



Bratkäse Provençal, 160 g Schachtel 2x80 g, mind. 53%

2 leckere Käsesteaks aus Frischkäsezubereitung in feiner Kräutermarinade
 - ideal für Pfanne oder Grill



2,69 €

Tofu-Rostbräterle, 160 g Packung 6 Stück leckere Mini-Bratwürstchen für Pfanne oder Grill



2,39 €

Mozzarella Mini, 150 g Beutel, 50%

Zutaten: MILCH*, Meersalz, mikrobielles Lab, Kulturen, Säuerungsmittel: Milchsäure
 *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft



1,99 €

Antipasti Mix, 150 g Schale

Gemüse* (90,8%) in veränderlichen Gewichtsanteilen (Artischocken*, Tomaten* getrocknet, Paprika*, grüne Oliven* entsteint, schwarze Oliven* entsteint), Olivenöl* nativ extra (3,5%), Sonnenblumenöl* (3,5%), Steinsalz(1,15%), Weinessig* (1%), Kräuter* (Petersilie*, Basilikum*, Oregano*), Zitronensaft*, Knoblauch*
 *aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau (demeter)



3,69 €

Oliven Mix grünen u. schwarzen Oliven, entst., gek., 150 g Schale **3,69 €**

Grüne Oliven* (45,8%), schwarze Oliven* (45,8%), Sonnenblumenöl* (3,3%), Olivenöl* nativ extra (3,3%), Kräuter* (Basilikum*, Petersilie*, Rosmarin*), Steinsalz, Zitronensaft*, Knoblauch*
 *aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau (demeter)



3,69 €

Landfreuden Secco, Halbtrocken 0,75 ltr Flasche

Ein prickelnd frischer Hochgenuß für jede Party. Pur oder als Cocktail, in jedem Fall eiskalt.



2,79 €

Nicht verpassen:

In der KW 25 gibt es wieder die leckeren
Hähnchen vom Bioland Hof Behl
 aus Schippach bei Miltenberg für € 15,90 / kg.
 Bestellschluss ist Freitag der 14. Juni, die Auslieferung
 erfolgt ab Mittwoch den 19. Juni!

Die neue Schrot & Korn Juni ist erhältlich!
 Mit Rezepten für die heißen Tage und vielen
 interessanten Themen! Einfach kostenlos mitbestellen!

Geänderte Bestell- und Liefertage:

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:

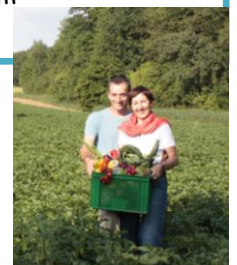
Am Freitag, den 21. Juni beliefern wir die Kunden der Touren „Würzburg“ (1 Tag später) und „Wiesenfeld“ (wie gewohnt). Am Samstag, den 22. Juni beliefern wir die Kunden der Touren „Lohr“ (1 Tag später) und „Ochsenfurt“ (2 Tage später!). Die Bestellzeiten ändern sich nicht.

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!

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 Schäßler



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 23/19
 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 03.06.19 bis Freitag, den 07.06.19 KW 23/19 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat, Möhren, Broccoli, Radieschen, Fenchel, Zucchini (M, L, XL), Rettich weiß (XL), O O O O Apfel, Nektarinen, Bananen (M, L, XL)
Gemüse/Salat:	S M L XL	Salat, Möhren, Broccoli, Radieschen, Fenchel, Zucchini, Rettich weiß, Gelbe Bete, O O O O Tomaten (M, L, XL), Navetrübchen (XL)
Mild:	S M L XL	Salat, Möhren, Broccoli, Radieschen, Fenchel, Zucchini (M, L, XL), Rettich weiß (XL), O O O O Apfel, Nektarinen, Bananen (M, L, XL)
Regionaler Korb:	S M L XL	Salat, Radieschen, Minigurken, Lauch, Navetrübchen, Sprossen (M, L, XL), O O O O Rettich weiß (L, XL), Apfel
Obst:	S M L XL	Apfel, Nektarinen, Bananen, Birnen, Aprikosen, Nektarinen, Pfirsiche, Kiwi, O O O O Mango (M, L, XL)

