



LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN

am Freitag, den 20. September werden weltweit Menschen auf die Straße gehen, um sich für die Einhaltung des Pariser Klimaabkommens und gegen die anhaltende Umwelt- und Klimazerstörung einzusetzen. Dies alles vor dem Hintergrund, dass am 20. September das Klimakabinett seine Ergebnisse präsentieren und zeitgleich in New York einer der wichtigsten UN-Gipfel vorbereitet wird. 341 Demos sind bundesweit angemeldet. Unter diesem Link finden Sie alle Veranstaltungen in Ihrer Nähe: www.klima-streik.org/demos. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie dabei sein könnten!

Auch wir von Querbeet werden diesen Aktions- und Protesttag aktiv mit unterstützen, in diesem Fall regional in Friedberg. In Form von Man- und Womanpower, denn einige unserer Mitarbeiter schließen sich dem Demozug ab 11.30 Uhr an. Die Bad Nauheimer-/Friedberger Fridays for Future Ortsgruppe organisiert die Proteste. Stärkendes Obst und leckere Möhrchen spendieren wir natürlich gerne, damit alle bei Kräften bleiben!

Start der Friedberger Demo ist am Bahnhof. Von dort wird der Protestmarsch an der Kaiserstraße entlang über die Burganlage zur Seewiese führen. Hier findet anschließend die Schlusskundgebung mit Livemusik, Redebeiträgen und einer kleinen Performance statt. Zudem wird es eine Plattform zum Diskutieren und für einen regen Austausch zum Thema Klimaschutz und Nachhaltigkeit geben. Alle Wetterauer sind an dieser Stelle herzlich zur Teilnahme eingeladen. Ich freue mich sehr, dass auch ich mit einem Redebeitrag dort zu Wort kommen kann, denn für uns lautet die Botschaft in diesem Zusammenhang ganz klar: Bio for Future!

Die Ökologische Landwirtschaft ist nachgewiesen klimafreundlicher als die konventionelle. Die Produktion von chemisch-synthetischen Pestiziden und mineralischen Düngemitteln ist sehr energieaufwändig. Bio-Bauern setzen diese Stoffe nicht ein, der Ökolandbau hat daher eine günstigere Energiebilanz. Auch der geringere Tierbesatz der Öko-Betriebe vermindert negative Klimaeffekte deutlich. Betriebseigene bzw. regionale Futterproduktion sind weitere Bio-Klimavorteile. 30 % des Kraftfutters für die konventionelle Tierhaltung stammen übrigens aus Übersee. Alles in allem also eine ganz klare Sache: Bio ist für die Zukunft unseres Planeten auf jeden Fall die bessere Alternative!

An dieser Stelle der Hinweis auf eine weitere Vorbestellaktion für das erstklassige regionale Rindfleisch der Familie Hampel vom Sonnenhof. Mit dem bewussten und reduzierten Fleischkonsum von solch vorbildlichen Erzeugern können Sie als Konsument hier aktiv etwas tun für Ihre Klimabilanz. Genießen Sie bewusst nachhaltig!

Mit klimafreundlichen Grüßen, Ihr Thomas Wolff

PS: Unter dem Namen Entrepreneurs for Future haben sich auch viele Unternehmer zusammengeschlossen, um gemeinsam den Klimaschutz voranzutreiben. Querbeet ist natürlich mit dabei. Alle Informationen dazu finden Sie unter: www.entrepreneurs4future.de.

