

MIT
HERZ
EIN —
KAUFEN



Bergmann's

HERBST- BLATT

LIEBE KUNDEN,

mit einem kräftigen Orange aus buntem Blätterwald, dicken Kürbissen und wieder entfachtem Feuer aufgrund der endlich wieder stattfindenden Erlebnisse grüßen wir Sie mit diesem Herbstblatt!

Wir starten nun endlich wieder mit Azubi-Ausflügen, Menü-Abenden, dem Regionaltag sowie Ende Oktober mit unserem Kürbisschnitzen und Halloweenshopping durch!

In unserem Markt im Loewe-Center haben wir Großes vor: Der Markt benötigt eine neue moderne Kälteanlage und somit auch komplett neue Kühlmöbel und neue Bedientheken – dieser Aufwand ist leider nicht während der Öffnungszeiten und auch nicht innerhalb von ein paar Tagen möglich, daher werden wir vom 10. Oktober bis 2. November schließen!

Wir freuen uns schon jetzt auf die Neueröffnung am 3. November und den 20. Geburtstag vom Loewe-Center!

Bitte bleiben Sie uns treu und besuchen Sie in der Zeit der Schließung unsere anderen beiden Märkte, wir freuen uns auf einen ereignisreichen Herbst mit Ihnen!

Ihre Meike Bergmann und Teams



📱📘 EDEKA Bergmann
info@edeka-bergmann.de
www.edeka-bergmann.de

Wir ♥ Lebensmittel.



AZUBI-KICK-OFF!

Im August hat Bergmanns alle neuen Azubis im Freiraum Lüneburg begrüßt – wie üblich mit einer großen Vorstellung und sogleich auch mit einer spannenden Rallye. Das Team freut sich über die neuen Nachwuchskräfte und wünscht ihnen eine schöne und lehrreiche Zeit in den Märkten. „Wir sind froh über die tatkräftige Unterstützung der jungen angehenden Kaufleute, die sich ab jetzt in unser Unternehmen einbringen. Wir wünschen ihnen einen guten Start in den neuen Lebensabschnitt der Arbeitswelt und hoffen, dass sie ihre Ausbildung mit Erfolg und Spaß meistern werden“, zeigt sich Meike Bergmann erfreut!

**Du suchst eine abwechslungsreiche Ausbildung mit Verantwortung in einem tollen Team?
Wir freuen uns über deine Bewerbung per E-Mail an: info@edeka-bergmann.de**



**KEINE LUST
AUF RUMGURKEN?
DANN KOMM IN UNSER TEAM!**

Auch für nächstes Jahr suchen wir schon wieder engagierte und kreative Köpfe!

Wir bilden aus (m/w/d)

- Verkäufer oder Kaufmann im Einzelhandel
- Frischespezialist
- Fleischer oder Fachverkäufer im Fleischhandwerk und
- Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel mit integriertem Handelsfachwirt mit 2 Abschlüssen innerhalb von nur 3 Jahren speziell für Abiturienten!

Weitere Infos zu uns und unseren Ausbildungsberufen:

www.edeka-bergmann.de/ausbildung

EDEKA Bergmann



EINST AZUBIS, HEUTE FAMILIE

Nicht wenige der ehemaligen Auszubildenden hält es noch immer in den Märkten. Einige Mitarbeiter sind schon ein gutes Stück des Weges der Bergmann-Geschichte mitgegangen und blicken teilweise auf 25 Jahre im Unternehmen zurück. Die Familie Bergmann dankt diesen Kollegen herzlich für ihre Treue und ihren Einsatz.



Frau Fonfara gehört nach 25 Jahren quasi schon zum Inventar und ist eines der bekanntesten Gesichter des Marktes in Adendorf. Seit Jahren arbeitet sie dort als zuverlässige und loyale Marktleitervorteilerin, die immer zur Stelle ist – egal, was passiert. Frau Fonfara ist mit Leib und Seele eine echte Bergmann!