Anderungswünsche / zusätzliche Bestellung

	€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
Frucht- & Blattgemüse		Obst	
.....St Auberginen, Sp.	5,49 / kgSt Ananas, CR	2,99 / Stück
.....kg Fenchel, Regional	7,49 / kgSt Avocado, Mx/Sp	2,29 / St
.....kg Lauch, Regional	5,29 / kgkg Apfel der Woche,D	3,29 / kg
.....kg Mangold, Regional	6,49 / kgkg Apfel der Woche, 3 kg Vorratstüte 8,88 € / 3 kg..Sorte	
.....kg Landgurken, It.	5,39 / kgkg Apfel Topaz, D	3,29 / kg
.....kg Minigurken, Regional	7,99 / kgkg Aprikosen, I	7,99 / kg
.....kg Paprika gelb, NL	9,39 / kgkg Bananen, DO/PE	2,99 / kg
.....kg Paprika rot, NL	9,39 / kgkg Birnen,Ag	4,49 / kg
.....kg Rhabarber, Regional	6,39 / kg	...200 g Datteln, große Früchte, Isr	5,29 / 200 g
.....St Schlangengurke, NL	1,69 / St	...Schale Erdbeeren. Regional	6,99 € / 500 g Schale
.....kg Spinat, D	8,99 / kgSt Granatapfel, PE	3,49 / Stück
.....St Stangensellerie, Sp	3,99 / StSt Honigmelone Galia, Sp	5,89 / kg
.....kg Tomaten, NL	4,99 / kgSt Honigmelone Gantaluope, Sp	5,89 / kg
...250g Cherrytomaten, Sp	2,39 / 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
.....kg Gelbe Bete, D	3,99 / kgSt Nektarinen, Sp	8,99 / kg
.....St Knollensellerie, Regional	3,89 / kgkg Orangen, I	3,29 kg
...100g Ingwer, Ch/Pe	1,20 / 100 gkg Pfirsiche, Sp	7,89 / kg
...100g Kurkuma, PE	1,39 / 100 gkg Pflaumen rot, Arg	7,89 / kg
..Stange Meerrettich, A	14,90 / kgkg Wassermelone mini, Sp	2,69 / kg
.....kg Möhren, I	2,69 / kgkg Zitronen, I	5,69 / kg
.....kg Navetrübchen, Regional	5,99 / kg		
.....kg Pastinaken, D	5,99 / kgkg „Apfelbrei-Apfel“ (Apfel mit kleinen Fehlern) 2,00 €/kg	
...Bund Radieschen, Regional	2,29 / Bund	solange der Vorrat reicht	
.....kg Rettich rot, D	5,99 / kg	Kartoffeln	
.....kg Rettich schwarz, D	3,99 / kgkg Frühkartoffel,Sieglinde, vorwiegend festk., I	3,69 / kg
.....kg Rote Bete, Regional	2,99 / kgkg Frühkartoffel,Arinda,festkochend, It	3,69 / kg
...Bund Rote Bete i. Bund, Regional	2,99 / Bundkg Kartoffeln Karlena, mk, Regional	2,99 / kg
...Bund Spargel weiß/violett, Regional	8,99 / 500 g Bund		
...Bund Spargel grün, Regional	8,99 / 500 g Bundkg Bataten / Süßkartoffeln, I	5,29 / kg
.....kg Wurzelpetersilie, D	8,69 / kgkg Topinambur, Regional	5,49 kg
Kohlgemüse		Zwiebeln	
.....St Blaukraut, NL	4,49 / kgkg Gemüsezwiebeln, D ?	3,99 / kg
.....St Blumenkohl, I	4,99 / Stkg Zwiebeln gelb, EGT	2,69 / kg
.....kg Broccoli, I	6,49 / kgkg Zwiebeln rot, D	3,99 / kg
.....St Kohlrabi,D	2,29 / St	... Bund Zwiebeln im Bund, I	3,69 / Bund
.....St Spitzkraut, Sp	4,99 / kgkg Schalotten, A	5,99 / kg
.....St Weißkraut, Regional	4,09 / kgkg Knoblauch, D/A	1,49 / 100g
Salate		Pilze	
.....St Salat der Woche, Regional	2,49 / St200 g Austernpilze, Regional	2,99 / 200 g
.....100 g Salat Chicoree, D	1,15 / 100 g200 g Champignons, Regional	2,29 / 200 g
.....St Salat Batavia,Regional	2,49 /St100 g Shiitake, Regional	2,80 / 100 g
.....St Salat Kopf, Regional	2,49 /St	Nüsse	
Sprossen / Kräuter		...Beutel Erdnüsse mit Schale, I	4,59 / 330 g
...Schale Sprossenmix, D	2,99 / Schale200 g Walnüsse lose, F	3,12 / 200 g
...Schale Kresse, regional	0,99 / Schale	...100 g Pistazien, USA	3,89 / 100 g
.....Topf Basilikum, D	2,39 / Topf200 g Maronen, gegart, F	4,99 / 200 g
.....Topf Schnittlauch, D	2,39 / Topf		

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

Paprika-Auberginen-Eintopf

Zutaten für 6 Personen:

2 Auberginen
2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Pinienkerne (15 g)
2 EL Olivenöl
600 g geschälte Tomaten (Dose)
300 ml Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer
½ Bund Basilikum (10 g)
½ Bund Schnittlauch (10 g)

Zubereitung:

Auberginen und Paprikaschoten waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden und Knoblauch fein hacken. Pinienkerne grob hacken und in einem Topf bei mittlerer Hitze 1 Minute anrösten. Öl zugeben und Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Paprika- und Auberginenstücke zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Tomaten und Brühe zugießen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Basilikum und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Basilikum hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Basilikum unter das Gemüse mischen. Eintopf abschmecken und in 6 Schälchen anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.

Schmorgemüse

Zutaten für 4 Personen:

1 Weißkohl
2 Zwiebeln
1 große Zucchini
1 Tasse Gemüsebrühe
Zucker
Tabasco
Evtl. Schmand
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Weißkohl vierteln und grob würfeln. Die Zwiebeln ebenfalls vierteln, schichtweise trennen, und zusammen mit dem Kohl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einen großen Topf geben und ca. 10 Minuten anbraten.

Inzwischen die Zucchini längs halbieren, in Scheiben schneiden und dazugeben und kurz mitbraten.

Danach mit einer Tasse Brühe ablöschen und ca. 30-45 Min. schmoren lassen (je nach gewünschter Bissfestigkeit).

Mit Tabasco abschmecken und evtl. einen Esslöffel Schmand unterrühren.

Warmer Gurken-Kartoffelsalat

Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg festkochende Kartoffeln
3 Salatgurken
4 EL Butter
Salz & Pfeffer aus der Mühle
Essig
Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In Salzwasser garen und warm stellen. Die Gurken schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Gurken mit Salz bestreuen und etwas stehen lassen, den Saft abgießen und nun mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker kräftig würzen.

In einer Pfanne Butter bräunen. Die noch warmen Kartoffelscheiben zum Gurkensalat geben. ebenso die braune Butter. Nochmals umrühren, abschmecken und sofort servieren!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!