



Marktblatt



OBERBOIHINGEN · FRICKENHAUSEN · 2 X ESSLINGEN · 2 X NÜRTINGEN · AICHWALD · BAD URACH

SUPERKNÜLLER

Schweinefilet Köpfe

1kg

6,99

Gemischte Brötchentüte
5 Stück nach Wahl (Sesam, Mohn, Tafel, Kürbiskern, Dinkel, Roggenmisch oder Laugen)



SUPERKNÜLLER

Tüte

2,99

Aprikosen aus Frankreich oder Spanien Klasse 1



SUPERKNÜLLER

1kg

2,99

Mutti Pastasaucen, versch. Sorten
400g (1kg= 4,98€) oder Tomatenpesto 180g (1kg=11,06€)



SUPERKNÜLLER

Glas

1,99

Maryland Snacknüsse pur, Studentenfutter „Berry“
je 275g (1kg =8,69€) oder Studentenfutter klassisch 300g (1kg= 7,97€)



SUPERKNÜLLER

Packung

2,39

SOMMER Zeit



IM E-CENTER NÜRTINGEN



Äpfle und Pferdle kommen!

GROSSE FOTOAKTION!
Samstag, 06.07.2024 • 11 - 13 Uhr

Gültig von 01.07 - 06.07.2024 in allen Edeka-Sigel Märkten

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen und nur solange der Vorrat reicht. Preise in Euro. Änderungen / Irrtümer vorbehalten. Aktionsware nicht in allen Märkten verfügbar.



Herzliches Willkommen

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, Ihnen die neueste Ausgabe unseres Marktblatts für die Kalenderwoche 27 präsentieren zu dürfen! Auch diese Woche haben wir wieder viele spannende Angebote, frische Produkte und inspirierende Ideen.

Unsere saisonalen Highlights bieten Ihnen alles, was das Herz begehrt: Von saftigem Obst bis hin zu knackigem Gemüse, das in dieser Jahreszeit seinen Höhepunkt erreicht. Besuchen Sie auch unsere Marktbäckerei, wo Sie frische Brote und Brötchen finden, die perfekt zu Ihren Sommergerichten passen.

Ebenfalls bieten wir eine reiche Auswahl an leckerem Fisch, einschließlich unseres Fisches des Monats, der Ihnen exquisite Geschmackserlebnisse bietet. Lassen Sie sich von unserem Fischsortiment inspirieren und genießen Sie dazu den passenden Wein, den wir speziell für Sie ausgewählt haben, um Ihre Mahlzeit zu einem wahren Genuss zu machen.

Verpassen Sie nicht unsere Sonderaktionen und exklusiven Angebote, die wir für Sie zusammengestellt haben. Blättern Sie durch unser Marktblatt und lassen Sie sich inspirieren, wie Sie Ihre Sommertage kulinarisch bereichern können.

Ihr Edeka Sigel Team

SOMMER Feeling im Markt

Genießen Sie frische Bio-Minze aus der Region! Unser „Gutes von hier“ Lieferant, Gärtnerei Erdmannhausen versorgt uns mit frischer Minze, die nicht nur Ihre Getränke und Desserts erfrischt, sondern auch vielen Gerichten eine besondere Note verleiht.

Mit „Gutes von hier“ unterstützen wir lokale Produzenten und bieten Ihnen Frische direkt vom Feld.



GUTES VON HIER

Gärtnerei Erdmannhausen - einer unserer Partnerbetriebe



Bio-Minze im Topf
aus Erdmannhausen

Topf

1,79

LIMONCELLO SPRITZ

Sommerzeit ist Limoncello-Zeit! Dieser erfrischende Zitronenlikör ist ein wahrer Genuss an warmen Tagen. Hier ist unser Limoncello Spritz Rezept, um Ihnen den Sommer zu versüßen.



Bio Walcher
Limoncello
0,7l
(1l = 19,99€)

Flasche

13,99

Füllen Sie ein Weinglas oder ein großes Cocktailglas zur Hälfte mit Eiswürfeln. Gießen Sie den Limoncello über die Eiswürfel. Füllen Sie das Glas mit Prosecco auf und lassen Sie etwas Platz für das Soda oder Mineralwasser.

Geben Sie das Soda oder Mineralwasser hinzu, um dem Cocktail eine leichte Spritzigkeit zu verleihen. Garnieren Sie den Limoncello Spritz mit frischen Minzblättern und einer Zitronenscheibe. Rühren Sie den Cocktail leicht um und servieren Sie ihn sofort gut gekühlt.