Frau Peter gehört ebenfalls seit 25 Jahren dazu, lernte gemeinsam mit Frau Fonfara in Adendorf und kehrte nach ihrer Elternzeit zurück zu Bergmanns ins Loewe-Center, dort ist sie zuständig für die SB-Wurst.



Auch **Herr Dia** alias „Momo“ ist so ein bekanntes Gesicht in allen Märkten. Er hat als Aushilfe im Loewe-Center begonnen, die Ausbildung angeschlossen und in Adendorf mit Bravour abgeschlossen. In der Saline hat er sich mittlerweile zum stellvertretenden Marktleiter entwickelt, nachdem er hier das Nachwuchsprogramm erfolgreich beendet hat.



Auf 15 Jahre kann **Frau Wiese** in Adendorf zurückschauen, die ganz erstaunt über die Gratulation war, denn die Zeit ist wie im Flug vergangen!



Über zehn Jahre unterstützt **Herr Mau** die Teams. Er hat alle drei Märkte durchlaufen von der Ausbildung über das Junior-Aufstiegsprogramm, den Handelsfachwirt und nun zur Unterstützung während seines Studiums.



Aber auch Abschiede gibt es leider: **Frau Braudorn** verließ EDEKA Bergmann nach vielen Jahren der Zusammenarbeit. Das Team vermisst sie sehr, denn sie gehörte schließlich seit der Eröffnung des Loewe-Centers zum Team und war sogar schon vorher eine echte „Bergmann“!

Herzlichen Dank an alle für die lange, zuverlässige und vertrauensvolle Zusammenarbeit!

SOMMERFEST

Das Team freut sich jedes Jahr auch mal außerhalb des beruflichen Alltags mit den Kollegen etwas zu erleben. In diesem Jahr war das Sommerfest nach zwei Jahren ganz ohne solche Anlässe ein besonderes Highlight!



AZUBIS AUF REISEN

Palm's  Appel 



Bergmanns Azubis durften endlich ihre eigenen Patenbäume bei „Palms Appel“ im Alten Land abernten.

Alle Azubis aus dem vergangenen und diesem Jahr haben zur „Einschulung“ eine Baumpatenschaft geschenkt bekommen. Vor Kurzem wurden sie von der Familie Palm auf ihrem Hof willkommen geheißen. Palms haben eine kleine Präsentation zur Entstehung und Geschichte des Hofes gehalten und alle Obstsorten vom Hof wie auch der leckere Apfelsaft konnten probiert werden. Dann konnten die 25 Azubis gestärkt die prall behangenen Apfelbäume mit der Sorte Elstar abernten. Dabei lernten sie vieles über das Alter, die Sorte und die Ernte der Äpfel, sowie über die verschiedenen ökologischen und ökonomischen Aspekte des Apfelanbaus. Nach der Ernte, vielen Geschmacksverkostungen und einer sehr spaßigen Hofrundfahrt sind alle mit fast 700 kg Äpfel wieder zurückgefahren. Den sehr leckeren selbst geernteten Elstar-Äpfel erhalten Sie nun in den Bergmann-Märkten! „Vielen Dank an den Obsthof Palm für diesen tollen Tag – wir kommen wieder im nächsten Jahr!“, grüßt Meike Bergmann.



Tolle Knolle – natürlich aus der Region! Im Rahmen eines weiteren Azubiausflugs ging es zum Kartoffelhof Strampe in Gienau. Hier wachsen nicht nur Kartoffeln, sondern auch Zwiebeln, Süßkartoffeln, Grünkohl, Tomaten und sogar Wassermelonen! Neben viel Wissenswertem über Anbau und Pflege der verschiedenen Kartoffelsorten gab es auch noch ein deftiges Mittagessen – natürlich mit Produkten direkt vom Hof! Vielen Dank an Familie Strampe, die diesen Ausflug ermöglicht hat!



