

Ausgabe | 12/23

Angebote sind gültig
vom 11. bis 30.12.2023

Stengers WEIHNACHTSZAUBER®

regionaler – frischer – besser

Frohe Weihnachten!

Liebe Kunden,

gemeinsam blicken wir auf ein turbulenten und ereignisreiches Jahr zurück. Mit Spannung erwarten wir die Dinge, die uns 2024 begegnen und prägen werden. Doch unabhängig davon, ob der Blick in die Vergangenheit geht oder in die Zukunft reicht, diesen Moment der Gegenwart möchten wir nutzen, um uns ganz herzlich für Ihre Treue in diesem Jahr zu bedanken. Und wir versprechen Ihnen, dass unser gesamtes Team und wir auch im kommenden Jahr wieder alles geben werden, um Ihnen das genussvolle und abwechslungsreiche Leben so angenehm wie möglich zu gestalten. Das ist mehr als nur ein guter Vorsatz – darauf können Sie sich verlassen.

Ihnen und Ihrer Familie wünschen wir von Herzen ein gesegnetes und friedliches Weihnachtsfest und einen schwungvollen Start in ein wunderbares und gesundes neues Jahr.

Ihre Familie Stenger und Team



**Wir sind
gerne für Sie da:**



Frischer Fisch für ihr Weihnachtsmenü

Stengers Fischräucherbox

Inhalt:

- Stengers Räucherlachsbrunch
- Räucherlachstatar
- Forellenfilet
- Butterfisch
- Stremellachs
- Räucherlachs „Der Skandinavier“

500-g-Box

(1 kg = 43.80)

Box

21.90



Die Fischräucherbox ist nur in den Märkten Aschaffenburg Würzburgerstr. und Marktkauf Stenger erhältlich. Bestellung direkt an der Theke bis 16.12., Abholung am 23.12.

Lachsforellenfilet

von der Forellenzucht Hochspessart
100 g

100 g

3.39



Schlachtfrische Karpfen*

von der Forellenzucht Hochspessart
100 g

100 g

Zum aktuellen
Tagespreis

***Bitte bis zum
16.12.2023
bestellen.**



Stengers
Räucherlachsbrunch

100 g

2.99



Stengers Stremellachs

hausgeräuchert, beste Stücke vom Lachs,
heiß geräuchert, verschiedene Würzungen

100 g

4.69



***Bitte bis zum 16.12.2023 bestellen!**

Die Fischangebote sind nicht erhältlich in den Märkten Aschaffenburg Südbahnhof, Haibach und Mühlheim.

Bio-Weiderind – hochwertiger Bio-Genuss zum Fest

Bio-Weiderind-
Keulenbraten

100 g

1.69

Bio-
Weiderind-
Gulasch

100 g

1.59

Bio-
Weiderind-
Rouladen

100 g

1.89

Bio-
Weiderind-
Sauerbraten

100 g

1.79

Die Landwirte der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald-Bio-Weiderind bedanken sich recht herzlich bei allen Kundinnen und Kunden der EDEKA-Stenger-Märkte und deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für das entgegengebrachte Vertrauen.

Festtagsklassiker aus Stengers feiner Küche

Demi Glace
200-ml-Glas
(1 Liter = 19.95)

200 ml Glas

3.99



Stengers Demi Glace vom Rind

Die Königin der Saucen ist eine stark eingekochte Reduktion und ist ideal als Basis für dunkle Bratensaucen oder allein als Sauce. Hergestellt in Stengers feiner Küche ohne Verwendung jeglicher Bindemittel, Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Durch das starke Einkochen konzentrieren sich die natürlichen Aromen besonders intensiv. Die Demi-Glace geliert beim Abkühlen, dies ist ein Qualitätsmerkmal. Durch die Erwärmung im Topf bindet die Sauce.

Bratensoße
(1 Liter = 7.48)

400-ml-Glas

2.99



Maronen-suppe
(1 Liter = 13.73)

400-ml-Glas

5.49



Kürbissuppe
(1 Liter = 9.98)

400-ml-Glas

3.99



Klassisch gekochte dunkle Bratensoße. Direkt zur Verwendung nach dem Erwärmen.

Cremige und würzige Suppe. Pikante Note. Tipp: idealer Begleiter zu kräftigem Baguette, aufgeschäumt ein Genuss.

Cremig in der Konsistenz, leichte Ingwer-Note. Tipp: mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbis verfeinern.

