

Dezember 2024



est. 2020

Eine schöne
Adventszeit
mit



Lebrassine

IN DER REGION
FÜR DIE REGION

www.edeka-lebrassine.de



Markt-
zeitung



*Wir sind an den Feiertagen
für Sie da!*



23.12.24: 6 bis 20 Uhr

24.12.24: 6 bis 14 Uhr



30.12.24: 6 bis 20 Uhr

31.12.24: 6 bis 16 Uhr



*Treuecoupons
auf Seite 14*

Wir sagen Danke für
Ihre Treue mit unseren
vorweihnachtlichen
Sparcoupons zum
Ausschneiden



Genusshighlights von der
Frischetheke:

Bratenspezialitäten, Delikatessen
aus der Münchner Suppenküche und
Empfehlungen von Expertin Katja Pröll

Seite 2 und 3

Knackig, fruchtig, gesund:

Vitaminreiche Exotenfrüchte und
proteinreiche Nussvielfalt

Seite 8 und 9

Spezialitäten auf Bestellung:

Festtags-Vorbestellzettel zum Ausfüllen,
Heraustrennen und Abgeben an unserer
Bedientheke

Seite 15 und 16

Freundlich, motiviert, kompetent: Verkäuferin Katja Pröll stellt sich vor und gibt Genusstipps

Seit Mitte Oktober des vergangenen Jahres ist Katja Pröll als Verkäuferin an den Bedientheken von EDEKA Debrassine tätig. 25 Jahre lang schwang die gelernte Köchin den Kochlöffel in einer Betriebskantine, ehe sie als Quereinsteigerin in den Lebensmitteleinzelhandel wechselte. Bereits vor ihrem Engagement bei EDEKA Debrassine arbeitete die 42-Jährige an der Bedientheke eines EDEKA-Marktes und sammelte wertvolle Erfahrungen, die sie nun in ihrem neuen Arbeitsumfeld einbringen kann.

„Nach rund einem Jahr kann ich sagen, dass ich hier im Markt vollends angekommen bin und mich rundum wohlfühle. Das Kollegium und die Kunden sind super freundlich und die abwechslungsreiche Arbeit bereitet mir viel Freude“, so die Kühlehthalerin, die aufgrund ihrer früheren Tätigkeit als Köchin über ein großes Berufswissen in Sachen Lebensmittel verfügt und sich trotzdem stetig in allen Bereichen weiterbildet. So zum Beispiel im facettenreichen Themenfeld Fisch, den Katja Pröll besonders an den Festtagen allen Kunden wärmstens ans Herz legt: „An unserer Fischtheke im Markt wird es für die Feiertage einige Delikatessen geben. Beispielsweise edle Krustentiere und zum Beispiel Seeteufel. Ein Stopp lohnt sich, denn wir werden das Sortiment im Vorfeld von Weihnachten und Silvester deutlich aufstocken.“

Allen Fleischfans rät Katja Pröll, die in ihrer Freizeit gerne wandert, Rad fährt und sich um ihren Garten kümmert, derweil zum Griff zu der Vielfalt an leckeren Bratenvariationen sowie zu fertigen Pfannengerichten und gefüllten Taschen. „Es ist im Hinblick auf die schönste Zeit des Jahres ganz sicher für jeden Geschmack etwas dabei. Auch unser beliebter Sauerbraten aus eigener Herstellung kann jederzeit vorbestellt werden. Meine Kollegen und ich stehen dabei natürlich jederzeit bei Fragen und Wünschen mit Rat und Tat zur Seite“, verspricht die sympathische Verkäuferin.



Weihnachtliche Bratenhighlights bei Edeka Debrassine

Genießen Sie die Festtage mit den exquisiten Bratenhighlights bei EDEKA Debrassine! Ob klassischer Gänsebraten, saftiger Rinderbraten oder zartes Schweinefilet – bei uns finden Sie das Beste für Ihr

Weihnachtsmenü. Wir setzen auf hochwertige Produkte aus der Region und sorgfältig ausgewählte Zutaten, um Ihren Festtagsschmaus unvergesslich zu machen.

Lassen Sie sich inspirieren und feiern Sie mit Genuss und Qualität aus Ihrer Nähe! Folgende Bratenvariationen stehen zur Auswahl:



Schichtbraten
von dem Schweinelachs, gefüllt mit Käse und Schinken

Rollbraten Adria
vom Schwein, gefüllt mit Hackfleisch

Schweizer Rollbraten
aus dem Schweinelachs, gefüllt mit Schinken und Käse

Spießbraten
vom Schweinehals, gefüllt mit Speck, Senf und Zwiebeln

Gemüse-Rollbraten
aus dem Schweinelachs, gefüllt mit Brät, Lauch und Paprika in Kräuterbuttermarinade



Neu bei Edeka Debrassine: TO-GO-STÄRKUNGEN AUS DER MÜNCHNER SUPPENKÜCHE



Ab sofort sind an der Bedientheke von EDEKA Debrassine die Premiumgerichte aus der Münchner Suppenküche zum Mitnehmen erhältlich. Ob zur Stärkung in der Mittagspause oder als schnelle

und reichhaltige Mahlzeit nach getaner Arbeit – gönnen Sie sich eine wärmende kulinarische Auszeit der Extraklasse und lassen Sie sich von der großen To-go-Auswahl an Spezialitäten aus der Münchner

Suppenküche inspirieren. In der Münchner Suppenküche werden alle Gerichte in der hauseigenen Manufaktur im Herzen von München mit viel Liebe und Handarbeit sowie ohne Zusatz

von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern produziert. Das kann man schmecken.