Unsere Angebote KW 38 vom 16. bis 21. September 2019

- Brot Dinkel-Roggen Mischbrot Mulinbeck** (659) 750g Laib, Mulinbeck St.€ 4,99
Mit Dinkelmehl 1050 gebacken. Dadurch wird das Brot etwas leichter und lockerer. Herzhaftes Mischbrot in Laibform, welches aufgrund des milden Aromas auch gerne von Kindern gegessen wird.
- Brot Chia-Molkebrot Siebenkorn** (10821) 750g Kasten St.€ 5,39
Chia gilt allgemein wegen seiner enthaltenen Antioxidanzien als Superfood. Klassischer, ausgeprägter Sauerteig, frische Süßmolke und saftig, nussige Chiasamen mit einem Hauch von Koriander machen dieses Brot einmalig. Sehr lange frisch, sehr saftig!
- Brot Vinschgauer 3 Stück Mulinbeck** (5669) Mulinbeck St. € 2,79
Frische Roggen/Dinkel Vollkorn Brötchen aus der Vollkornbackstube Mulinbeck mit Gewürzen – typischer Geschmack – halt so wie ein Vinschgauer Brot / Brötchen typischerweise schmeckt.
- Wein Merlot, rot Domaine de Beaujeu** (w4182) 0,75 l, Frankreich Fl. € 4,99
Pffiffig wirkender, leichter Merlot mit typisch weicher Beerenfrucht, leicht marmeladig; zarte Säure und Gerbstoffe runden den Merlot ab.
- Wein Cidre Demi Sec bouché halbtrocken** (w0560) 0,75 l, Frankreich Fl. € 5,99
Cidre Demi Sec bouché halbtrocken - So schmeckt die Bretagne! Der Cidre Demi-Sec bouché ist ein original bretonischer Apfelperlwein, fruchtig, sämig mit einem leicht bitterer Geschmack aus sorgfältig ausgewählten Tafel- und Mostapfelsorten. Gekühlt servieren!
- Käse Herbst Frischcreme Maroni** (5642), 125g Becher, Deutschland Stk. € 2,19
Frischcreme mit Maronen, Walnüssen und Honig. Wunderbar herbstlich und lecker. Fett: 60 % i.Tr. - Lab: ohne.
- Käse Pina Pfeffer & Zitrone - Frischkäse** (10756), 140g Glas Stk. € 3,99
WildeWeideKuh Pina mit Pfeffer & Zitrone. Säure, Süße, Schärfe, dieser Käse hat alles was es braucht für ein intensives leckeres Geschmackserlebnis. Handwerklich auf dem eigenen Hof hergestellt verarbeiten die MilchHandwerker die Kuhmilch vom Berghof der Familie Mexner. Biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern. Wir wollen ursprüngliche Milch in ihrer Qualität bewahren, d.h. nicht homogenisieren, standardisieren oder mikrofiltrieren. Der Mensch mit seinem Handwerk bestimmt die Verarbeitung. Wir wollen den Unterschied und das schmeckt man! Fettgehalt: 45 % Fett – Lab: Kälberlab
- Käse Schweizer Vesper Käse** (11094), ca. 200g. Schweiz 100g € 2,49
Aus Oberriet in der Schweiz, zwischen dem Fluss Rhein und den Gebirgszügen des Alpstein, stammt unser Bio Rheintal Käse. Traditionell hergestellt aus bester Schweizer Kuhmilch, reift der Käse im Keller bei 10-15 °C und bildet durch die intensive und fachmännische Pflege eine Naturrinde, die dem Käse dann seine unverwechselbare Geschmacksnote verleiht. Fett: 47 % i.Tr. - Lab: Mikrobiell. Naturrinde ist verzehrbar.
- Käse Der Allgäuer Käse Baldauf** (11257), 200g, Deutschland 100g € 2,49