Champignon-Soße
(1 Liter = 9.98)

400-ml-Glas

3.99



Rahm-Wirsing
(1 Liter = 9.23)

400-ml-Glas

3.69



Balsamico-Rotkohl
(1 Liter = 8.73)

400-ml-Glas

3.49



Feine, cremige Champignonsoße

Knackiger Wirsing in feiner Rahmsoße blanchiert. Tipp: ideal zu Wild- oder Rindfleisch

Feines Rotkraut mit schöner Balsamico-note. Tipp: zu Sonntagsbraten, Wild, Gänse- und Entengerichten

An der Bedientheke



Das Besondere: Vitello Tonnato

zarte Kalbfleischscheiben in einer Thunfisch-Kapern-Soße, ideal als Vorspeise oder einfach als Genusserlebnis

100 g

3.99



Lammbällchen orientalisch
(1 Liter = 16.73)

400-ml-
Glas

6.69



Zarte Lammbällchen, verfeinert mit orientalischen Aromen in Rahmsoße.
Tipp: ideale Begleitung durch Reis oder Couscous.

Weiderind-Bolognese
(1 Liter = 14.48)

400-ml-
Glas

5.79



Klassische Bolognese vom Weiderind
Tipp: passend als Basis für Lasagne oder Chili con Carne.

Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich
(1 Liter = 22.48)

400-ml-
Glas

8.99



Tafelspitz vom Kalb in klassisch gekochter Meerrettichsoße. Tipp: traditionelles Festtagsessen mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren.

Wild-Bolognese
(1 Liter = 19.98)

400-ml-
Glas

7.99



Würzige Wildbolognese vom Spessartwild
Tipp: auf breiten Bandnudeln mit gehobelm Parmesan servieren.

Spessart-Wildtopf
(1 Liter = 24.98)

400-ml-
Glas

9.99



Würziger Wildeintopf vom Spessartwild in dunkler Soße. Tipp: mit Balsamico-Rotkohl und Kartoffelklößen genießen.



Das Team aus der feinen Küche mit Küchenchef Jochen Kuhn ist stolz darauf, nur beste Zutaten zu verwenden.

Lamm – beste Qualität für höchsten Genuss

Lammschulter
mit Knochen

100 g

2.49



Lammgulasch
natur oder küchenfertig
vorbereitet

100 g

2.49



Lammkotelett

100 g

4.49



Lammkeule
mit Knochen

100 g

3.29



Lammkeule
ohne Knochen

100 g

3.49



Genießen Sie frisches Wild aus dem Spessart

**STENGER
REGIONAL**

Frische
Hirschschulter
ohne Knochen

100 g

3.09

Seit Jahren beliefert Jäger Rudi Stenger die Märkte mit frischem Wild aus der Region. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von frischen Gräsern und Naturalien und liefern aus diesem Grund bestes Fleisch in reiner Qualität. Machen Sie den Geschmackstest – Sie werden begeistert sein. Rudi Stenger unternahm gemeinsam mit einem ausgewählten Team der Märkte einen kleinen Ausflug durch sein Jagdgebiet und informierte die Mitarbeiter über seine Philosophie und Arbeit.

QR-Code scannen und das Video von Rudi Stenger anschauen. Hier erhalten Sie exklusive Einblicke.

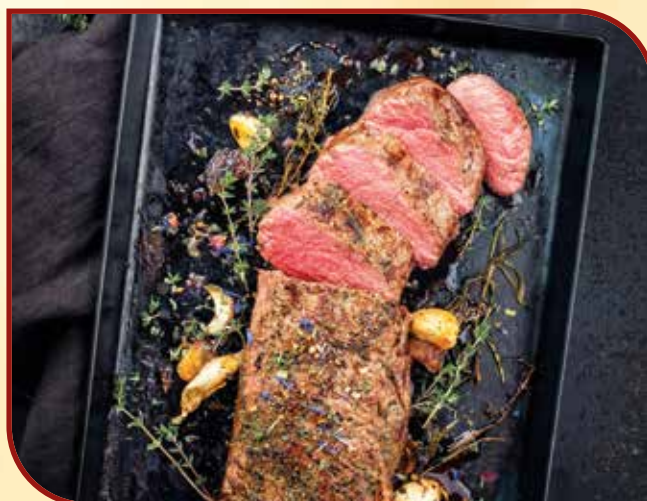


**STENGER
REGIONAL**

Frische
Rehkeule
ohne Knochen

100 g

3.99



100 g

**STENGER
REGIONAL**

Frischer
Hirschrücken
ohne Knochen

5.99

**STENGER
REGIONAL**

Frische
Wildschwein-
keule

100 g

2.59



**STENGER
REGIONAL**

Frisches
Wildgulasch
vom Hirsch oder Wildschwein

100 g ab

2.59



Feinste Spezialitäten zum Fest



Adventszauber

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, Marzipan, Nüssen, Kinderpunsch und Lebkuchengewürz
70 % Fett i. Tr.

100 g

2.29



Trüffelperle

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch mit seinem würzigen, nussigen Aroma und intensiven Trüffelgeschmack, abgerundet durch einen cremig-schmelzigen Teig,
mind. 56 % Fett i. Tr.