Folgende Gerichte bieten wir an:

• **SUPPEN, ZUM BEISPIEL:**

- ✓ Tomaten-Basilikum-Suppe
- ✓ Chili sin Carne
- ✓ Bunter Kartoffeltopf

• **EINTÖPFE, ZUM BEISPIEL:**

- ✓ Gulaschsuppe mit Wiener
- ✓ Chili con Carne
- ✓ Rindfleischintopf Argentinischer Art

• **MITTAGSGERICHTE, ZUM BEISPIEL:**

- ✓ Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsauce mit Reis
- ✓ Erdnusscurry mit Thaim Gemüse und Reis
- ✓ Biergulasch vom Strohschwein mit Reis

UND VIELE MEHR



Für Genießer und ideal zum Verschenken - Brauspezialitäten aus dem Brauhaus Riegele

Bier ist flüssige Lebensfreude. Nicht nur für Biersommelier-Weltmeister Sebastian Priller-Riegele. Seine Reisen durch die großen Biernationen der Welt waren Inspirationsquelle für die Riegele-Brauspezialitäten. Herausgekommen ist eine handverlesene Selektion acht ausgefallener Geschmackserlebnisse. Genießen Sie ein Farbenspektrum von sonnengelb über kastanienrot bis zu tiefschwarz und freuen Sie sich über ein Aromenspiel von zitrusfruchtig bis zu Bitterschokolade.



PRAKTISCHE DREIERPACKS ODER RUNDUM-PROBIERKARTON

Alle acht Biersorten stehen pünktlich vor den Feiertagen jeweils im praktischen Dreierpack am Sonderaufbau des Brauhauses Riegele im EDEKA Debrassine Markt griffbereit. Wer gleich alle Sorten probieren oder verschenken will, kann derweil zur Braukunst-Selektion im Achterpack greifen. Ebenfalls erhältlich für alle, die es ohne Alkohol möchten: das IPA Liberis 2+3 – die tropisch fruchtige Geschmacksüberraschung.





Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

Alkoholfreie Spezialitäten aus der Manufaktur Jörg Geiger

Genuss ohne Alkohol in Perfektion – das bietet das Sortiment der Manufaktur Jörg Geiger. Bei EDEKA Debrassine finden Sie eine erlesene Auswahl an alkoholfreien Spezialitäten, die durch ihre Vielfalt und Qualität überzeugen. Von feinperligen Prisseccos über aromatische Cuvées bis hin zu besonderen Kompositionen aus heimischen Streuobstwiesen – jedes Produkt erzählt die Geschichte von Handwerkskunst und regionaler Tradition.

Ob als Aperitif, Speisenbegleiter oder für den besonderen Genussmoment: Die alkoholfreien Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger verbinden außergewöhnliche Aromen mit höchster Sorgfalt bei der Herstellung. Entdecken Sie jetzt alkoholfreie Vielfalt auf höchstem Niveau und sichern Sie sich Ihren edlen Tropfen ohne Alkohol für die Feiertage!





Das winterliche Backvergnügen

Stollen, Plätzchen, Spekulatius und Co.: In der Vorweihnachtszeit haben Gebäcke aller Art Hochsaison. Kein Wunder, schließlich kann man sich die dunkle Jahreszeit so wunderbar versüßen. Nehmen Sie sich Zeit, um in aller Ruhe mit Ihren Liebsten selbst zu backen – das entspannt und macht Spaß. Außerdem schmecken selbst gebackene Kekse schön frisch und sind ein super Geschenk.

Alles, was Sie für den Backspaß benötigen, finden Sie im Sortiment von EDEKA Debrassine. Angefangen bei der großen Auswahl an hochwertigen Mehlen über Gewürze wie Zimt und Vanille bis zum Dekomaterial aus Fondant oder Zuckerperlen.

Mailänder Mühle

Greifen Sie bei EDEKA Debrassine zu den hochwertigen Mehlen von der Mailänder Mühle und genießen Sie regionale Qualität beim heimischen Backvergnügen, die man schmecken kann.



LUFTIGER TEIG

Hefe oder Backpulver sorgen für Luftigkeit. Hefen sind Pilze, die sich verstoffwechseln. Der beim Backen verdunstende Alkohol und das frei werdende CO₂ lassen den Teig aufgehen. Mit Backpulver, das aus Natron und Säure besteht, geht es etwas schneller.