Ein für das Allgäu typischer Bauernkäse, der aus hochwertiger tagesfrischer Bio-Heumilch hergestellt wird Die Biomilch stammt von Bauernhöfen, die ihre Betriebe nach den Richtlinien des Bioland Verbandes führen. Fett: 50 % i.Tr. - Lab: Kälberlab. Naturrinde ist verzehrbar.
- Käse Aurora Gold Räuberkäse** (10928), 200g, Holland 100g € 2,19
Der berühmte Aurora Gold Räuberkäse ist eine verwegene Mischung aus feldfrischem Demeter Möhrensaft, Brennessel und Cranberry, gut getarnt unter einer schwarzen Rinde. Mildes, feines Aroma. Fett: 50 % i.Tr. - Lab: Mikrobiell. Rinde ist nicht verzehrbar.
- Käse Grüner Pfeffer Käse Baldauf** (11258), ca. 200g, Deutschland 100g € 2,49
Ein für das Allgäu typischer Bauernkäse, der aus hochwertiger tagesfrischer Bio Heumilch hergestellt wird Die Biomilch stammt von Bauernhöfen, die ihre Betriebe nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes führen. Für den Baldauf Bio Grüner Pfeffer Käse werden der Käsemasse frische grüne Pfefferkörner (kbA) beigegeben. Diese geben dem Käse eine angenehm milde und fruchtige Schärfe. Fett: 50 % i.Tr. - Lab: Kälberlab. Naturrinde ist verzehrbar.
- Käse Urberger Bergkäse 6 Monate gereift** (4528), ca. 200g, Deutschland 100g € 2,79
Ein uriger Hartkäse, der in unserer Käserei in Leupolz nach traditioneller Bergkäse-Rezeptur aus silofreier Rohmilch hergestellt wird. Die Bioland-Milch stammt von Allgäuer Bauernhöfen, die alle in der Nähe der Käserei liegen. Während der mindestens 6-monatigen Reifezeit wird der Urberger mit Rotkulturen gepflegt und entwickelt dabei sein charaktervoll-würziges Aroma und seinen zarten Schmelz. Ein Gaumenfest für jeden Käseliebhaber. Fett: 45 % i.Tr. - Lab: Kälberlab. Aus Rohmilch Naturrinde ist verzehrbar.
- Fleisch Rinder-Gulasch** (452), ca. 500g Alsfelder Bio Metzger 100g € 2,69
- Fleisch Gulasch gemischt (Schwein & Rind)** (3040), ca. 500g 100g € 2,49
Frisches Gulasch entweder gemischt aus Schweine- und Rindfleisch oder aus reinem Rindfleisch. Ideal für die herbstliche Küche und für **unser Rezept der Woche!** Tierhaltung aus eigener BIOLAND Landwirtschaft der Hephata in Nord- und Mittelhessen!
- Wurst Schinkenspeck in Scheiben Alsfelder** (416), ca. 100g 100g € 3,99
Roher Schinken vom Schwein, fein geschnitten und vakuumverpackt zu ca. 100 g. Vom Alsfelder Bio-Metzger, herzhaft mit leichtem Fettrand. Ideal zum Vesper und dem herzhaften Genuss.
- Wurst Salami in Scheiben Alsfelder** (3046), ca. 100g 100g € 4,49
Alsfelder Bauernsalami ist eine luftgetrocknete Schweinesalami aus regionaler Erzeugung. Hauchdünn aufgeschnitten, aromatisch fein gewürzt. Eine füllige Anzahl an Scheiben, für die ganze Familie geeignet und super fürs Pausenbrot in der Schule oder dem Büro.
- Wurst Schwein Rote Wurst 'Stracke' frische** (a415), Stück ca. 300g 100g € 3,49
Nordhessische Spezialität. Die Rote Wurst aus 100% Schweinefleisch des Bio Metzgers vom Herzberg. Diese "Stracke" ist geräuchert und nach Art einer Mettwurst. Sehr schönes Aroma mit festem Wurstteig und leicht würzigem Geschmack. Wirklich lecker!