Doppio Passo
Prosecco
0,75l
(1l = 13,32€)

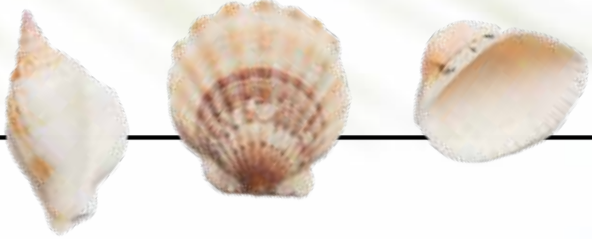
Flasche

9,99

Zutaten:

40ml Walcher Limoncello
100ml Doppio Passo Prosecco
100ml Soda oder Mineralwasser
Garnitur: Minze und Zitronenscheibe





FISCH DES MONATS JULI

ZUBEREITUNG SCHWERTFISCHFILET

Schwertfischfilet ist eine wahre Delikatesse und überzeugt mit seinem festen, saftigen Fleisch und dem milden Geschmack. Perfekt für einen besonderen Anlass oder um einfach mal etwas Neues auszuprobieren.

Zutaten:

- 2 Schwertfischfilets (je ca. 200-250 g)
- 2 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL frischer Thymian, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt
- Zitronenscheiben

Schwertfischfilet
Xiphias
(1kg = 44,90 €)

100g

4,49



Zubereitung:

Geben Sie die Schwertfischfilets in eine flache Schale. Bereiten Sie eine Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, gehacktem Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer zu. Gießen Sie die Marinade über die Filets und lassen Sie sie für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen, damit die Aromen gut einziehen können.

Erhitzen Sie eine Grillpfanne oder eine normale Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze. Fügen Sie etwas Olivenöl hinzu und braten oder grillen Sie die Schwertfischfilets für etwa 3-4 Minuten pro Seite, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Achten Sie darauf, den Fisch nicht zu übergaren, damit er saftig bleibt.

Legen Sie die Schwertfischfilets auf einen Teller und garnieren Sie sie mit frischer Petersilie und Zitronenscheiben. Dazu passen wunderbar frisches Baguette aus unserer Marktbäckerei, ein knackiger Salat oder gedünstetes Gemüse.

Servieren Sie den Schwertfisch sofort und genießen Sie den feinen, milden Geschmack. Passend zum Filet empfehlen wir unseren Wein des Monats.

THUNFISCHSTEAK

Thunfischsteak
Mohn oder Sesam
(1kg = 39,90€)

100g

3,99



PASSEND ZUM FISCH... UNSER WEIN DES MONATS



2023 Vina Sol BIO
0,75l (1l = 7,99€)
6x0,75l (1l = 7,33€)

Flasche

5,99

Karton

33,-

Der „Vina Sol“ ist einer der bekanntesten und meistgetrunkenen Weißweine in Spanien. Er kommt aus dem Anbaugebiet Penedes in Katalonien nahe Barcelona. Der Wein lockt mit sehr aromatischem Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und grünem Apfel.

Der Geschmack ist elegant und geradlinig mit einem leicht exotischen Nachhall. Durch die sehr gut eingebundene Säure bleibt er lange im Mund. Bei 8-10 °C Trinktemperatur passt der „Vina Sol“ perfekt zum Fisch aber auch zu allem anderen Gegrillten, zu Antipasti, Salaten oder als Sommerwein auf der Terrasse oder dem Balkon.



IN ZUSAMMENARBEIT MIT



Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben



**100%
TRANSPARENZ**

**„WIR WOLLEN WISSEN,
WO ES HERKOMMT,
UNSERE KUNDEN AUCH.“**

Ralf Buchmann | Geschäftsführer



Ralf Buchmann | Geschäftsführer

Die Buchmann GmbH – der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben - befindet sich vor den Toren der Stadt Ravensburg in Grünkraut-Gullen. Das erste Ladengeschäft des Familienunternehmens wurde bereits 1935 in der Adlerstraße in der Ravensburger Innenstadt gegründet. Im Jahr 2024 angekommen, wird traditionelles Fleischerhandwerk mit modernster Technologie und zeitgemäßem Qualitätsmanagement verbunden. Tierwohl, Regionalität und Nachhaltigkeit sind ebenso ein Herzensanliegen.

Buchmann ist regionaler Partner für ernährungsbewusste Großverbraucher, die anspruchsvolle Gastronomie, Handelsunternehmen, Metzgereien und natürlich die vier eigenen Fleischer-Fachgeschäfte. In den Verkaufsstellen in Grünkraut-Gullen, Ravensburg-Weststadt, Neufrach und Oberteuringen im BAG-Markt werden die Kunden von langjährigen und kompetenten Mitarbeitern bedient. Der Kunde erhält dort neben überaus attraktiven, wöchentlich wechselnden Angeboten auch alle anderen leckeren Buchmann Fleisch- und Wurstspezialitäten, dazu noch eine reichhaltige Käseauswahl.

Buchmann ist Partner der regionalen Aktionen Bioland und LandZunge. Außerdem wurden die Produktlinien Buchmann's LandSchwein und Buchmann's BioRind zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft ins Leben gerufen.

Die von Buchmann aufgesuchten Vertragslandwirte stammen allesamt aus der Region Oberschwaben und Schwäbische Alb, genau aus der Nähe von Münsingen, Ostrach, Bad Saulgau, Langenenslingen und Grünkraut: helle, luftige Ställe, ausreichend Platz und Auslauf, hofeigene, gentechnikfreie Futtermittel, kurze Transportwege zum nahen Schlachthof gewährleisten sowohl das Tierwohl, als auch gesunden Genuss und Geschmack mit ländlicher Tradition und leckeren Produkten aus der Region.



bio Bioland
**Tafelspitz oder
Bürgermeisterstück**
(1kg = 19,90€)

100g

1,99

LAUWARMER TAFELSPITZ MIT GEMÜSE-MEERRETTICH EMULSION

Zutaten

- 1 kg BioRind Tafelspitz
- 300 g Rindermarkknochen
- 1 Zwiebel
- 200 g Karotten
- 200 g Sellerie Knolle
- 100 g Lauch
- 2 EL Tafel-Meerrettich
- 3-4 EL weißer Balsamico
- 60-80 ml Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Den Tafelspitz im Ganzen in genügend Wasser aufsetzen und kochen lassen, dabei mehrmals den Eiweißschaum abschöpfen.
2. Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne anbraten, bis sie dunkel gebräunt ist.
3. Das Gemüse und die Zwiebel Hälften zusammen mit etwas Salz, 5-6 Pfefferkörnern, 5-6 Wacholderbeeren, 2 Stück Lorbeerblätter, 1 Stengel Liebstöckel und etwas frischer Petersilie in das Tafelspitz-Wasser geben und etwa 2 Stunden sieden lassen. Bitte nicht mehr aufkochen.
4. Für die Gemüse-Meerrettich Emulsion, etwa 100 ml der fertigen und abgekühlten Tafelspitzbrühe in einer Schüssel zusammen mit dem Tafel-Meerrettich, dem Balsamico und dem Sonnenblumenöl mit einem Pürierstab erst langsam und dann auf Vollgas mixen.
5. Etwas von dem Gemüse in feine Würfel schneiden und kurz blanchieren, als Einlage für die Emulsion.
6. Den ganzen Tafelspitz in feine Scheiben aufschneiden, gerne lauwarm oder auch kalt servieren, und mit der Gemüse-Meerrettich Emulsion nappieren.

GUTES VON HIER



FÜR DIE REGION

GEMÜSE MIT GSCHMACK'

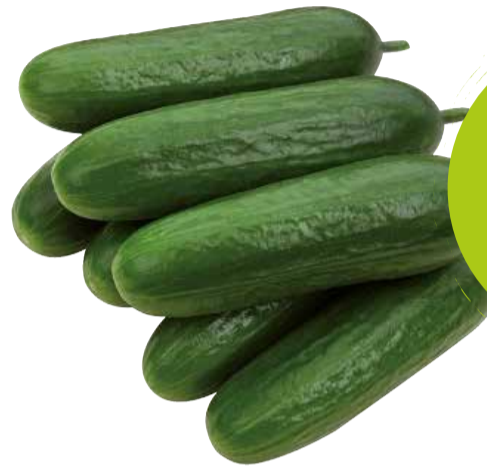
Mitten im schönen Remstal im milden Weinbauklima liegt unser Gartenbaubetrieb in dem wir Gemüse produzieren. Aber was ist das besondere an unseren Kulturen? Aufgrund der kurzen regionalen Lieferwege und täglicher Ernte sind unsere Waren stets frisch im Markt und nicht schon tagelang unterwegs. Aber unser größtes Plus – wir produzieren noch auf Erde, und das schmeckt man!