DER RICHTIGE PLATZ FÜR PLÄTZCHEN

Der beste Platz für Plätzchen sind verschleißbare Dosen, die idealerweise kühl gelagert werden. Die Plätzchen sollten vollständig ausgekühlt in die Dosen. Trennen Sie die Lagen mit Pergamentpapier. Geben Sie saftigen Plätzchen einen Apfelschnitt hinzu, den Sie alle drei Tage auswechseln.

LOW CARB?

Wer lieber Low Carb naschen möchte, kann zum Beispiel auf Birkenzucker, Stevia oder Kokosblütenzucker zurückgreifen. Kohlenhydrate (englisch „Carbs“pl.) gehören in unserer Ernährung zu den Hauptenergielieferanten. Durch ihre molekulare Struktur gelangen sie schnell ins Blut und werden als Erstes abgebaut. Bestes Beispiel: Traubenzucker! Die Saccharide versorgen uns bei einem mentalen Hänger kurzzeitig mit frischer Konzentration.

GLUTENFREI?

Bei einer Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit kann der betroffene Körper das Klebereiweiß Gluten, das in den meisten Getreiden vorkommt, nicht richtig verarbeiten. Das führt zu unangenehmen Reaktionen. Bei EDEKA Debrassine finden Sie aber eine Menge glutenfreie Artikel, mit denen Sie nach Herzenslust backen und hinterher naschen können.

REZEPTTIPP: DATTEL-LEBKUCHEN MIT NÜSSEN

Zutaten

Für vier Portionen benötigen Sie:

- 200 g Datteln, getrocknet
- 50 g EDEKA Korinthen, getrocknet
- 100 g EDEKA Haselnusskerne, gemahlen
- 100 g EDEKA Haselnusskerne, gehackt
- 75 g Dinkelvollkornmehl von der Mailänder Mühle
- 0,5 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Vanilleschote
- 1 unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- 4 Eiweiße
- 1 Prise GUT & GÜNSTIG Jodsalz
- 50 ml EDEKA milder Orangensaft
- etwas Butter zum Einfetten

Zubereitung:

100 g Datteln ohne Stein in kleine Würfel schneiden und mit Korinthen, Haselnüssen, Mehl, Backpulver, Vanille und Zitronenschale mischen. Die restlichen steinlosen Datteln zerkleinern und mit Orangensaft pürieren. Eiweiße mit Salz zu sehr steifem Schnee schlagen, das Dattelpüree unterrühren. Dattelmehl-Nussmischung zugeben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Backblech einfetten. Mit einem Esslöffel Teighäufchen daraufsetzen. Dattellebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Sofort vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Das Mehl macht's - viele Mehle, ein Backvergnügen

Der Winter ist die schönste Zeit zum Backen. Bereits im Kinderlied lernt jeder, welche sieben Sachen dafür wichtig sind. Mehl darf natürlich nicht fehlen! Meist wird zum altbewährten Weizenmehl gegriffen. Doch es gibt noch mehr! Alternativen stehen vor allem bei Menschen, die unter einer Glutenunverträglichkeit, der Zöliakie, leiden, hoch im Kurs. Beim Selbermachen gilt: Es muss nicht immer Weizen sein. Lassen Sie sich überraschen.

Nussiges Allround-Talent:

Dinkelmehl

Als Verwandter des Weizens wird Dinkel immer beliebter. Er enthält zwar viel hochwertiges Klebereiweiß (Gluten), punktet aber mit super Eisen-, Zink- und Magnesiumwerten. Die nussigen Aromen kommen in süßen und deftigen Speisen toll zur Geltung.

✚ Niedrigstellige Typensorten lassen sich gut in Kuchen, Torten oder Kleingebäcken wie Keksen verarbeiten. Höhere Typenzahlen sind optimal für würzige Adventsbrote.

Saftig und dunkel: Roggenmehl

Viele Mineralstoffe, ein niedriger Eiweißgehalt und zahlreiche sekundäre Pflanzenstoffe zeichnen Roggen aus. Diese natürlich gute Kombination schmeckt – und zwar intensiv, mit einer leichten Säure.

✚ Gemahlen eignet es sich zum Backen von deftigen Broten wie dem Früchtebrot im Winter. Es verleiht auch häufig dunkleren Mischbroten eine herzhaft Note.

Gehaltvolles Kraftpaket:

Buchweizenmehl

Sein Name erweckt den Anschein, es gehöre zur Weizenfamilie, jedoch handelt es sich beim Buchweizen um keine Weizenart, sondern er gehört zur Gattung der Knöterichpflanzen. Die Frucht, die voller Eiweiße und Ballaststoffe steckt, ist eine dreikantige Nuss und ähnelt vom Aussehen her Bucheckern. Das Mehl ist ein toller Ersatz für das traditionelle Weizenmehl.