Bio-Fisch vom Naturlandhof Marsberger Auen Forellen

Eingebettet in die bergige Landschaft des Sauerlandes, unmittelbar am Diemelsee gelegen, betreibt Oliver Hecht seit 2009 den Naturlandhof Alyssum mit einer kleinen, aber feinen Teichanlage mit wohlschmeckenden und gesunden Fischen, die im exzellenten Quellwasser nach Naturlandrichtlinien aufgezogen werden. Die Wasserqualität ist enorm wichtig für das gesunde Heranwachsen der Fische, denn die Forelle ist äußerst empfindlich gegen Gewässerverunreinigungen. Sie benötigt daher zwingend sauberes und sauerstoffreiches Wasser. Die Forellen von Oliver Hecht können eine leicht rötliche Fleischfärbung haben, da sie viel Naturnahrung insbesondere viele Bachflohkrebse aufnehmen. Vorbestell-Artikel - bitte beachten Sie: Dieses Produkt wird immer eine Woche später ausgeliefert als Ihre aktuelle Bestellung. Dabei gelten unsere gewohnte Lieferbedingungen, d.h. es handelt sich nicht um eine Nachlieferung und es entstehen unter Umständen Lieferkosten.

Bitte bestellen Sie bis Donnerstag 19. September 12 Uhr vor – Auslieferung mit Ihrer normalen Bestellung in KW 39 ab Montag, den 23. September.

Fisch V* Frische Regenbogenforelle (5172), 1 Stück = ca. 275g	100g € 2,29
Frische Regenbogenforellen - Küchenfertig vorbereitet und einzeln Vakuumiert. Ab Anlieferungstag 2 Tage haltbar. Dieser Artikel lässt sich wunderbar einfrieren.	
Fisch V* geräucherte Regenbogenforellen (160110), 1 Stück = ca. 250g	100g € 2,99
Fisch V* Lachsforelle kaltgeräuchert & geschnitten (160113), 100g Packung	Stück € 5,99
Fisch V* Räucherforellenfilets (160115), 1 Filetstück = ca. 120g	100g € 4,99
Fisch V* Pfeffer Räucherforellenfilets (160116), 1 Filetstück = ca. 120g	100g € 4,99

frisches Rindfleisch von Familie Hampel aus Schotten zum Vorbestellen

Diese Woche zum Vorbestellen - **Bitte bestellen Sie bis Donnerstag 19. September 12 Uhr vor – Auslieferung mit Ihrer normalen Bestellung in KW 39 ab Dienstag, den 24. September.**

Tolles Rindfleisch aus artgerechter und sehr naturnaher Haltung. Alles in einer Hand – Tierhaltung, Schlachtung und Verarbeitung!

Fleisch V* Rumpsteaks 2 Stück, regional (11012), 2 Stück = ca. 350g	100g € 5,40
Fleisch V* Rouladen vom Rind, regional (11013), 2 Stück = ca. 350g	100g € 3,60
Fleisch V* Rinder-Hüftsteaks, regional (11022), 2 Stück = ca. 350g	100g € 3,70
Fleisch V* Rinderbraten, regional (11014), 1 Stück = ca. 800g	100g € 2,99
Fleisch V* Rindergulasch, regional (11015), ca. 500g	100g € 2,80
Fleisch V* Kochfleisch ohne Knochen, regional (11016), 1 Stück = ca. 800g	100g € 1,99
Fleisch V* Rinder-Hackfleisch, regional (11017), ca. 500g	100g € 2,20
Das Haltbarkeitsdatum ist aufgrund rechtlicher Bedingungen nur auf den Tag der Auslieferung begrenzt! Nur zum sofortigen Verzehr oder zum Einfrieren.	
Fleisch V* Beinscheibe vom Rind, regional (11018), 1 Stück = ca. 500g	100g € 1,99
Fleisch V* Suppenfleisch vom Rind, regional (11019), 1 Stück = ca. 500g	100g € 1,60
Wurst V* Rindersalami am Stück, regional (11020), 300g Stück	Stk € 12,90

Querbeet Käsemix Paket der Woche 4x ca. 100g

Angebotspreis Käsemixpaket pro 100 g € 2,60

Herbst-Frischcreme Maroni Frischcreme mit Maronen- und Walnüssen. 60 % Fett - Lab: ohne.

Grüner Pfefferkäse Schnittkäse mit frischem grünen Pfeffer. 50 % Fett - Lab: Kälberlab.