Wussten Sie, dass mittlerweile mehr als 80% der produzierten Gurken und Tomaten im Erwerbsanbau auf Kunstsubstraten wie Steinwolle oder Kokosfasern und nicht auf Erde produziert werden? Den Pflanzen wird hierbei computergesteuert eine Nährlösung bestehend aus Wasser und Nährsalzen zugeführt. Mit bis zu 30 Gaben täglich werden so die Pflanzen optimal versorgt. Diese Produktionsmethode bietet für den Erzeuger viele Vorteile. Es werden viel höhere Erträge als auf Erde produziert, außerdem muß nicht auf eine richtige Fruchtfolge geachtet werden, und es kann bis zu 20 Jahre hintereinander die selbe Kultur auf einer Fläche angebaut werden.



Gärtnerei Bauer GbR

Endersbacher Str. 61 · 71404 Kleinheppach
Telefon 0 71 51 / 6 24 98
Telefax 0 71 51 / 48 77 66



„Gutes von hier“
Gärtnerei Bauer
Mini-Gurken
aus Kleinheppach
Klasse 1

1kg

3,99

Aber diesen Produkten fehlt etwas, das sogenannte „Bodagährtle“. Sie kennen es vielleicht aus dem Weinbau. Das Gährtle leitet sich von der „Spur“ ab, die der Boden an das Gemüse weitergibt. So finden sich in den Kulturen mehr Mineralstoffe + Vitamine die ein komplexeres Geschmacksbild geben. Ein gesunder Boden ist wie ein Schwamm, der Wasser aufnimmt und speichert und wieder abgibt wenn die Pflanzen es brauchen. Außerdem lebt er durch die vielen Mikroorganismen, die sich in ihm tummeln.

Probieren Sie es aus und überzeugen Sie sich selbst! Deswegen werden wir auch weiterhin den größeren Aufwand betreiben und auf Erde produzieren, denn Gemüse muss gut schmecken!



„Gutes von hier“
Gärtnerei Bauer
Tomaten lose,
Sorte Lyterno
aus Kleinheppach
Klasse 1

1kg

3,99

BESTE WAHL FÜR IHRE ERNÄHRUNG

Auch beim Anbau unserer verschiedenen Tomaten Sorten auf Erde achten wir sehr auf deren Eigenschaften. Bei unseren losen und unseren Rispen Tomaten pflanzen wir die Sorte Lyterno, weil sie uns geschmacklich und von der Festigkeit her überzeugt. Lyterno wird häufig für ihren Geschmack geschätzt und enthält zudem Lycopin und Antioxidantien.

Warum ist das so wichtig?

Es wird oft angenommen, dass der Verzehr von Obst und Gemüse, das reich an Lycopin ist, positive Effekte auf die Gesundheit haben kann. Der menschliche Körper kann Lycopin nicht selbst bilden, sondern muss es mit pflanzlicher Nahrung aufnehmen. Lycopin wird im Körper als Antioxidans betrachtet. Dies bedeutet, dass es helfen kann Substanzen zu neutralisieren, die für die menschlichen Zellen schädlich sein könnten.

Viele Menschen glauben, dass eine Ernährung mit hohem Lycopingehalt das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken, zur Krebsvorbeugung beitragen, Sonnenbrand verhindern und weitere gesundheitliche Vorteile bieten kann.

Fazit: Eine lycopinreiche Ernährung kann Ihre Gesundheit unterstützen.



GÄRTNEREI BAUER BRÜDER
Peter Bauer und Harald Bauer



TERMINE & Veranstaltungen

Äpfle und Pferdle kommen!

GROSSE FOTOAKTION!
Samstag, 06.07.2024 • 11 - 13 Uhr

EDEKA SIGEL
Eichendorfstr. 51 • 72622 Nürtingen

Die beliebtesten Schwaben aller Zeiten kommen in Deine Stadt!
Triff Äpfle & Pferdle und lass Dich von 11 - 13 Uhr mit ihnen fotografieren!