✚ Im Übrigen ist es vollkommen frei von Gluten und ideal für köstliche Schokoladenkekse, Pfannkuchen und Waffeln.



Natürlich gelb: Maismehl

Voller Stärke und eine großartige Basis zur Mehlherstellung: Maiskörner! Je nach Sorte kann das Produkt eine weiße, gelbe oder sogar bläuliche Färbung annehmen. Doch ob fein- oder grob gemahlen – dieses Mehl ist auch ohne Klebereiweiße ein fantastischer Backpartner.

✚ Zudem ist Maismehl glutenfrei! Es hat sich als eine beliebte Zutat für raffinierte Muffins beispielsweise mit Honig oder Ahornsirup bewährt.



Varianten mit Pfiff: Vollkornmehle

Weizen, Roggen, Dinkel – bei der Herstellung aller Mehlvarianten werden die einzelnen Bestandteile des gereinigten Getreides mit vermahlen. Im Unterschied zu den Typenmehlen ist hier auch die Schale dabei, unter der sich viele weitere Mineralstoffe und Vitamine verstecken. Daher liefern Vollkornzeugnisse inhaltliche Pluspunkte für eine gesunde Ernährung.

Was sind das für Typen?

Bis auf die Vollkornmehle weisen die anderen Mehltypen Ziffern wie 405, 997 oder 1050 auf – die Mehltypen. Je höher die Zahl, desto mehr Schalentteile wurden im Mehl belassen und desto höher der Mineralstoffgehalt im Mehl. Durch das Verglühen einer Mehlprobe bei 900 °C bleiben allein die Mineralbestandteile als Asche zurück, die ausgewogen wird. Typ 405 beinhaltet demnach 405 mg Mineralien pro 100 g Mehl.



Exotische Früchte und Nüsse: frisch, knackig und gesund!

Ob knackig-kernig oder fruchtig-frisch – die kalte Jahreszeit hat einiges zu bieten, damit der gesunde Genuss auch in den frostigen Monaten gelingt. Dafür sorgen neben den spritzigen Zitrusfrüchten rund um Orange, Zitrone, Limette und Co. auch die leckeren Naschereien wie Hasel- oder Walnuss. Was es mit diesen Hits der Saison auf sich hat und weshalb sich das Zugreifen gerade lohnt, lesen Sie hier. Alle gesunden Zitrusfrüchte und Nüsse bekommen Sie natürlich bei EDEKA Debrassine.

Proteinpower mit Nüssen, Kernen und Co.

Klein, aber fein sind **Haselnüsse**. Naschkatzen lieben sie in Pralinen oder mit Schokolade umhüllt. Sie glänzen aber ebenso im Studentenfutter oder in verschiedenen Kuchen. Ein Pluspunkt sind ihre tollen Werte an Mineralien und Eiweiß.

Mit ihren leicht herben Noten verführen **Walnüsse** jedes Jahr aufs Neue. Pur als Snack, in würzigem Gebäck oder als Beilage zu Geflügel, Wild und Käse kommen sie hervorragend zur Geltung und versorgen den Körper mit einem hohen Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Bei der „Königin der Nüsse“ (**Macadamia**) greifen selbst Gesundheitsbewusste gern zu. Mit ihren einzigartigen Aromen ermöglicht die Macadamianuss ein besonderes Geschmackserlebnis. Ihr hoher Fettgehalt kommt vor allem durch die gesunden, ungesättigten Fettsäuren zustande. Ein köstlicher Powersnack.

Aber auch **Mandelkerne** dürfen im Winter keinesfalls fehlen. Denn bei Groß und Klein verspricht sie großen Knabberspaß zu jeder Gelegenheit und hat im Marzipan ihren großen Auftritt. Auch als Speiseöl verleihen die Mandeln den unterschiedlichsten Back- und Kochgerichten einen Extrapiff.



Abwehrkräfte und Vitamine mit Zitrusfrüchten



Saurer Vitamin-C-Lieferant: die Zitrone

Als Wunderwaffe gegen Erkältungen kommt die Zitrone häufig in Säften oder Tees zum Einsatz. Der saure Vitamin-C-Lieferant enthält wichtige Inhaltsstoffe wie Magnesium, Kalium und Kalzium. So sind bereits wenige Spritzer zum Fisch oder im Salatdressing eine Wohltat für den Organismus.



Gesund und würzig-süß: die Pomelo

Sie bringt bis zu zwei Kilogramm auf die Waage. Das Fruchtfleisch dieser Kreuzung aus Pampelmuse und Grapefruit schmeckt würzig-süß bis herb. Das Fruchtfleisch enthält neben Vitaminen, Kalium und Magnesium auch den Bitterstoff Limonin, zur Anregung der Darmtätigkeit.



Grün, saftig, lecker: die Limette

Die Limette bringt Farbe ins Spiel. Mit herb-würzigen Nuancen und einem saftigen Fruchtfleisch voller Spurenelemente ist sie eine schmackhafte Alternative zu ihrer Schwester, der Zitrone. Auch Geflügel- oder Avocadogerichten verleiht sie eine besondere Note.



Kalorienarm und gesund: die Ananas

Die Ananasfrucht ist nicht nur lecker – sie ist auch reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Enzymen. Wer sich gesund und bewusst ernähren will, sollte also auf den Verzehr des beliebten Vitaminlieferanten nicht verzichten. Die Ananas enthält zudem pro 100 Gramm nur etwa 56 Kilokalorien. Durch ihren hohen Anteil an Fruchtzucker ist sie jedoch entgegen der Meinung vieler nicht bei einer Diät geeignet.



Vitaminreich und süß: die Orange

Schnell geschält sind die einzelnen Spalten der Orange ein beliebter Snack für zwischendurch. Und sie haben es in sich: Schon 100 Gramm enthalten ebenso viel Vitamin C wie eine Zitrone, bieten jedoch mehr Süße. Zum Verfeinern von deftigen Soßen eine ausgezeichnete Wahl.



Ohne Schalen in den Mund: die Kumquat

Orangefarben wie eine Apfelsine, aber viel kleiner – die Kumquat ist eine Besonderheit. Sie lässt sich mitsamt ihrer Schale schnell vernaschen und erfreut bewusste Genießer mit bitter-süßen Aromen. Zubereitet ergänzt sie milde Joghurtdesserts oder herzhaft Wildmahlzeiten ideal.



AUS DER REGION!

Ingwer aus der Region vom Illemad-Maierhof

Entdecken Sie frischen, aromatischen Ingwer direkt aus der Region bei EDEKA Debrassine! Der frisch geerntete Ingwer mit zartem, zitronigem Geschmack liefert Vitaminpower für starke Abwehrkräfte und wird mit viel Liebe und Sorgfalt auf dem Hof von Familie Bürle in Illemad-Buttenwiesen angebaut.



Auszubildende Wiam Essarhir im Porträt - aus Marokko nach Nordendorf

Seit dem 1. August dieses Jahres verstärkt Wiam Essarhir als Auszubildende das Team von EDEKA Debrassine. Mit dem unbändigen Willen, in Deutschland zu leben und eine Ausbildung als Einzelhandelskauffrau im Lebensmitteleinzelhandel zu absolvieren, startete die 27-Jährige aus ihrer Heimat Marokko zahlreiche Bewerbungsversuche und bekam letztlich von EDEKA Debrassine diese Chance. „Nach mehreren Telefonaten mit Herrn Müller und Frau Debrassine sowie einem siebenmonatigen Deutsch-Sprachkurs in meiner Heimat durfte ich im August endlich mit meiner Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau loslegen und habe meine Entscheidung bisher nicht bereut. Ich wurde toll von allen aufgenommen und fühle mich wohl“, erklärt Wiam Essarhir, die in Marokko einige Jahre als Verkäuferin in der Kosmetikbranche arbeitete und sich jetzt im EDEKA-Markt in Nordendorf um Warenverräumung, Lieferungen, Kassentätigkeiten und Kundenberatung kümmert. Drei Jahre wird die theoretische und praktische Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau dauern. Für Wiam Essarhir eine echte Herausforderung und Motivation zugleich. „Einfach wird es sicherlich alles nicht, aber ich bin fest entschlossen, den Abschluss zu schaffen. Ich gebe dafür mein Bestes und möchte mich in allen Bereichen positiv weiterentwickeln. Mit dem tollen Team im Rücken werde ich das sicher meistern“, blickt die passionierte Schwimmerin und Volleyballerin hoffnungsvoll in die Zukunft.



AZUBIS BESUCHTEN EISHOCKEYSPIEL DER AUGSBURGER PANTHER



Am 27. Oktober dieses Jahres fand das erste Azubi-Event bei EDEKA Debrassine statt. Ein Tag, der ganz allein den Auszubildenden aus dem Markt gewidmet wurde. Dabei ging es in das Curt-Frenzel-Stadion, wo das Eishockeyspiel der Augsburger Panther gegen die Fischtown Pinguins Bremerhaven besucht wurde. Anschließend gab es obendrein leckeres Essen und Getränke auf Bobs's Terrasse bei bester Stimmung und mit lockeren Gesprächen. Alles in allem ein rundum gelungener Tag für alle Beteiligten, die sich schon jetzt auf das nächste Event im kommenden Jahr freuen.



Aktuelles aus dem Markt

ERFOLGREICHE HALLOWEENAKTION FÜR KINDER

Da die Halloweenaktion bereits im vergangenen Jahr so viel Begeisterung bei den Kleinsten weckte und es durchweg positives Feedback gab, bereitete das Team von EDEKA Debrassine seinen großen und kleinen Kunden auch in diesem Jahr wieder eine Freude. Die Mitarbeiterinnen Frau Hammerschmidt und Frau Burghardt ließen ihrer Kreativität dabei wieder freien Lauf: Von liebevoll gestaltetem Halloween-Fingerfood über Maskenmalen bis hin zum eigenen Gestalten von Holzanhängern wurden verschiedenste Aktionen für Kinder im Markt angeboten. Auch die Kosmetikerin Bianca Brunn aus Meitingen war wieder mit dabei und verwandelte die kleinen Gäste in kleine Vampire, Hexen, Gespenster und gruselige Monster. „Es war großartig, zu sehen, wie viel Spaß alle hatten. Wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Halloweenevent und sind sicher, wieder so einen tollen Nachmittag gestalten zu können“, freute sich Michèle Debrassine nach der gelungenen Veranstaltung.



WEIHNACHTEN IM SCHUHKARTON: EDEKA DEBRASSINE WAR WIEDER PAKETBOTE

„Weihnachten im Schuhkarton“ ist inzwischen ein fester Bestandteil in der Vorweihnachtszeit bei EDEKA Debrassine. Wie schon in den vergangenen Jahren gaben die Kunden wieder eine Vielzahl an liebevoll verpackten Kartons ab, welche anschließend auf die große Reise zu ihren Empfängern in weit entfernte Länder verschickt wurden. „Es ist immer wieder schön zu sehen, wie viele Menschen sich die Zeit nehmen, um einem fremden Kind eine Freude zu machen“ sagt Michèle Debrassine, die jedes Jahr alle gesammelten Pakete zur Sammelstelle nach Donauwörth bringt. Das Team von EDEKA Debrassine bedankt sich bei allen Kunden für die rege Teilnahme!



Mutter-Kind-Gruppe Nordendorf

Für alle Kinder
im Alter von ca. 6 Monaten bis zum Kindergarten mit ihren Eltern, Großeltern oder ...

Jeden **Freitag** von **08:45 Uhr bis 10:45 Uhr** in unserem Gruppenraum am Bgm.-Kottmair-Platz 1



Bitte bringt Frühstück und warme Socken mit!

Kommt einfach vorbei! Wir freuen uns auf euch ☺

Nähere Infos und Anmeldung bei Judith Mayer
Tel.: 0177/5012721



MAXI-Gruppe Nordendorf

- Wir haben noch Plätze frei!

Spielgruppe ohne Eltern für Kinder ab ca. 1,5 Jahren
Immer Dienstag und Donnerstag
Von 08:30 – 11:00 Uhr

→ **Wieder ab 07.01.2025**

(Gerne könnt ihr auch zu einem späteren Zeitpunkt starten)

In unserem kindgerechten Gruppenraum des

KDFB - Zweigverein Nordendorf
Bürgermeister-Kottmair-Platz 1
86695 Nordendorf

Leitung: Erna Knötzingner

In der Maxi-Gruppe haben eure Kinder die Möglichkeit einmal ohne Eltern zu spielen, zu singen und auch mal zu basteln. Ab einem Alter von ca. 1,5 Jahren können sie hier behutsam das "Los-lernen" lernen.

Bei Fragen und Interesse meldet euch bitte bei:
Erna Knötzingner 01525/7156839

„BLÜTE-ZEIT“ – DIE NATUR- KOSMETIKMARKE VON EDEKA



Es ist Zeit für eine neue, nachhaltige Pflege: „Blüte-Zeit“ – die Naturkosmetikmarke von EDEKA. Vegane Produkte, die ohne synthetische Duft- und Farbstoffe auskommen. Die Marke umfasst unter anderem Körpermilch, Duschgel, Shampoo, Spülung, Feuchtigkeits- und Handcreme sowie Deo, Zahncreme, Sonnenmilch und Babypflegeprodukte.

Alle „Blüte-Zeit“-Produkte sind „Made in Germany“ und tragen das Naturlabel – das einen hohen Standard bei der Definition von Natürlichkeit der Kosmetikprodukte setzt. Auch die Hautverträglichkeit ist dermatologisch bestätigt. „Blüte-Zeit“ setzt auf die Kraft der Natur und ist für alle, die natürlich schön sein wollen. Bei EDEKA Debrassine können Sie in die Vielfalt der Produkte von „Blüte-Zeit“ eintauchen und sich etwas Gutes tun. Greifen Sie zu!

„BLÜTE-ZEIT“- FEUCHTIGKEITSSHAMPOO

Geschmeidiges und glänzendes Haar? Ja, bitte! Mit dem „Blüte-Zeit“-Feuchtigkeitsshampoo mit Extrakten von Biotrauben und Biohopfen kein Problem. Dank der milden Waschsubstanzen eignet es sich außerdem besonders für die Reinigung von trockenem und sprödem Haar.



„BLÜTE-ZEIT“- KÖRPERREINIGUNG

Ob erfrischend, fruchtig oder sensitiv, die „Blüte-Zeit“-Duschgele sind sanft zu jeder Haut und auf natürlicher Basis reinigend, ohne auszutrocknen. So starten wir gerne in den Tag!