Der Allgäuer Käse Typischer Bauernkäse aus dem Allgäu. 50 % Fett i. Tr. Lab: Kälberlab.

Felsenkeller Bergkäse Gut gereifter Bergkäse, würzig & rustikal. 50 % Fett Lab: Kälberlab. Rohmilch.

Rindergulasch mit Hokkaido

Zutaten (für 4 Personen): 750g Rindergulasch, 60g Schmalz, 350g Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1/8l Fleischbrühe, 1/4l Rotwein, 4 EL Creme Fraiche und ca. 700g Hokkaido Kürbis

Zubereitung: Rindergulasch in Schmalz anbraten. Die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln zugeben und mitbraten, salzen und pfeffern. Mit der Fleischbrühe und dem Rotwein ablöschen und eine Stunde auf mittlerer Flamme schmoren lassen. Nach einer halben Stunde können die Kürbiswürfel zugegeben werden. Dazu wird der Kürbis abgewaschen und in Schiffchen geschnitten. So kann er am besten entkernt werden. Der Hokkaido muss nicht geschält werden. Die Schiffchen können nach dem Entkernen einfach in Würfel geschnitten werden. Nach dem Schmoren das Creme fraiche unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig!

Kunden-Name:

Kunden-Nummer:

Bestellung	Art-Nr.	Produkt	Einheit	Preis €	QK-Kürzel	Bemerkungen
		SALATE & KRÄUTER				
	102 / 112	Grüner Eichblatt <i>oder</i> Roter Eichblatt Salat > eigene Ernte	1 Stück	2,00	D Bioland	
	104 / 113	Grüner Batavia <i>oder</i> Roter Batavia Salat > eigene Ernte	1 Stück	2,00	D Bioland	
	103	Kopfsalat > regionale, teils eigene Ernte	1 Stück	2,00	D Bioland	
	115	Romana Salat > eigene Ernte > kompakte kleinere Köpfe	1 Stück	2,00	D Bioland	
	108	Rucola Salat > eigene Ernte Steinfurth	100 g	2,60	D Bioland	
	415	Blüten-Salat > küchenfertige Salatvariante > regionale Ernte	100 g	3,20	D bioland	
	279	Löwenzahn Salat > 250g +	100 g	1,25	D Bioland	
	107	Chicoree	100 g	1,00	NL SKAL	
	109	Radicchio > eigene Ernte Steinfurth	1 kg	7,80	D Bioland	
	350	Krause Petersilie	1 Bund	1,95	D Bioland	
	358 / 352 / 351	Glatte Petersilie <i>oder</i> Dill <i>oder</i> Schnittlauch > eigene Ernte Steinfurth	1 Bund	1,95	D Bioland	
	378	Basilikum im Topf	1 Topf	2,50	D Bioland	
