

EDEKA **azubi**
Eigenmarken
Challenge

EDEKA
Mango
aus Spanien
Klasse I
Stück

1,79

EDEKA Bio
Bio-Mango-Lassi
250-g-Becher
(100 g = 0,40)

0,99

0,99

vly
NO MILK TODAY
ORIGINAL
SUPER KNÜLLER
UNGESÜSST
Aus Erbsenprotein

1,99

EDEKA
Passionsfrüchte
aus Ghana
Klasse I
Stück

0,99

Extrawürste Mango-Chutney
200-g-Glas
(100 g = 2,25)

4,49

Fruchtiger Frischkäse
versch. Sorten,
z. B. Mango-Granatapfel-Maracuja
je 100 g

1,29

HERGESTELLT VON UNSEREN AZUBIS!



demeter

FÜR Traube/Granatapfel und Orange/Mango/Maracuja
je 0,5-l-Flasche
(1 Liter = 4,98)

2,49

Putengeschnetzeltes
in Curry mit Mango und Lauchzwiebeln
100 g

1,39

Mathilde Balzer

Putengeschnetzeltes
in Curry mit Mango und Lauchzwiebeln
100 g

EXOTISCH UND SO GESUND!

So eine Mango schmeckt lecker und süß und bringt immer auch ein bisschen Urlaubsgefühl auf den Teller. Was diese und andere Südfrüchte aber dazu auch noch so gesund macht, werden Ihnen unsere Azubis in dieser Woche in unseren Märkten näherbringen. Im Rahmen der Azubi-Eigenmarken Challenge, die jedes Jahr durch die EDEKA organisiert wird, präsentiert jedes Team in seinem Markt viel Wissenswertes über die verschiedenen leckeren Südfrüchte. Damit der Genuss nicht zu kurz kommt, bereitet das Team um Paul Bergen verschiedene Sorten Frischkäse für Sie zu, u. a. Mango-Granatapfel-Maracuja, Ananas oder Schoko-Banane. Oder Sie lassen sich von diesem Rezept vom Azubi-Team der Saline zum Nachmachen inspirieren:



Mango-Rucola-Salat:

- Zutaten für 4 Portionen:
• 250 g Rucola • 400 g Mango • 125 g Parmesan
2 EL pürierte Passionsfrucht • 4 EL Olivenöl • Salz und Pfeffer

Zubereitung: Den Rucola waschen, putzen und trocken schleudern. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Rucola und Mangowürfel in vier Schüsseln anrichten, Parmesan darüber hobeln. Pürierte und passierte Passionsfrucht mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Den Salat damit beträufeln und servieren. Schmeckt köstlich auch mit einem frischen Baguette!

MITTAGSTISCH

Warmer Mittagstisch auf Vorbestellung nur zum Mitnehmen ab 12 Uhr im Markt.
Am Donnerstag, 14. Oktober 2021
SCHWEINENACKENBRATEN
in Paprikasauce mit Bechamelkartoffeln
Portion

NUR ZUM MITNEHMEN!

6,00

AUS UNSERER FRISCH-FISCHTHEKE IN DER SALINE

Tilapiafilet
in Mango-Chili-Marinade
100 g

1,99

Bergmann's

- | | | |
|---|---|--|
| IN DER SALINE
SÜLFMEISTERSTR. 3
21335 LÜNEBURG | IM LOEWE CENTER
WULF-WERUM-STR. 2
21337 LÜNEBURG | IN ADENDORF
VON-STAUFFENBERG-STR. 1A
21365 ADENDORF |
| TEL. 0 41 31 / 74 95 0
MO. - SA., 7.30 - 21 UHR | TEL. 0 41 31 / 22 36 72
MO. - FR., 7.30 - 21 UHR
SA., 7.00 - 21 UHR | TEL. 0 41 31 / 18 01 40
MO. - SA., 7 - 20 UHR |

Instagram Facebook EDEKA Bergmann
www.edeka-bergmann.de



Angebote freibleibend • Abbildungen können von Originalware abweichen. Preise in Euro, Abholpreise. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abgaben nur in handelsüblichen Mengen. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034

Sie erhalten ebenfalls alle Angebote aus dem wöchentlichen EDEKA-Handzettel bei uns!