„BLÜTE-ZEIT“- FEUCHTIGKEITSSPÜLUNG

„Blüte-Zeit“-Feuchtigkeitsspülung ist die passende Spülung zum „Blüte-Zeit“-Feuchtigkeitsshampoo: Sie enthält ebenfalls Biotrauben und -hopfen und sorgt nach der Reinigung dafür, dass das Haar eine Extraportion Pflege erhält und sich besser kämmen lässt. Für gesund aussehendes Haar.



BLÜTE-ZEIT

NATURKOSMETIK



An die Stifte, fertig, los!

Kostenlose süße Weihnachtsüberraschung für
kleine Malkünstler

Liebe Kinder,

malst das weihnachtliche Motiv nach Herzenslust aus und gebst es bis zum 16. Dezember in unserem Markt ab. Dann erhaltet ihr eine kleine Weihnachtsnascherei gratis! Alle Kunstwerke werden außerdem für einige Zeit im Markt ausgestellt. Viel Spaß beim Ausmalen wünscht euch das Team von EDEKA Debrassine!

Impressum Auflage: 8000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA Debrassine
Michèle Debrassine e. K.
Hauptstraße 50
86695 Nordendorf

Telefon: (082 73) 99 53 35

E-Mail: edeka.debrassine-
nordendorf.sb@edeka.de

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt

Tel.: (053 32) 96 86-54

Fax: (053 32) 96 86-58

E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
E-Mail: s.nickel@proexakt.de
Tel.: (053 32) 96 86-486

Gestaltung und Anzeigensatz:

Nancy Panke

E-Mail: info@proexakt.de

Tel.: (053 32) 96 86-54

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 6000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

ZOTT
Obsthof
Ustersbach 530

**CHRISTBAUMVERKAUF VOM OBSTHOF
ZOTT BEI EDEKA DEBRASSINE**



**VOM 06.12. BIS 21.12.2024
JEWEILS VON 10 - 17 UHR
SONNTAGS GESCHLOSSEN!**

Der Obsthof Zott lädt auch in diesem Jahr herzlich zum Christbaumverkauf auf dem Feld neben dem Markt von EDEKA Debrassine ein! Hier finden Sie eine vielfältige Auswahl an Nordmantannen in der Größe zwischen 1 bis 3 Metern für ein unvergessliches Weihnachtsfest. Schauen Sie doch ab dem 6. Dezember einfach vorbei und wählen Sie in entspannter Atmosphäre den perfekten Christbaum für Ihr Zuhause.



est. 2020

Debrassine

IN DER REGION
FÜR DIE REGION

www.edeka-debrassine.de

Treue zahlt sich aus!



5-Euro-Treuecoupons – Unser Dankeschön an Sie!

Wir bedanken uns für Ihre Treue und schenken Ihnen mit unseren Treuecoupons 5 Euro bei Ihrem nächsten Einkauf im Wert von mindestens 50 Euro in unserem Markt. Ob für Ihre wöchentlichen Einkäufe, besondere Festtagsvorbereitungen oder einfach für Ihren Genussmoment – diese Coupons sind unsere Art, „Danke“ zu sagen.

Die Coupons sind nur einmalig einlösbar im EDEKA-Debrassine-Markt in Nordendorf und nicht kombinierbar. Sie gelten ausschließlich in ihrer jeweiligen Gültigkeitswoche vom 9. Dezember 2024 bis 14. Dezember 2024 sowie vom 16. Dezember 2024 bis 21. Dezember 2024.

Wir freuen uns, Sie bei EDEKA Debrassine bald wieder begrüßen zu dürfen und wünschen viel Freude beim vorweihnachtlichen Einkaufen!



5€ **WOCHEN** **1**
EINKAUFEN

SOFORTRABATT
AUF IHREN EINKAUF AB 50 EURO

in Ihrem EDEKA Debrassine
in Nordendorf.....

Hinweis: Pro Einkauf nur ein Coupon einlösbar. Keine Barauszahlung möglich! Nicht mit anderen Rabatt- und/oder Couponaktionen kombinierbar. Nur im Original gültig. Ausgenommen preisgebundene und bereits reduzierte Waren wie auch Handy-/Telefonkarten, Buch und Presseerzeugnisse, Bild-/Tonträger, Kraftstoffe, Tabakwaren, Gutscheinkauf, Guthabekarten, Präsentkörbe, Artikel von Pfand, Leergut, Post, Lotto und Toto, Tchibo Artikel, Pre- und Anfangsmilchnahrung.

Gültig
vom 09.12. bis 14.12.2024

9 941003 039318

5€ **WOCHEN** **2**
EINKAUFEN

SOFORTRABATT
AUF IHREN EINKAUF AB 50 EURO

in Ihrem EDEKA Debrassine
in Nordendorf.....

Hinweis: Pro Einkauf nur ein Coupon einlösbar. Keine Barauszahlung möglich! Nicht mit anderen Rabatt- und/oder Couponaktionen kombinierbar. Nur im Original gültig. Ausgenommen preisgebundene und bereits reduzierte Waren wie auch Handy-/Telefonkarten, Buch und Presseerzeugnisse, Bild-/Tonträger, Kraftstoffe, Tabakwaren, Gutscheinkauf, Guthabekarten, Präsentkörbe, Artikel von Pfand, Leergut, Post, Lotto und Toto, Tchibo Artikel, Pre- und Anfangsmilchnahrung.

Gültig
vom 16.12. bis 21.12.2024

9 941003 039325



Bestellnr.

Wir erfüllen Ihnen gerne weitere Wünsche ...

Lassen Sie sich von Ihrem Team aus der Bedienungstheke beraten.

Name Ich hole die Waren am 12.2024
 Straße um Uhr hier an der Theke ab.
 PLZ Ort
 Telefon Unterschrift

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens

Donnerstag, 12.12.2024 an der Bedienungstheke ab.

Bestellzettel

Einfach die letzte Seite abtrennen, ausfüllen und im Markt abgeben!

Vorbestellen, abholen, stressfrei genießen

BESTES FLEISCH

für Ihr Weihnachtsmenü



Bestellschein bis spätestens
12. Dezember 2024
an der Bedienungstheke
abgeben



FROHE WEIHNACHTEN

Wir wünschen Ihnen



Wir ♥ Lebensmittel.

Meine WEIHNACHTS BESTELLUNG

ZARTES VOM JUNGBULLEN, SCHWEIN, LAMM, KALB

	Jungbullen Roastbeef ohne Knochen kg		Jungbullenfilet frisch kg
	Jungbullensteaks aus der Hüfte kg		Schweinefilet frisch, zart kg
	Schweinefilet für Saft fisch aufbereit kg		Schweinerückenrolibraten zart kg
	Lammkeule mit Knochen, aus Metzgerei kg		Kalbsbraten aus der Schulter ohne Knochen kg
	Kalbsrollbraten vom Hals kg		Kalbsschnitzel aus der Oberschale kg
	Kalbsrückensteak zart kg		Kalbsfilet zart kg

ROHE SCHINKENSPEZIALITÄTEN

	Original Parma-Schinken 14 Monate gereift, Luftgetrocknet 9
	Schwarzwalder Schinken ohne Schwanz, über Tamersetz getrunct 9
	Südtiroler Markenspeck ohne Schwanz, luftgetrocknet, luftgetrocknet 9
	Spanischer Serrano-Schinken mind. 12 Monate gereift, luftgetrocknet 9
	Recia Prosciutto Dario "Villa Bianca" italienischer Prosciutto, luftgetrocknet, mit Meersalz veredelt 9

WÜRSTCHEN

	Wiener Würstchen handlig Paar
	Regensburger deftig-würzig Paar
	Grobe rohe Bratwurst Paar
	Käseknacker würzig, mit Emmentaler Käse Paar
	Schweinsbratwürst gebrüht, würzig Paar

MILD GERÄUCHERTES

	Meraner Schinken ohne Schwanz, schonend gegart 9
	Domschinken schwarz geräuchert und gegart 9
	Wacholderschinken ranzant und mild würzig 9
	Proseccoschinken schonend gegart, eine besonders feinschmeckende Schweinspezialität 9
	Kasseler vom Strotschwein ohne Knochen geräuchert und gekeilt Stück
	Zitronen Pfeffer-schinken gepökt, mit sonnengereiften Zitronen und frisch gemulenen Pfeffer veredelt 9
	Italienischer Rosmarinschinken gepökt, mit einer milden Rosmarinnote 9
	Hinterschinken gekeilt ohne Speck 9

SPEZIALITÄTEN

	Schweizer Rollbraten Schweinehälften, köstlich gefüllt mit Käse und Schinken kg
	Schischlikspieß vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln und geräucherter Speck Stück
	Spießbraten Schweinehälften, köstlich gefüllt mit Zwiebeln und Gewürzen kg
	Schischlikpfanne köstlich gegart, mit Paprika, Zwiebeln und geräucherter Speck kg

FRISCHGEFLÜGEL

	Hähnchenbrustfilet HKL A zart kg
	Putenbrustbraten HKL A zart kg
	Ganzes Hähnchen HKL A Stück
	Hähnchenkeulen HKL A fleischig kg
	Putenschnitzel HKL A zart kg

FONDUE

	Pute in Würfel geschnitten 9
	Kalb in Würfel geschnitten 9
	Schwein in Würfel geschnitten 9
	Jungbülle in Würfel geschnitten 9

FISCH

	Heilbutt geräuchert, schwarz 9
	Lachsfilet mit Haut, frisch aus kontrollierter Aquakultur 9
	Kabeljaufilet frisch, gebräut, gebräut 9
	Makrele geräuchert, Ideal zur Braterei 9

PREISE AUF ANFRAGE