	363 / 359	Salbei <i>oder</i> Minze > regionale Ernte Oberrad	1 Bund	1,95	D Bioland	
	288 / 374 / 381 / 364	Rosmarin <i>oder</i> Thymian <i>oder</i> Bohnenkraut <i>oder</i> Koriander	1 Bund	1,95	D Bioland	
	383 / 385	Sauerampfer <i>oder</i> Zitronenmelisse > eigene Ernte Steinfurth	1 Bund	1,75	D Bioland	
	353	Salatkräuter gemischt > eigene Ernte Steinfurth	1 Bund	2,20	D Bioland	
	153	Bundzwiebeln > eigene Ernte Steinfurth	1 Bund	2,45	D Bioland	
	355	Kresse > nährstoffreiche Kressesprossen	1 Schale	0,85	D EU-BIO	
	349	Rucola Kresse > würzig-aromatisch, für Salat oder aufs Brot	1 Schale	1,20	D Bioland	
	437	Alfalfa Sprossen	150g	2,95	D Bioland	
	438	Brokkoli Sprossen	50g	2,95	D Bioland	
	439	Sprossensalat	180 g	2,95	D Bioland	
	434	Grand Gourmet Sprossenmischung	80 g	3,65	D Bioland	
		GEMÜSE				
	100	Spinat	1 kg	6,95	D Bioland	
	101	Mangold grün/rot > eigene Ernte Steinfurth	1 kg	6,25	D Bioland	
	170	Radieschen > regionale Ernte	1 Bund	2,25	D Bioland	
	247	Rettich weiß > 300g+	1 Stück	2,60	D Bioland	
	1271	Zuckermais Vakuum > 2 Stück im Beutel > vorgegart	2 Stück	3,99	NL EU-Bio	
	127	Zuckermais frisch > regionale Ernte	1 Stück	2,30	D Demeter	
	128	Buschbohnen > Handpflücke	100 g	0,99	D Bioland	
	138	Schlangengurken > teils eigene Ernte Steinfurth	1 Stück	2,49	D Bioland / NL SKAL	
	136	Landgurken	1 kg	5,95	E EU-Bio	
	123	Auberginen > teils eigene Ernte Steinfurth	1 kg	8,75	D Bioland	
	122	Zucchini > eigene Ernte Steinfurth	1 kg	3,69	D Bioland	
	329	Avocado > Sorte „Hass“ > ca 180g > angereift	1 Stück	2,95	PE BCS	
	286	Paprika spitz rot/gelb > eigene Ernte Steinfurth	1 kg	9,95	D Bioland	
	125	Grüne Paprika > deutsche Ernte	1 kg	7,95	D Demeter	
	124	Rote Paprika > deutsche Ernte	1 kg	9,95	D Bioland	
	118	Gelbe Paprika > deutsche Ernte	1 kg	9,95	D Demeter	
	117	Peperoni rot	100 g	2,80	NL SKAL	
	120	Tomate rund > teils eigene Ernte Steinfurth	1 kg	7,25	D Bioland	
	119	Strauchtomate > deutsche Ernte	1 kg	6,95	D Demeter	
	239	Fleisch Tomate „Ochsenherz“ > teils eigene Ernte Steinfurth	1 kg	9,60	D Bioland	
	126	Cherrytomaten > teils eigene Ernte Steinfurth	1 kg	9,95	D Bioland	