5 JAHRE PLIETSCH.



GEBURTSTAGS-
AKTION IM R
5% auf das
unverpackt-
Sortiment im
Oktober


natürlich unverpackt

Vor 5 Jahren haben sich das Team von pletsch und Meike Bergmann zufällig bei einer Veranstaltung an der Leuphana Universität kennen-

gelernt – und wenig später beschlossen, gemeinsam Neues zu wagen: So kam es zur Eröffnung des ersten voll-integrierten und rundum nachhaltigen Unverpackt-Sortiments in Deutschland!

„Nach wie vor sind wir die einzigen, die bei der Produktauswahl Wert auf echten Nachhaltigkeitsmehrwert legen“, berichtet Gründer Henrik Siepelmeyer stolz und ergänzt: „Deshalb sind alle unsere Produkte 100% bio und kommen soweit möglich direkt vom regionalen Erzeuger in den Markt.“

Auch Meike Bergmann ist überzeugt: „Wir sind stolz auf unsere unverpackt-Abteilung, die sich seit Kooperationsbeginn in der großen Auswahl und seinen Grundsätzen treu geblieben ist und für Kompetenz und Nachhaltigkeit steht! Die Themen Regionalität, umweltfreundlicher Anbau und nachhaltiges Wirtschaften sind für uns hochaktuell und uns ein großes Anliegen. Dafür wurden wir 2019 sogar von der Sparkassen-Stiftung Lüneburg für den Natur- und Umweltschutz ausgezeichnet. Nicht zuletzt haben wir den pletschen Gedanken gemeinsam auch in andere Abteilungen weiterweitergetragen.“

Außerdem kann jeder pletsch-Kunde seine persönliche Kleinmenge in mitgebrachte Behälter abfüllen. Seit einiger Zeit stehen Gläser zur Verfügung, die nach Benutzung gereinigt und somit nicht entsorgt, sondern wiederverwendet werden!

Zum 5. Geburtstag bieten Ihnen pletsch und Bergmanns im gesamten Oktober 5 % auf alle Einkäufe im pletsch-Bereich. Außerdem informiert das pletsch-Team am Regionaltag am 22. Oktober.



TOO GOOD TO GO

Mit Too Good To Go können Sie direkt Lebensmittel retten. Produkte, die nicht mehr für den Verkauf geeignet, aber noch absolut genießbar sind, können Sie dank Too Good To Go zu einem stark reduzierten Preis erwerben. Mehr über den QR-Code.



FAIRE WOCHE

Bis zum **1.10.**

EDEKA Bergmann ist auch 2022 wieder Teil der Kampagne „Faire Woche“, die seit über 20 Jahren mit jährlich rund 2000 Aktionen veranstaltet wird. Diese Woche finden auch in allen drei Bergmann-Märkten Aktionen zum Thema Fairtrade statt:

- „Fairdammt gute Kombi“ – fairer Wein in Kombi mit fairer Schokolade oder
- Verkostungen von fairer Schokolade und der Lünebohne
- Aktionen zum fairen Frühstück
- Sonderaufbau mit Verkostung von Völkel und Lemonaid
- kleines faires Gewinnspiel

Übrigens: Die Stadt Lüneburg wurde kürzlich erneut als Fairtrade-Town anerkannt. In der gesamten Hansestadt finden Sie im Aktionszeitraum weitere Projekte zum diesjährigen Motto „Fair steht dir!“

FAIRE WOCHE



KASSE MACHEN

Bergmanns Kassen bieten Möglichkeiten! Sparen Sie Zeit mit der Nutzung der Selbstscankasse in der Saline. Mit der EDEKA-App sowie der DeutschlandCard sparen Sie zudem bares Geld – dank exklusiver Gutscheine sowie EDEKA-Coupons und -Gewinnspielen und 200 "GUT&GÜNSTIG"-Artikeln, bei denen trotz Inflation die Preise eingefroren werden. Gespartes können Sie gleich gut einsetzen: An allen Bergmann-Kassen können Sie mit den Worten „Aufrunden bitte!“ für benachteiligte Kinder spenden.