IM E-CENTER NÜRTINGEN

Verkostung „Beeren - Shakes“

5.07. - E-Center 11 - 15 Uhr
6.07. - Frickenhausen 11 - 15 Uhr

Verkostung „Melone & Schinken“

11.07. Rümelinstr. 11 - 15 Uhr
12.07. Aichwald 14 - 18 Uhr
13.07. Lammgarten 11 - 15 Uhr
17.07. Oberboihingen 11 - 15 Uhr
18.07. Frickenhausen 11 - 15 Uhr
19.07. E-Center 11 - 15 Uhr
20.07. Wäldenbronn 11 - 15 Uhr

Verkostung „Bruschetta mit Pfifferlingen“

25.07. Lammgarten 11 - 15 Uhr
26.07. Aichwald 14 - 18 Uhr
27.07. E-Center 11 - 15 Uhr
31.07. Oberboihingen 11 - 15 Uhr
01.08. Rümelinstr. 11 - 15 Uhr
02.08. Frickenhausen 11 - 15 Uhr

Verkostung „Sommergetränke ohne Alkohol“

16.08. Aichwald 11 - 15 Uhr
17.08. Oberboihingen 11 - 15 Uhr
23.08. NT- Rümelinstr. 11 - 15 Uhr
24.08. Frickenhausen 11 - 15 Uhr
29.08. Wäldenbronn 11 - 15 Uhr
30.08. Lammgarten 11 - 15 Uhr
31.08. NT-E-Center 11 - 15 Uhr



#WIR #SUCHEN

#TEAM #SIGEL

ABTEILUNGSLEITER (M/W/D) FÜR DIE ABTEILUNG GETRÄNKE in Frickenhausen

MITARBEITER (M/W/D) FÜR DIE FRISCHETHEKE in Esslingen-Lammgarten und Frickenhausen

AUSZUBILDENDE (W/M/D) ZUM VERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK FACHRICHTUNG BÄCKEREI/METZGEREI in einer unserer Filialen

VERKÄUFER /KASSIERER (M/W/D) TEILZEIT in Esslingen-Wäldenbronn

AUSZUBILDENDE (W/M/D) ZUM VERKÄUFER in einer unserer Filialen in Esslingen, Frickenhausen Nürtingen, Oberboihingen oder Aichwald.

Als Verkäufer stehen wir ständig im Mittelpunkt. Durch freundliche Beratung und mit Know-how wird jeder Einkauf zu einem positiven Erlebnis. Ansprechpartner für unsere Kunden und zugleich ein wichtiger Botschafter unseres Unternehmens.

Spannende Aufgaben:

- Verantwortung für Verkauf, Einkauf und Marketing unserer Waren
- Bedienung der Kassen, Abrechnung und Datenanalyse
- Assistieren im Bereich Warenwirtschaft und Rechnungswesen
- Ansprechpartner und wichtiger Berater für unsere Kunden



JETZT BEWERBEN! ODER INFORMIEREN



TEAM SIGEL



Marktbäckerei



NÜRTINGEN



E-CENTER



LAMMGARTEN



UNSERE MARKTBÄCKEREIEN

Das Jahr 2021 markiert den Start unserer heutigen sechs Marktbäckerei Filialen in Esslingen-Lammgarten, Oberboihingen, Nürtingen (Rümelinstr.), Nürtingen (E-Center), Frickenhausen und Bad Urach.

Davor noch unter dem Namen K&U firmiert, konnten wir die bestehenden Teams übernehmen und erfolgreich bei EDEKA Sigel integrieren. Die Teams vor Ort sind heute das Herzstück unserer Marktbäckereien. Hier stellen wir täglich frische Snacks und Spezialitäten für Sie her. Vom Leberkäs' Weckle bis zur Pizza, vom klassisch belegten Brötchen über das vegetarische Sandwich bis zum Pastrami-Meerrettich-Creme Brötchen ist so ziemlich alles dabei, was das ToGo-Herz höherschlagen lässt.

Wer dazu einen klassischen Kaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato genießen möchte, ist mit unseren Hochland Kaffeespezialitäten bestens versorgt. Unsere Sitzbereiche in Esslingen, Nürtingen und Oberboihingen laden zum entspannten Pauschen ein.



GROSSE AUSWAHL

Zusätzlich bieten wir im E-Center in Nürtingen einen täglich wechselnden Mittagstisch (Infos auf www.edeka-sigel.de) und verschiedene Frühstücksvarianten an.

In der Rümelinstraße gibt es frisch zubereiteten Hähnchendöner für die Mittagspause oder zum Mitnehmen für zu Hause. Auch bei den Backwaren legen wir großen Wert auf Regionalität.

Traditionell hergestellte Brote und Backwaren der Bäckerei Cnossen aus Esslingen und vom Gässlesbäck aus Wolfschlugen runden unsere Sortimente handwerklich hergestellter Produkte ab. Wir freuen uns darauf, Sie in einer unserer Marktbäckereien begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, bei Kaffee und Kuchen, Snacks und Klassikern, Frühstück oder Mittagessen bei uns zu verweilen.

