolade geschminkt.

2,69 € statt 2,99 €



Oster Genussparade, Schokolade 70 Gramm

Das Crescendo der Nussaromen. Feingemahlene und geröstete Haselnüsse, in dunkler Schokolade gerührt, mit grob gehackten Mandeln versetzt und mit Zimt verfeinert, tauchen in eine atemberaubende dunkle Milkschokolade mit erstaunlichen 60% Kakao und fabelhaftem Schmelz.

2,99 € statt 3,49 €



Frohe Ostern, Erdbeeryoghurt Mini-Schokolade, 20 g

Joghurtkuvertüre° gefüllt mit Erdbeercreme

1,29 € statt 1,49 €



Kokos Marzipan Herzen, 65 g

Herzen aus Kokos-Marzipanmasse in Zartbitterschokolade

3,49 € statt 3,79 €



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 entsprechend bewerten.



Frohe Osterfeiertage
wünschen Ihnen
Marion & Stefan Schäbler



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 17/19
 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 Dienstag den 23.04.19 bis Samstag, den 27.04.19 KW 17/19 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat der Woche, Möhren, Bataten, Kartoffeln Laura, Radieschen (L, XL), Kohlrabi (M, L, XL)
	O O O O	Orangen, Bananen, Äpfel
Gemüse/Salat:	S M L XL	Salat der Woche, Möhren, Bataten, Kartoffeln Laura, Radieschen, Mangold,
	O O O O	Kohlrabi, Schlangengurke (M, L, XL)
Mild:	S M L XL	Salat der Woche, Möhren, Bataten, Kartoffeln Laura, Kohlrabi (M,L, XL), Radieschen (L, XL),
	O O O O	Orangen, Bananen, Äpfel
Regionaler Korb:	S M L XL	Salat der Woche, Möhren, Kartoffeln Laura, Radieschen, Minigurken,
	O O O O	Champignons (M, L, XL), Steckrübe (L, XL), Äpfel
Obst:	S M L XL	Äpfel, Bananen, Birnen, Orangen, Kiwi, Clementinen, Grapefruit, Erdbeeren (M, L, XL)
	O O O O	

Anderungswünsche / zusätzliche Bestellung

	€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
Frucht- & Blattgemüse		Obst	
.....St Auberginen, Sp.	4,59 / kgSt Ananas, CR	2,99 / Stück
.....kg Fenchel, I	4,99 / kgSt Avocado, Mx/Sp ?	2,29 / St
.....kg Lauch, Regional	5,29 / kgkg Apfel der Woche, D	4,19 / kg
.....kg Mangold, Italien	5,29 / kgkg Äpfel der Woche, 3 kg Vorratsstübe	11,94 € / 3 kg..Sorte
.....kg Minigurken, Regional	9,89 / kgkg Apfel Elstar, D	4,19 / kg
.....kg Paprika gelb, Isr	9,59 / kgkg Bananen, DO/PE	2,99 / kg
.....kg Paprika grün, Isr	7,99 / kgkg Birnen, Ag	4,49 / kg
.....kg Paprika rot, Isr	9,19 / kgkg Clementinen, I	4,99 / kg
.....St Schlangengurke, Sp	1,99 / St	...200 g Datteln, große Früchte, Isr	5,29 / 200 g
.....kg Spinat, I	8,99 / kgSchale Erdbeeren, I	3,99 / 500 g Schale
.....St Stangensellerie, Sp	3,99 / StSt Granatapfel, Tr	2,79 / Stück
.....kg Tomaten, I/Sp	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, MX	7,99 / kg
Wurzelgemüse	kg Orangen, I	3,29 kg
.....St Knollensellerie, Regional	3,89 / kgkg Blutorangen, I	3,29 / kg
.....kg Gelbe Bete, D	3,89 / kgkg Zitronen, I	5,69 / kg
....100g Ingwer, Ch/Pe	1,20 / 100 gkg „Apfelbrei-Apfel“ (Apfel mit kleinen Fehlern)	2,00 €/kg
....100g Kurkuma, PE	1,39 / 100 g	solange der Vorrat reicht	
..Stange Meerrettich, A	14,90 / kg	Kartoffeln	
.....kg Möhren, Regional	2,99 / kg	Kartoffeln Agria, vfk, Regional	
.....kg Navetrübchen, I	5,69 / kg 2,49 €/ kg5,90 €/2,5 kg
.....kg Pastinaken, D	5,99 / kg11,20€/5 kg19,90€/10kg
....Bund Radieschen, Regional	2,69 / Bund	Kartoffeln Laura, rotschalig, fvk, Regional	
.....kg Rettich schwarz, D	3,99 / kg 2,49 €/ kg5,90 €/2,5 kg
.....St Rettich weiß, I	3,99 / St11,20€/5 kg19,90€/10kg
.....kg Rote Bete, Regional	2,99 / kg	Kartoffeln Regina, fk, Regional	
...Bund Spargel weiß/violett, Regional	9,99/500g Bund 2,49 €/ kg5,90 €/2,5 kg
.....kg Steckrübe, D	4,59 / kg11,20€/5 kg19,90€/10kg
.....kg Wurzelpetersilie, D	8,69 / kg	Kartoffeln Karlana, mk, Regional
Kohlgemüse		2,99 / kg
.....St Blaukraut, NL	4,49 / kgkg Bataten / Süßkartoffeln, I	4,99 / kg
.....St Blumenkohl, I	4,59 / Stkg Topinambur, Regional	5,49 kg
.....kg Broccoli, I	6,69 / kg	Zwiebeln	
.....St Chinakohl, Sp	5,19 / kgkg Gemüsezwiebeln, D	3,99 / kg
.....St Kohlrabi, I	1,99 / Stkg Zwiebeln gelb, Regional	3,99 / kg
.....St Spitzkraut, Sp	3,89 / kgkg Zwiebeln rot, D	3,99 / kg
.....St Weißkraut, Regional	3,69 / kg Bund Zwiebeln im Bund, I	3,99 / Bund
.....St Wirsing Regional	5,29 / kgkg Schalotten, A	5,99 / kg
Salate	kg Knoblauch, D/A	1,49 / 100g
.....St Salat der Woche, Regional	2,99 / St	Pilze	
.....100 g Salat Chicoree, D	1,15 / 100 g200 g Austernpilze, Regional	2,99 / 200 g
.....St Salat Endivien, I	4,19 / Stück200 g Champignons, Regional	2,29 / 200 g
.....St Salat Batavia, Regional	2,99 / St100 g Shiitake, Regional	2,80 / 100 g
.....St Salat Kopf, Regional	2,99 / St	Nüsse	
.....100 g Feldsalat, Regional	3,59 / 100 g	...Beutel Erdnüsse mit Schale, I	4,59 / 330 g
.....kg Salat Radicchio, I	6,89 / kg200 g Walnüsse lose, F	3,12 / 200 g
Sprossen / Kräuter	100 g Pistazien, USA	3,89 / 100 g
....Schale Bärlauch, D	3,59 / 100 g Schale200 g Maronen, gegart, F	4,99 / 200 g
....Schale Sprossenmix, D	2,99 / Schale	Da es sich um Frischware handelt, sind die Preise freibleibend!	
....Schale Kresse, regional	0,99 / Schale		
Kürbis			
.....St Butternut, I	3,49 / kg		

Aktuelles Käseangebot im April 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

Broccoli-Lasagne mit Rosmarin-Cherrytomaten

Zutaten für 4 – 6 Personen:

50 g Butter
40 g Mehl
400 ml Gemüsebrühe
350 ml Milch
Salz & Pfeffer (gemahlen)
1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 TL Rosmarin
2 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch
2 Dosen stückige Tomaten (à 420 ml)
150 g Gouda (gerieben)
1 kg Broccoli
16 Stück. Lasagneblätter
250 g Cherrytomaten

Zubereitung:

Fett zerlassen, Mehl darin anschwitzen, Gemüsebrühe und Milch unter kräftigem Rühren zugießen, ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Hackfleisch in 1 EL Olivenöl anbraten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben, kurz mitbraten, Stückige Tomaten unterziehen, mit 1 TL Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Min. weiter köcheln lassen. Broccoli in kleine Röschen teilen, in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren, kurz abschrecken, gut abtropfen lassen. In eine große Auflaufform 3 EL weiße Sauce geben, gleichmäßig mit Lasagneblättern belegen, darauf die Hälfte der Hackfleischsauce, weitere Lasagneblätter, dann weiße Sauce mit einigen Broccoliröschen und etwas Käse schichten. So verfahren bis die Zutaten aufgebraucht sind, den Abschluss sollte Käse bilden. Lasagne im 180 Grad heißen Ofen, auf der mittleren Schiene ca. 20 Min. backen. Cherrytomaten halbieren, mit übrigem Rosmarin (1 TL) und einer Prise Salz in restlichem Öl (1 EL) wenden. Auf die Lasagne setzen, weitere ca. 15 Min. backen. Vor dem Servieren ca. 10 Min. ruhenlassen.

Broccolisalat (mariniert)

Zutaten für 6 Personen:

1 Kopf Broccoli
100 g Feta-Käse
250 g Cherrytomaten
50 g Cashewnüsse
60 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl
60 ml Olivenöl
60 ml Essig
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Broccoli putzen und in möglichst kleine Röschen teilen. Den Feta-Käse in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Broccoli und Feta-Käse in eine Salatschüssel geben. Nun das Dressing mischen: Öl, Olivenöl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer in einem leeren Marmeladenglas schütteln und über den Broccoli gießen, durchmischen. Nun soll der Broccoli über Nacht im Kühlschrank durchziehen. Am nächsten Tag die Cherrytomaten halbieren, zugeben. Mit Cashewnüssen bestreuen, mischen.

Lauchsuppe mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Personen

500 g Lauch
1 Zwiebel
2 EL Öl
200 g gemischtes Hackfleisch
Salz & schwarzer Pfeffer
2 EL Mehl
1 l Gemüsebrühe
200 g Sahne-Schmelzkäse
75 g Schlagsahne

Zubereitung:

Lauch putzen, in Ringe schneiden und waschen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Hack darin ca. 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Lauch und Zwiebel im Bratfett ca. 2 Minuten anbraten. Mit Mehl bestäuben. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Käse und Sahne einrühren. Hack zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse-Lauch-Suppe in Schalen servieren. Dazu schmecken Scheiben von frisch gebackenem Baguette.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!