Kunden-Name:

Kunden-Nummer:

Bestellung	Art-Nr.	Produkte	Einheit	Preis €	QK-Kürzel	Bemerkungen
		G E M Ü S E				
	160	Chinakohl > 600 - 1200g	1 kg	5,49	D Bioland	
	172	BLUMENKOHL > schöne große Blumen	1 Stück	3,75	D Bioland	ANGEBOT
	162	Romanesko > grüner Türmchenblumenkohl	1 Stück	3,95	D Bioland	
	163	Brokkoli	1 kg	7,65	D Bioland	
	159	Spitzkohl > 600-1200g	1 kg	4,59	D Bioland	
	178	Weißkohl > 1000-1200g	1 kg	4,20	D Demeter	
	179	Rotkohl > 600-1200g	1 kg	3,69	D Bioland	
	175	Wirsing > 600-1200g	1 kg	3,60	D Bioland	
	186	Fenchel > teils eigene Ernte Pappelhof	1 kg	6,59	D Bioland	
	152	Lauch > eigene Ernte Steinfurth	1 kg	5,40	D Bioland	
	180	Möhren > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	2,55	D Bioland	
	499	Solidar Möhren > eigene Ernte > „Aktion Krummes Gemüse“	1 kg	2,55	D Bioland	
	189	Möhren „Purple Haze“ > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	3,65	D Bioland	
	183	Staudensellerie > ca. 300g	1 kg	9,95	D Bioland	
	174	Knollensellerie > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	4,20	D Bioland	
	188	Pastinaken > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	5,49	D Bioland	
	192	Wurzelpetersilie > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	7,25	D Bioland	
	187	Rote Bete > eigene Ernte vom Pappelhof	1 kg	2,75	D Bioland	
	267	Rote Bete gegart > 500g	1 Stück	3,99	D Demeter	
	134	HOKKAIDO KÜRBIS > eigene Ernte Steinfurth	1 kg	3,25	D Bioland	ANGEBOT
	233	Butternut Kürbis > birnenförmiger & zartfleischige Variante	1 kg	4,25	D Bioland	
		KULTUR- & EDELPILZE				
	140	Steinchampignon > edle Champignonvariante	100 g	1,30	D Bioland	
	141	Austernpilze > auch Kalbspilz oder Austernseitling genannt;	100 g	1,30	D Bioland	
	143	Kräuterseitling > edler Pilz mit zart-würzigem Aroma	100 g	2,99	D Bioland	
	146	Shiitake Pilze > geschmacklich intensiv wie Waldpilze	100 g	2,65	D Bioland	
	250	Pfifferlinge frisch > zertifizierte Wildsammlung	100 g	3,30	PL EU-Bio	
		KARTOFFELN & ZWIEBELN VOM PAPPELHOF				
	190	Kartoffel „Goldmarie“ > festkochend > eigene Ernte Pappelhof	1 kg ab 2,5 kg	2,75 a` 2,70	D Bioland	Neue Sorte
	1902	Kartoffel „Goldmarie“ > festkochend > 12,5kg Sack > eigene Ernte Pappelhof	1 Sack	31,25	D Bioland	
	191	Kartoffel „Laura“ > vorwiegend festkochend > rotschalig > eigene Ernte Pappelhof	1 kg ab 2,5 kg	2,75 a` 2,70	D Bioland	
	1912	Kartoffel „Laura“ > vorwiegend festkochend > 12,5kg Sack > rotschalig > eigene Ernte Pappelhof	1 Sack	31,25	D Bioland	
	195	Kartoffel „Solara“ > mehligkochend > eigene Ernte Pappelhof	1 kg ab 2,5 kg	2,75 a` 2,70	D Bioland	
	1952	Kartoffel „Solara“ > mehligkochend > 12,5kg Sack > eigene Ernte Pappelhof	1 Sack	31,25	D Bioland	
	196	Pellis > kleinere Sortierung > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	2,75	D Bioland	
	252	Kartoffel „Rote Emmalie“ > rote Schale & rotes Fruchtfleisch > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	3,95	D Bioland	
	198	Süßkartoffeln > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	6,95	D Bioland	
	1981	Süßkartoffeln 2. Wahl > eigene Ernte mit Schnittstellen	1 kg	4,99	D Bioland	
	151	Knoblauch	100g	1,25	E Demeter	
	150	Gelbe Zwiebeln > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	2,85	D Bioland	
	157	Rote Zwiebeln > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	3,25	D Bioland	
	149	Gemüsezwiebeln > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	2,95	D Bioland	
	147	Schalotten	1 kg	5,79	F EU-Bio	
		E I E R				
	209	Bioland Eier, Größe M > in 6er oder 10er Kartons	Stück	0,50	D Bioland	
	210	Bioland Eier, groß Größe L -> in 6er oder 10er Karton	Stück	0,52	D Bioland	
	214	Bioland Hühnermobil Eier > im 6er Karton	Stück	0,69	D Bioland	
	70115	Schwester-Ei (Bruderhahn-Initiative) -> im 6er Karton	Stück	0,72	D Demeter	

Kunden-Name:

Kunden-Nummer:

