



# HofPost

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Haben Sie gewusst, dass wir auch in Büros, Praxen, Kanzleien, Werkstätten und Produktionshallen liefern? Wir haben Ihnen diese Woche unseren Bürokistenflyer in Ihre Kiste gelegt. Wir freuen uns, wenn Sie uns damit in Ihren Firmen und Betrieben vorstellen. Oder vielleicht kennen Sie Menschen, die Interesse an der Bürokiste haben könnten und reichen den Flyer weiter.

Ob als Fingerfood für das kommende Meeting, für die erholsame Pause oder einfach für den Genuss zwischendurch - unsere Bürokiste mit frischem Obst und Gemüse schafft neue Energie und Motivation. Sie verbindet das Team in einer kleinen Snackrunde, erfrischt den Geist und bildet damit die Grundlage für neue Ideen.

Kombinieren kann man die Bürokiste mit verschiedenen Getränken, knackigen Nüssen als Nervennahrung, Kekse für Besprechungen oder anderen leckeren Snackprodukten sowie Kaffee und Milch. Gerne beraten wir über einen sinnvollen Inhalt.

Für die Bürokiste gilt dasselbe wie für unsere Grünen Kisten:

- einfache Bestellung per Online-Shop, Mail oder Telefon
- Lieferung nach Wunsch: regelmäßig oder nach Bedarf
- individuell zusammenstellbar, jederzeit anpassbar
- bequeme Abrechnung per Lastschrift oder gegen Rech-

nung

- keine Mindestlaufzeit, keine Kündigungsfristen, jederzeit pausierbar

Übrigens: die Bürokiste wird im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten als Annehmlichkeit des Arbeitgebers von der Bundesregierung gefördert (wir empfehlen Rücksprache mit dem Steuerberater zu halten!).

Wir freuen uns mit der Bürokiste eine neue Kistenkategorie in unserem Sortiment zu haben, mit welcher wir ganz gezielt auf die Bedürfnisse von Firmenkunden eingehen können.



Ein Beitrag von Theresa Ohl,  
Grüne Kiste, Hofgut Rengoldshausen

---

## Eigene Produkte

Schnittlauch, Rucola

Radicchio, Zuckerhut, Chicorée, Postelein, Feldsalat, Asia/Babyleaf, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen,

Rote Bete, Möhren Rodelika, Knollensellerie, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Eier vom Zweinutzungshuhn, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Apfelsaft

*Liebling der Woche*



## Schupfnudeln frisch

Frische Schupfnudeln - hergestellt aus regionalem Gelbweizenmehl, frischen Eiern und Kartoffelflocken!

Der in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb beheimatete Nudelhersteller ALB-GOLD zählt zu den Bio-Pionieren im Teigwarenbereich. Während der letzten 25 Jahren hat das familiengeführte Traditionsunternehmen ein vielfältiges Teigwarensortiment in ökologischer Qualität aufgebaut.



REZEPT

## Schupfnudeln mit Sauerkraut

Schupfnudeln (Art. 7024) oder Selbermachen

800 g Sauerkraut

300 g Champignons oder Speck

2 Zwiebeln, 2 Eß Öl

1 EL Sojasoße, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Pilze oder Speck anbraten, mit Soja soße marinieren. Aus der Pfanne nehmen und die kleingewürfelten Zwiebeln anbraten. Das Sauerkraut hinzugeben und alles schmoren lassen. Die Schupfnudeln mit anbraten und mit dem Speck

JANUAR 2024 KW 3

oder den Pilzen vermengen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach Belieben Parmesan oder Petersilie drüberstreuen und servieren.

Guten Appetit!

---

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

---