NEU!

Nur mit der EDEKA APP

Punkten, sparen, genießen. Jetzt downloaden!

Google Play | App Store

- Angebote entdecken, mit Coupons sparen
- Zusätzliche Vorteile mit Genuss+ Status sichern
- DeutschlandCard Punkte sammeln
- Per App bezahlen und schneller einkaufen
- Produkte in digitaler Einkaufsliste speichern

EDEKA



Bergmann's **EXKLUSIVE APP-AKTIONEN**

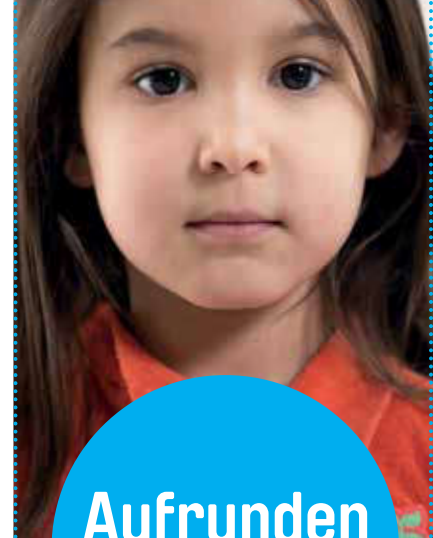
App-Nutzer erhalten bei Bergmanns vom 4. bis 8.10. ab einem Einkaufswert von 75 € einen 5-€-Gutschein.

Punkte dich glücklich **Deutschland Card**

Habt Ihr schon die Deutschland-Card? Dann profitiert doch vom **Inflationsstopp.**

VERLÄNGERUNG BIS ZUM 31.10.2022

Inflations-Stopp



Aufrunden bitte!

BEI BERGMANN'S

Über 2,7 Millionen Kinder in Deutschland sind von Armut betroffen. Dank „Deutschland rundet auf“ kann jeder schon mit Kleinstspenden helfen – auch an Bergmanns Kassen.

Mit jeder Spende helfen Sie beispielsweise dem Hilfsfonds für geflüchtete Kinder und ihre Familien aus der Ukraine, wozu auch die Wellcome-Soforthilfe (Windeln, Babynahrung, Kinderspielzeuge oder Zuschüsse für wichtige Lebensmittel) oder eine professionelle psychosoziale Unterstützung der Kinder gehört.

Stefan Giese, Geschäftsführer EDEKA Nord: „Für uns ist der Einsatz für soziale Zwecke selbstverständlich. Wir freuen uns, mit ‚Deutschland rundet auf‘ eine weitere Spendenaktion gemeinsam mit unseren Endverbrauchern zu realisieren.“





69 €

KÄSE & WEIN

vom Feinsten mit deutschen Weinen

25. Okt., 18:30 Uhr



69 €

FINNLAND

finnisches 4-Gang-Menü und Spirituosen

3. Nov., 18:30 Uhr



69 €

DEMETER-RIND

zertifiziertes Fleisch aus Amelinghausen begleitet von Demeter-Weinen

8. Nov., 18:30 Uhr

BERGMANN'S EVENTS

Das Team der Saline bietet Ihnen wieder einige genussvolle Abende im Schlemmereck in der Saline. Der persönliche Kartenverkauf für die Tastings beginnt ab sofort im Schlemmereck! „Wir freuen uns auf Ihren Besuch!“