Bestellung	Art-Nr.	Produkte	Einheit	Preis €	QK-Kürzel	Bemerkungen
		OBST & SÜDFRÜCHTE				
	304	Apfel „Elstar“ > fest, saftig & mit ausgewogenem Aroma	1 kg	3,90	D Naturland	schöne
	296	Apfel „Wellant“ > intensiver, toller Apfelgeschmack	1 kg	3,90	D Naturland	neue
	274	Apfel „Santana“ > süß-säuerlicher Apfel > für Apfel-Allergiker-geeignet	1 kg	3,79	D Bioland	Apfelsorten
	337	Birne „Harrow What“ > saftig, süß-säuerlich, würzig	1 kg	5,49	D Bioland	
	315	Weinbergpfirsiche > rotfleischige, aromatische Früchte > regionale Ernte	1 kg	9,95	D Demeter	neue Sorte
	316	Nektarinen gelb	1 kg	4,95	I IFOAM	
	312	ZWETSCHGEN > teils eigene Ernte Pappelhof	1 kg	4,95	D Naturland	ANGEBOT
	334	Bananen > ökologisch angebaut & fair gehandelt	1 kg	3,25	DOM BCS	
	323	Ananas > 1000g	1 Stück	3,69	CI Ecocert	
	218	Mango „Osteen“	1 Stück	3,49	E EU-Bio	
	347	Frische Feigen schwarz > von José Miguel Sanz	100 g	2,20	E CAAE	Unser Tipp
	371	Passionsfrucht violett > ca. 50g	100 g	2,50	UG EU-Bio	
	285	Honigmelone „Galia“ > 950g	1 Stück	3,65	E EU-Bio	
	132	Mini-Wassermelone > ca. 1800g > auch halbe möglich	1 kg	2,65	E Demeter	
	305	Orangen	1 kg	6,49	ZA EU-Bio	
	307	Grapefruit rot	1 kg	4,65	ZA EU-Bio	
	309	Zitronen > grünlich > von Lindo Mondo	1 kg	5,95	E Naturland	
	344	Limetten	100 g	1,45	E SOHISCERT	
	308	Kiwi > 80g	1 Stück 3 Stück	0,75 à 0,70	NZ EU-Bio	
	216	Kiwi Gold > ca. 80g	1 Stück	1,25	NZ EU-Bio	
	254	Trauben rot deutsch > von Familie Hothum aus Rheinhessen	1 kg	6,95	D Naturland	
	343	Trauben weiß kernlos deutsch > Fam. Hothum Rheinhessen	1 kg	6,95	D Naturland	
	331	Trauben weiß kernlos	1 kg	6,65	I Demeter	
	342	Trauben weiß „Italia“	1 kg	5,40	I Demeter	
	284	Trauben rot kernlos	1 kg	7,95	E Demeter	
	339	Ingwer > intensives Aroma > für Speisen, Tee & Cocktails	100 g	1,25	PE Demeter	
	328	Zweigdatteln „Deglet Nour“ > saftige, bernsteinfarbene Früchte	100 g	1,30	TN Demeter	
	377	Datteln „Medjool“ > vollfleischige große Früchte	100 g	2,70	IL PPIS	
	326	Erdnüsse > frisch geröstet > in der Schale	100 g	1,00	EG ECOA	

Hinweise:

- **Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Obst- und Gemüsesortiment in 100% BIO-Qualität.** Alle aufgeführten Produkte stammen aus ökologischem Landbau. Es ist möglich, dass einzelne Produkte geliefert werden, die aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau hergestellt sind. Diese sind in der Spalte „Qualitäts-Kürzel“ (QK) klein geschrieben.
- Unsere **Obst- & Gemüse-Preise** unterliegen witterungs- und angebotsbedingten Schwankungen. Kurzfristige Änderungen können wir nicht ausschließen.
- Da die Natur manchmal nicht kalkulierbar ist, kann es in seltenen Fällen sein, dass wir einzelne Obst- und Gemüsesorten kurzfristig und vorübergehend nicht liefern können. Wir bitten um Ihr Verständnis!
- Sollte Ihnen für die eine oder andere Spezialität eine Idee für die Zubereitung fehlen, schauen Sie gern auf unserer Website in die **Rubrik „REZEPTE“**. Dort finden Sie eine reiche Auswahl erprobter Rezeptvorschläge für Neues und Bekanntes!

Bestellschein für NATURKOST**Kunden-Nr.:** _____

Bestellmenge	Art. Nr.	Artikelbezeichnung

Ihr Platz für Notizen: