

AMPERHOF



Kundenbrief 38/2022

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
am Montag, 3. Oktober 2022, dem Tag der deutschen
Einheit, liefern wir Ihre Kiste wie gewohnt aus.
Firmen und Kindergarten erhalten ihre Lieferung
am Dienstag danach. Bitte achten Sie auf die geänder-
ten Bestellschlüsse ...

Der Kürbis - ein Tausendsassa ...

Dank des schönen Wetters sind in den letzten Wochen auch die Kürbisse ordentlich gewachsen. Da fällt es bei der Sortenvielfalt schwer, sich für den „einen“ zu entscheiden. Ob süß, herzhaft oder ausgehöhlt als Suppenterrine, aus dem Kürbis lässt sich viel „Leckeres“ zaubern.

Auch die Kürbissamen werden geröstet als Snack oder zur Herstellung von Kürbiskernöl genutzt. Sie finden in unserem Shop unter den Themen eine Rubrik „Kürbiszeit“, unter der Sie alles rund um und für den Kürbis finden... Um dem Kürbis noch einen intensiveren Geschmack zu verleihen, haben wir

eine Reihe neuer Gewürze von **Herbaria** in unser Sortiment aufgenommen. So z.B. „**Kürbiskönig**“, nicht nur lecker in Suppen und Eintöpfen.



NEUE Herbaria Gewürze



Neben dem schon erwähnten **Kürbiskönig** finden Sie auch ein paar „exotische“ Würzmischungen, die Ihren Gerichten einen Hauch Fernweh verleihen: **Farben von Jaipur**, **Mapuche-Feuer**, **Reisparfum** oder europäischer **Pizza und Pasta**, **Gaumenschmaus** und **Brathendlgewürz Resi**. Lassen Sie sich von der Gewürz-Vielfalt in verschiedene Geschmacks-Welten entführen...

Veranstaltungshinweis

Besuchen Sie uns auf dem Ökomarkt in Puchheim!

Wir sind mit einem Info- und Verkostungs-Stand vor Ort.

Des Weiteren erwarten Sie neben zahlreichen nachhaltigen Informations-, Aktions- und Verkaufsständen die STADTRADELN- und Horst-Germek-Umweltpreis-Siegerehrungen, der Bücherflohmarkt der Stadtbibliothek, der Pflanzenflohmarkt des Bund Naturschutz, die Saatgutbibliothek, Rikscharfahrten, Lasten-Pedelecs, die Fahrradversteigerung, das Puchheimer Blasorchester, die Violini der Musikschule Puchheim, Pimpfella Pumpelsack mit dem Geschichten-Waldtheater und vieles mehr.

Auch für das leibliche Wohl ist natürlich gesorgt.



Umweltbeirat
Puchheim



zuhören genießen
probieren lesen
spielen einkaufen
gestalten staunen
ersteigern erleben
informieren gewinnen

Wir laden Sie herzlich ein!



Ökomarkt Puchheim

Sonntag, 25. September 2022
11 – 17 Uhr am Grünen Markt

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELDE IN DIE KÜCHE

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 41

vom 10. Oktober bis 15. Oktober 2022

Bestellschluß **Fleisch**: So, 2.10.22

Bestellschluß **Fisch**: Fr, 30.9.22

Bitte beachten Sie unseren **Frei-Haus-Betrag** von **25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von bis zu € 3,90.
Wenn Sie nur Fleisch bestellen und der Wert darunter liegt, bitte mit Gemüse, Obst oder anderen Produkten auffüllen

Name, Kundennummer:

Telefon:

Spezialitäten von der Biometzgerei Pichler

- | | | | |
|---|------------|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust „Supreme“ 2 Stück ca. 350g | € 39,90/kg | <input type="checkbox"/> Wollwurst 3 Stck ca. 240g | € 6,50/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Entenbrust, mariniert ca. 250g | € 49,90/kg | <input type="checkbox"/> Leberknödel 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Kalbsschnitzel 2 Stück ca. 300g | € 60,90/kg | <input type="checkbox"/> Semmelknödel 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Rinderlende ca. 500g am Stück | € 54,90/kg | <input type="checkbox"/> Speckknödel 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Rindertafelspitz ca. 1kg | € 27,90/kg | <input type="checkbox"/> Vitello Tonnato ca. 150g | € 7,90/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Rinderrouladen 4 Stück ca. 720g | € 37,90/kg | <input type="checkbox"/> Geflügelnuggets 200g Packung (10 St) | € 7,29/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Rinderbrust ca. 1kg | € 23,90/kg | <input type="checkbox"/> Original italienische Cacciatore 2 Stück ca. 320g | € 48,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Schweinenuss ca. 1,2kg | € 31,90/kg | <input type="checkbox"/> Rügenwalder Teewurstbällchen 2 Stück à 70g ca. 140g | € 4,29/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Schweinelendenbraten ohne Schwarte ca. 1kg | € 27,90/kg | | |
| <input type="checkbox"/> Kasslerlende gekocht, ohne Knochen 4 Scheiben ca. 400g | € 42,90/kg | | |

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| <input type="checkbox"/> Puten-Rollbraten „Herbst“ ca. 750g gewürzt mit Steinpilzen, Knoblauch, Kurkuma, Zimt u.v.m. - passt wunderbar zu frisch gestampftem Kartoffelbrei ... | € 32,90/kg | <input type="checkbox"/> Puten-Suppenpackerl ca. 750g Stück 1 Putenunterkeule, 1 Putenflügel - perfekt zum Kochen einer Hühnersuppe. | € 12,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Puten-Filetpfanne „Herbst“ ca. 500g Putenbruststücke gewürzt mit Steinpilzen, Knoblauch, Kurkuma, Zimt u.v.m. - schnelles Gericht, schmeckt auch mit nur einem Stück Weißbrot ... | € 41,90/kg | <input type="checkbox"/> Puten-Käsegriller 5 Stück, ca. 400g schmecken nicht nur auf dem Grill, auch aus der Pfanne | € 29,90/kg |
| | | <input type="checkbox"/> Puten-Brotzeitplatte ca. 300g gemischter Putenwurstaufschnitt | € 27,90/kg |

Spezialitäten von der Klostermetzgerei gibt es wegen Personalmangel in dieser Aktion leider nicht

Spezialitäten von Bavaria Fisch

- | | | | |
|--|------------|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> BIO-Lachsforelle - heiß geräuchertes Filet auch zum Erwärmen im Backofen, ca. 160-180g | € 67,90/kg | <input type="checkbox"/> Coho Wildlachs 150g aus nachhaltigem Wildfang kalt geräuchert und geschnitten, folienunterlegt MHD 14 Tage | € 18,90/St. |
| <input type="checkbox"/> BIO-Lachsforellenfilet - Bruschetta - heiß geräuchert auch zum Erwärmen im Backofen, ca. 160-180g | € 67,90/kg | <input type="checkbox"/> BIO-Saiblingsfilet heiß geräuchert, Buchenrauch, ca.100g - 150g MHD 18 Tg | € 70,90/kg |



Info zum MHD Fleisch bekommen wir zweimal im Aktionszeitraum von unseren Lieferanten angeliefert. Das ist aus logistischen Gründen nicht anders möglich. So kann der Artikel, wenn er bei Ihnen ankommt evtl. nur noch ein paar Tage MHD haben. Sie können also das Fleisch bis zum Verzehr gleich einfrieren oder bis zum MHD das Fleisch sofort verarbeiten.