49 €

GIN TASTING

verschiedenste Gins und ein leckeres Burgerbüfett

17. Nov., 18:30 Uhr



69 €

WILD UND WEIN

Menü vom deutschen Wild trifft auf französische Weine

24. Nov., 18:30 Uhr



49 €

NORDIK OBSTBRÄNDE

Burgerbüfett und feine Brände aus Horneburg, aus dem Alten Land

29. Nov., 18:30 Uhr



69 €

WILD UND WEIN

Wildmenü begleitet von deutschen Weinen

14. Dez., 18:30 Uhr

REGIONALTAGE

Die Region zu Gast bei Bergmanns

EDEKA Bergmann legt schon immer großen Wert auf Qualität und Regionalität. Aufgrund des großen Sortiments ist es jedoch manchmal schwer zu erkennen, welche Produkte wirklich regional sind und wie sie hergestellt werden. Die Regionaltage bieten einen direkten Austausch zwischen Kunde und Produzent oder Lieferant, wie es sonst selten möglich ist.

Am Samstag, den **22.10.**

können Sie u. a. folgende Lieferanten aus der Region kennenlernen:

- Lüneburger Bonbon Manufaktur
- Weine aus dem Wendland
- die Hamburger Brauerei ÜberQuell
- Kartoffelhof Strampe aus Gienau
- Gemüsebau Gade aus Bardowick
- Palms Appel aus Jork im Alten Land
- Plietsch
- GANZ NEU: Verkostung Naturprodukte vom Hof an den Teichen in Rettmer



TEAMARBEIT AUF DER WEIDE

Bauckhof Amelinghausen und EDEKA Bergmann setzen sich für die gemeinsame Aufzucht der Geschwisterkälber auf dem Bauckhof ein.

Schon gewusst?

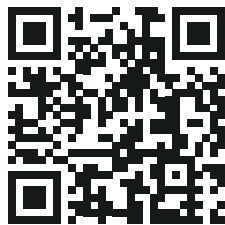
Um Milch zu geben, müssen Kühe im Schnitt einmal pro Jahr kalben. Die Milch kommt als Frischmilch, Käse oder Joghurt in den Supermarkt.

Was passiert mit den Kälbern? Ein Teil der weiblichen Tiere bleibt in der Herde. Die restlichen „Geschwisterkälber“ werden nicht gebraucht und meist in die konventionelle Mast gegeben, weil kaum Interesse an ihrem Fleisch besteht.

Das ändern wir gemeinsam: Das Team vom Bauckhof Amelinghausen will seine Kälber auf dem Hof behalten. Hier können sie beim Muttertier aufwachsen und ein würdevolles Leben führen.

In einem Gemeinschaftsprojekt vom Bauckhof Amelinghausen und EDEKA Bergmann gibt es zukünftig neben Käse auch zartes Jungrindfleisch vom Bauckhof. Dabei zählt, dass alle Teile des Tieres verkauft werden können. Nur so lässt sich für den Hof ein Preis erwirtschaften, der die Aufzucht der Kälber ermöglicht. Bestellen Sie jetzt bei EDEKA Bergmann Fleischpakete.

MACHEN SIE MIT UND
PROBIEREN SIE JUNGRIND-
FLEISCH VOM BAUCKHOF!



Oliver Masch von EDEKA Bergmann und Nora Mannhardt vom Bauckhof



Team Saline



Team Loewe-Center

Kommt in unser Team
an der Bedientheke!

Wir freuen uns auf neue
Kollegen für Wurst, Käse
oder im Obst und Gemüse!

**UNSERE FREUNDLICHEN KOLLEGEN AUS DEN FRISCHE-
ABTEILUNGEN FREUEN SICH AUF UNTERSTÜTZUNG!**

WIR BIETEN:

Modernes Arbeitsumfeld

Kostenfreie Berufsbekleidung inkl. Reinigung

Weiterbildungsangebote

Weihnachts- und Urlaubsgeld

Mitarbeitererevents

Mitarbeiterabbatt

WOHLFÜHLZEIT

Draußen tobt das Schmuddelwetter, drinnen bleibt die Heizung aus – da hilft eine gehaltvolle Suppe, um sich aufzuwärmen und sich zu stärken. Mit einer Käsesuppe liegen Sie da genau richtig. Die ist gehaltvoll, sättigt und ist dank des Milchjungen aus dem Hamburger Käse-lager wunderbar aromatisch. Guten Appetit!

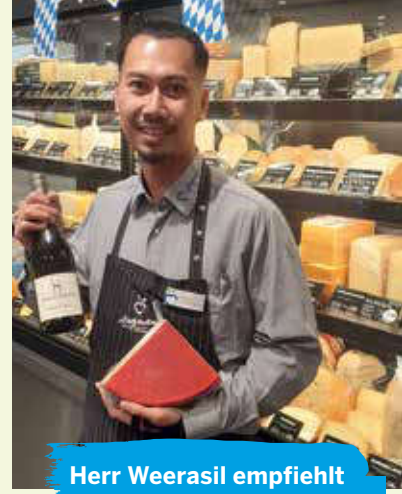
HERBSTLICHE KÄSESUPPE

Zutaten für 4 Portionen

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- 400 g Kürbis
- 200 g Kartoffeln
- 500 ml heiße Hühnerbrühe
- 200 g Milchjunge
- 150 g Sahne
- 1 EL Sahne und Chiliflocken zum Servieren
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Zwiebel fein hacken, Kürbis und Kartoffeln schälen und würfeln. Käse würfeln. In einem großen Topf die Zwiebel in Butter anschwitzen. Kürbis- und Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mitgaren. Hühnerbrühe zugießen und bei schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Kürbis und die Kartoffeln gar sind. Milchjunge und Sahne zugeben und noch mal kurz erhitzen. Die Suppe mit dem Pürierstab sämig und glatt pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Beim Servieren mit Sahne verfeinern und mit Chiliflocken garnieren.



Herr Weerasil empfiehlt zum Milchjungen den Haltinger Weißburgunder



KAESE LAGER .DE

Milchjunge – frischer, milder, cremiger Schnittkäse mit buttrig-schmelzigem Aroma als Snack, auf dem Brot oder für Suppen und Saucen.

FISCHGENUSS IM HERBST

Herbst und Winter ist Wohlfühlzeit. Denn genau jetzt, wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, können wir uns mit den schönsten Rezepten und Zutaten verwöhnen. Wie wäre es mit Fisch oder Meeresfrüchten aus dem Ofen, raffiniert gewürzt oder mit einer cremigen Sauce? Dafür bietet Ihnen das Team nicht nur die herausragenden Frischfisch-Waren von "Deutsche See", sondern auch noch die passenden Rezeptideen rund um saisonale Fischspezialitäten wie Thunfisch, Seeteufel und die Benecke-Forellen aus der Region. Diese werden von saisonalem Gemüse wie Kürbis, Steckrübe, Kohlsorten oder Pilzen begleitet.



IMPRESSUM

Auflage: 78050 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Aktiv Markt M. Bergmann e. K.
M. Bergmann
Wulf-Werum-Str. 2
21337 Lüneburg
Telefon: (0 41 31) 22 36 72
www.edeka-bergmann.de

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (05332) 9686-54
Fax: (05332) 9686-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Lükemann
Tel.: (05332) 9686-481
E-Mail: s.luekemann@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Sabrina Bergmann
Tel.: (05332) 9686-484
E-Mail: s.bergmann@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, so weit 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 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

UNTERSTÜTZUNG FÜR DIE REGION



DER PFAND GEHT AN: DAS FEUERWEHRCAMP

Mit den Spenden aus den Pfandautomaten im Loewe-Center konnten Bergmanns Kunden zuletzt u. a. das Zeltlager der Jugendfeuerwehr Echem unterstützen. Feuerwehrynachwuchs wird immer dringender gesucht und daher war die Freude groß, dass die Kinder dort ihre Fähigkeiten ausbauen konnten. Danke an alle fleißigen Spender! Jeder Pfandbon trägt dazu bei, dass EDEKA Bergmann soziale Projekte unterstützen kann!

BADEN IN ADENDORF

Die in Adendorf eingehenden Pfandspenden kommen nach wie vor dem Förderverein „Baden in Adendorf“ zugute, dessen umfangreiches Engagement sich bspw. im Bereich Schwimmen mit Kindern und im Erhalt des Freibades zeigt.



MdB JAKOB BLANKENBURG KASSIERT FÜR SALINO UND KINDERTAFEL

„Herr Blankenburg bitte an Kasse 4!“ hieß es im Juli in der Saline, denn Bergmanns hatten Besuch von MdB Jakob Blankenburg. Er unterstützte tatkräftig an der Kasse und konnte dabei die unglaubliche Summe 1330,71 Euro erarbeiten. Diese Summe rundeten Meike Bergmann und die EDEKA Zentrale auf und spendeten jeweils 1000 Euro an den Stadteiltreff SalinO und die Lüneburger Kindertafel. Der Lüneburger Bundestagsabgeordnete war im Anschluss noch im Markt unterwegs, den er selbst auch gern regelmäßig nutzt und sprach mit dem Team über die Herausforderungen der aktuellen Zeit. Was für ein gelungener Besuch!



AKTIV MARKT M. BERGMANN E. K.
im Loewe-Center in Lüneburg
Wulf-Werum-Straße 2
Tel. (0 41 31) 22 36 72
Mo. - Sa., 7.30 – 21 Uhr

VOLKER BERGMANN LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH
in Adendorf
Von-Stauffenberg-Straße 1a
Tel. (0 41 31) 18 01 40
Mo. - Sa., 7 – 20 Uhr

BERGMANN LEBENSMITTELVERTRIEBS GMBH
Neukauf Saline in Lüneburg
Sülfmeisterstraße 3
Tel. (0 41 31) 74 95 0
Mo. - Sa., 7.30 – 21 Uhr



Am Samstag, den 8.10. schließen wir unseren Markt im Loewe-Center bereits um 14 Uhr und haben danach bis zum 2.11. wegen Umbauarbeiten ganz geschlossen!

20%

ab Donnerstag, 6.10.
auf alle Molkerei-,
Tiefkühlprodukte und
SB-Wurst

10%

ab Donnerstag, 6.10.
auf alle Süßwaren
und SB-Brote und
Kuchen

20%

am Freitag, 7.10. und
Samstag, 8.10. an den
Bedientheken und bei
Obst und Gemüse

HERZLICHEN DANK FÜR IHRE TREUE!

Bitte besuchen Sie uns während der Zeit der Schließung in unseren anderen beiden Märkten, in denen wir Ihnen einiges bieten werden!

Vom Rabatt sind Tabakwaren, Bücher, Tchibo-Artikel, zeitschriften und preisgebundene Artikel ausgenommen.

**WIR FREUEN UNS
SCHON JETZT AUF DIE**

GROSSE

NEUERÖFFNUNG

AM 3.11.

im Loewe-Center mit komplett neuen Kühlmöbeln und neuer Bedientheke.

KÜRBISSCHNITZEN

FÜR DIE KINDER

29.10.

10 BIS 13 UHR

Es ist wieder so weit,
HALLOWEEN steht vor der Tür und damit
auch unser alljährliches Kürbisschnitzen!

Wir freuen uns schon sehr, mit Ihren
Kindern schöne, gruselige und lustige
Kürbisse zu schnitzen.



TROTZ SCHLIEßUNG/UMBAUPHASE
AUCH IM LOEWE-CENTER
(NUR IM EINGANGSBEREICH)

HALLOWEEN- SHOPPING

29.10.

AB 18 UHR

Ab 18 Uhr wird's gruselig!
Kommt vorbei und freut euch auf schauri-
ge Verkostungen und für alle verkleideten
Kinder warten verschiedene Aktionen und
Überraschungen in unseren Märkten!

SÜSSES, SONST
GIBT'S SAURES

