Liebe Kunden!

Die besten biologisch-dynamisch angebauten Lebensmittel werden letztlich zu Kompost, wenn sie nicht gekauft und gegessen werden. Letztlich entscheiden Sie, was mit den hier angebauten Lebensmitteln passiert. Darum ist uns Ihre Meinung wichtig.

Unsere letzte Kundenumfrage ist schon über 3 Jahre her und nun geht auch dieses Jahr langsam dem Ende zu. Ein guter Zeitpunkt zurückzuschauen. Daher würden wir uns sehr freuen ein Stimmungsbild von Ihnen zu bekommen. Da uns als Lieferservice das Gespräch über die Ladentheke fehlt, haben wir uns entschieden über eine einfache Umfrage Ihre Meinung zu erfahren.Daraus möchten wir Maßnahmen ableiten, die wir im nächsten Jahr angehen können um Ihre Wünsche weiterhin zu Ihrer Zufriedenheit zu erfüllen.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme und auf Ihre ehrlichen, konstruktiven Gedanken und Anregungen.

Die Teilnahme an der Umfrage ist selbstverständlich anonym. Einsendeschluss ist der 14.11.

Wir danken Ihnen im Voraus!

Falls Sie die Umfrage lieber händisch auf Papier ausfüllen möchten, dann melden Sie sich telefonisch oder per Mail bei uns, dann lassen wir Ihnen diese gerne mit Ihrer nächsten Lieferung zukommen.

Ihnen eine gute Woche, Ihr Team der Grünen Kiste

Eigene Produkte

Petersilie glatt & kraus, Salate aus dem Freiland, Paprika grün, Lady Lou, Zucchini, Knollensellerie, Fenchel, Lauch, Rote Bete, Pastinaken, Weißkohl, Kartoffeln, Süßkartoffel Batate, Möhren, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Minimuskatkürbis, Blumenkohl, Aubergine, Ingwer frisch, Rettich weiß, Rotkohl, Wirsing, Spinat, Broccoli, Zuckermais, Wurzelpetersilie, Milch, Fleisch und Mehl.

Produkt der Woche

Adventsangebot

Wir freuen uns, Ihnen wieder ein feines und leckeres Adventsangebot präsentieren zu können!

Rezept

Überbackener Staudensellerie

Der letzte Staudensellerie von uns in diesem Jahr, jetzt aus dem Gewächshaus:

Als Vorspeise oder Beilage

400 g Staudensellerie100 ml Gemüsebrühe1 Glas Sauerrahm (200g)2 Eier100 g geriebener AlpkäseEtwas Zitronensaft

Sellerie waschen und Stangen lösen, Blättchen fein hacken, Stangen in Brühe 15 min Garen, abgießen und in einer Auflaufform mit Zitronensaft beträufeln. Sauerrahm, Käse, Eier verquirlen und mit den Blättchen über den Sellerie gießen.

Bei 200 Grad 15 min überbacken.

Guten Appetit!

Ausblick – Infos

Unser Hofcafé befindet sich nun im Winterschlaf!
Wir freuen uns schon darauf, Sie in 2022 wieder begrüßen zu dürfen!

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