UNSERE REGIONALEN PARTNER



BAD URACH



FRICKENHAUSEN



OBERBOIHINGEN



NEUE SITZECKE IM E-CENTER



STARKE ANGEBOTE

Gültig von 01.07 - 06.07.2024
in allen Edeka-Sigel Märkten

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen und nur solange der Vorrat reicht.
Preise in Euro. Änderungen / Irrtümer vorbehalten.
Aktionsware nicht in allen Märkten verfügbar.

GUTES VON HIER UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

Pfirsiche und Nektarinen aus Italien oder Spanien Klasse 1



1kg
3,99

aus unserer Markt-Bäckerei

Baguette Kalamata 250g (1kg = 11€)



Stück
2,75

Aprikosenplunder



Stück
1,75

„Gutes von hier“ aus Bissingen von der Metzgerei Schäfer, Nuss-Schinken heißgeraucht (1kg = 19,90€)



100g
1,99

Zwiefalter Klosterbräu, Engele Bier - helles, naturtrübes, hopfiges oder alkoholfreies, 6x0,33l zzgl. 0,48€ Pfand (1l = 3,03€)



Sixpack
5,99

Kirschen aus Griechenland, Italien oder der Türkei Klasse 1



1kg
5,99

Partygrillrad 270g (1kg = 11,07€)



Stück
2,99

Belegtes Sesambrötchen mit Eiersalat und Gewürzgurken + ein Softdrink nach Wahl



Kombi
3,99
zzgl. 0,25€ Pfand

„Gutes von hier“ aus Esslingen von Teamwerk, esecco rose oder weiß 0,75l (1l = 7,72€)



Flasche
5,79

„Gutes von hier“ aus Geislingen Kaiser Brauerei Sonnen Radler 4x0,33l (1l = 2,64€) zzgl. 0,32€ Pfand



Träger
3,49

Plattpfirsiche aus Spanien Klasse 1



1kg
2,99

Milram Tilsiter 45% u. Milram Gouda 45% (1kg = 8,90€)



100g
0,89

6 x 1,5l SilberBrunnen Saurer Sprudel classic, medium o. Still's Wasser je Packung* € 3,49
*zzgl. Pfand = € 1,50 - 1l = € 0,38



Monin Sirup, versch. Sorten 0,25l (1l = 13,16€)



Flasche
3,29

Strandgut Weinschorle rose oder weiß 0,275l (1l = 4,04€)



Flasche
1,11

Marziale Eistorte „Torta Panna“ versch. Sorten, 300g (1kg = 21,63€)



Packung
6,49

Andechser Bio-Schlagsahne 32% Fett 200g (1kg = 7,45€)



Becher
1,49

Cambozola Classic 70% Fett i. Tr., 150g (1kg = 15,27€)



Packung
2,29

Old El Paso Tortilla Pockets, 223g (1kg = 13,41€)



Packung
2,99

Potluck Chilli Salz, Texas BBQ je 100g oder Antipasti Gewürz 85g (100g = 5,87€)
BBQ Allrounder 60g (100g = 8,32€)



Topf
4,99

Seeberger Nuss Mix Geroe. + Gesal. 150g (1kg = 22,60€)



Packung
3,39

Mitsuba Wasabi Peanut Crunch & Crispies 100g oder Thai Chilli Crispies 85g (100g = 2,34€)



Packung
1,99

Uelker Clip Sticks Pizza oder Sesam, 4x50g (1kg = 5,95€)



Packung
1,19

Pretzel Pete Pieces versch. Sorten 160g (1kg = 18,69€)



Packung
2,99

Kambly Feingebäck Florentin, Matterhorn und Eclats de Noisette je 100g



Packung
2,49

Bilder: EDEKA, Jelena Plackovic, adobe stock, zT symbolisch / Serienvorschlag

Öffnungszeiten:
E-Center: Mo. - Sa. : 8:00Uhr bis 22:00Uhr
Andere Märkte: Mo. - Sa. : 7:00Uhr bis 20:00Uhr
Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Sigel Lebensmittelmärkte KG & Sigel Frischemärkte KG
Mörikestraße 13 • 72644 Oberboihingen
Telefon 07022 979970-0 • Telefax 07022 979970-20
Mail: info@edeka-sigel.de • Internet: www.edeka-sigel.de

