

MAI 2023 KW 19

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Zugegeben, ich habe lange gebraucht um die Fähigkeit zu planen gebührend zu schätzen. Dies hat wohl nicht nur bei mir mit der zunehmenden Lebenserfahrung zu tun. Als junger Mensch liebte ich die Spontanität, ganz aus den momentanen Gefühlen heraus mein Leben zu gestalten. So erlebte ich mich als „frei“. Dabei war mir einfach nicht bewusst, wie andere Menschen für mich einen Rahmen hielten. Wohin mich meine Gefühle auch trieben, ich konnte mich zu Hause darauf verlassen, dass die Geschäfte wie gewohnt offen haben, das Stromnetz funktioniert und das saubere, wenn gewünscht auch warme Wasser aus der Leitung kommt.

Heute sehe und schätze ich diesen „Reichtum“, der zu einem nicht unerheblichen Teil auf der Fähigkeit zu planen beruht. Wir von der grünen Kiste sehen es als eine unserer Kernaufgaben, Sie bei Ihrer Planung so gut wir können zu unterstützen. Jede Woche stellen wir Ihnen eine neue „Grüne Kiste“ zusammen, aus der Sie mit Hilfe des Rezepts der

Woche ein leckeres vegetarisches Essen zubereiten können. Bereits am Donnerstag der Vorwoche, ist die Zusammenstellung im Shop sichtbar, so dass sie den Kisteninhalt bequem zu jeder Zeit selbst ihren Wünschen entsprechend anpassen können. Leider gibt es „keine Rose ohne Dornen“. So ist es vor allem bei frischen Lebensmitteln ein Nachteil, dass Sie die Ware, die sie kaufen nicht wie in einem Laden direkt vor sich sehen. Sind die Birnen, Zwiebeln, Kohlköpfe usw. groß oder klein, die Bananen reif oder noch grün? Auch wir sehen dies erst wenn die Ware zu uns kommt, in der Regel einen Tag vor der Auslieferung ihrer Kiste. Sie können uns jedoch Ihre Vorlieben immer per Mail, Telefon oder Fax mitteilen. Diese hinterlegen wir dann Ihrer Kundennummer, so dass wir ungewünschte Überraschungen so gut wie möglich ausschließen.

Ich weiß, mein Leben ist nur bedingt planbar und damit voller Überraschungen. Dabei erlebe ich mein Können in der Fähigkeit aus den gegebenen Umständen etwas Gutes zu gestalten.

Eigene Produkte

Dill, Schnittlauch, Rucola, Chicorée, Alle Freilandsalate, Mini- und Schlangengurken, Lauch, Spinat, Stielmus, Mairübchen, Rettich weiß, Linsen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken, Roter Bete, **Vorzugsmilch**, Eier vom Zweitnutzungshuhn, **Fleisch**, Wurst, **Dinkelnudeln**, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Sauce à la Hollandaise, Sanchon

Die vegane Sauce à la Hollandaise überzeugt durch ihren typisch cremig-aromatischen Geschmack. Sie eignet sich ideal zu Gemüse, zu Kartoffelgerichten, auf einer Pizza, zu Tofu, Fleisch/Fisch, im Auflauf oder ganz klassisch zu Spargel.

Ideal zu Gemüse, zu Kartoffelgerichten, auf einer Pizza, zu Tofu, Fleisch/Fisch, im Auflauf oder ganz klassisch zu Spargel.
Hersteller: Petersilchen GmbH



Grillsortiment

Entdecken Sie jetzt unser leckeres und vielfältiges Grillangebot!
Für Vegetarier und Fleischliebhaber.



Spargelaktionswoche

Diese Woche ist endlich wieder Spargelaktionswoche. Wir bekommen unseren Spargel direkt von der Spargelinsel in der Donau und können Ihnen deshalb besonders günstig anbieten. Eben einmal zum Genießen für alle- deshalb erlauben wir uns auch die Kistenpreise in dieser Woche etwas zu überziehen.

In der Region rund um Abensberg hat der Spargelanbau eine lange Tradition. Kein Wunder: Das feinsandige, mineralstoffreiche Donauschwemmland, der hohe Grundwasserstand und das milde Klima bieten ideale Wachstumsbedingungen für das edle Gemüse und sorgen für einen hervorragenden Geschmack.



Aktionspaket Eier und Mehl

Unsere Hühner sind gerade sehr fleissig. Daher möchten wir sie bitten viel zu Backen, Pfannkuchen zu essen und Spätzele zuzubereiten.

Man sollte einfach die Lebensmittel so feiern wie sie kommen!

Dafür liefern wir zum Supervorzugspreis von 17 €, 20 Eier und 2,5 kg Dinkelmehl, statt sonst einzeln für 25 €.

Wenn sie möchten geben sie bitte ihren mehltyp an.



Spargel mit Radieschen-Vinaigrette

Zubereitung:

Radieschen putzen und fein würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Aus Senf, Essig, 8 EL Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette bereiten. Darein den Schnittlauch, die Radieschen geben.

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in kochendes Wasser geben, mit Salz und Zucker würzen und leise je nach Dicke ca.12 Min. garen.

Mit der Vinaigrette und Bratlingen oder Knödeln servieren.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!