100 g

3.49



Vacherin Mont D'Or

Franz. Weichkäse aus Kuhrohnmilch, im Fichtenholz gereift, aromatisch, cremig, nur in der Wintersaison erhältlich, ideal als Ofenkäse
mind. 45 % Fett i. Tr.

100 g

3.49

Bleu D'Auvergne

Franz. junger Edelpilzkäse aus Kuhmilch, mind. 30 Tage gereift, pikanter Geschmack, gute Schmelzeigenschaften,
mind. 50 % Fett i. Tr.

100 g

2.79

Comte 24

Französischer Hartkäse aus Kuhrohnmilch mit seinem charaktervollen Geschmack, feine Eiweißkristalle im Teig, 24 Monate gereift,
mind. 45 % Fett i. Tr.

100 g

3.59



Alles für ein außergewöhnliches Raclette

Pulpo-Arm
ca. 150-g-Stück
vorgegart

100 g

6.99

In der mediterranen Küche ist Pulpo schon lange zu Hause, kein Meeresfrüchtesalat ohne sein zartes, würziges Fleisch. Pulpo findet sich auch auf Meeresfrüchte-Pizza oder als Bestandteil einer spanischen Paella, er wird gerne frisch vom Grill serviert, mit Knoblauch-Aioli, grünkrautiger Salsa Verde oder würziger Chimichurri-Sauce mit Chili und Koriander. In Galizien serviert man ihn zart geschmort als Tapas-Spezialität auf Kartoffeln, als Pulpo a la Gallega - auch Pulpo a feira genannt, die „Krake zum Fest“. Beliebt ist auch Pulpo Pescadicio: dünn aufgeschnittener Pulpo mit Limettenöl und Tomatenwürfel.

**Gewölbe-
Raclette-Käse**
Schnittkäse aus Kuh-
rohmlch, fein-würzig,
nussig-aromatisch
mind. 50 % Fett i. Tr.

100 g

2.49



**Stengers
Mini-Wildbratwurst**
Nürnberger Art

100 g

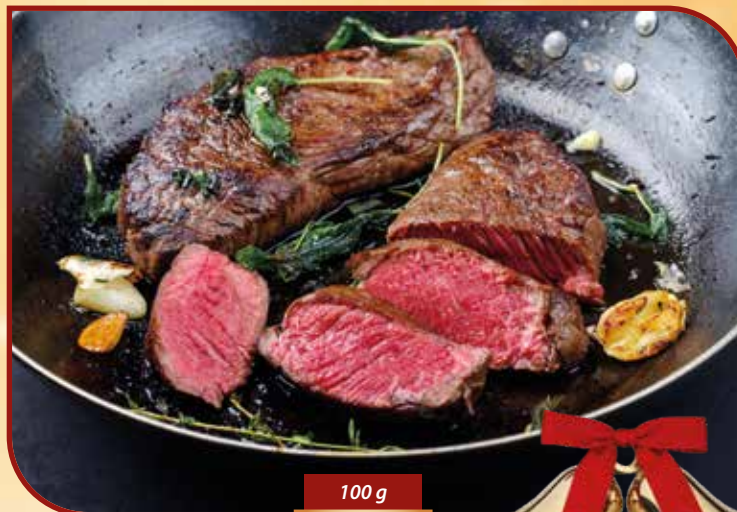
1.89



**Bio-Weiderind
Hackfleisch**
ideal zum Anbraten,
zur Zubereitung
auf dem Raclette
geeignet

100 g

1.55



100 g

3.49

Bio-Weiderind-Hüfte
perfekt gereift



Unsere Menübox für zu Hause

**Fertig gekocht,
nur noch aufwärmen
und genießen!**

**Vorbestellung bis
14.12.2023**



INHALT *Menübox* FÜR 2 PERSONEN

Vorspeise

- 400 ml Stengers Maronensuppe

Hauptgang

- ca. 650 g Kalbstafelspitz
- ca. 400 g Pepperonata-Gemüse
- ca. 250 g Rosmarinkartoffeln
- 200 ml BBQ-Soße



Box

49.-

Dessert

- 2 Schokotarte im Glas mit Mango-Chutney

**Bestellung unter:
reservierung@edeka-stenger.de
(Angabe Name/Vorname/Adresse/
Telefonnummer/Menge/Abholmarkt)**

Reinklicken und Video vom Schlemmerabend 2023 ansehen.



**Küchenchef
Jochen Kuhn
sorgt mit sei-
nem Team für
kulinarische
Hochgenüsse.**



Alle Freunde des guten Geschmacks konnten sich freuen, denn nach längerer Pause fand endlich wieder unser beliebter Schlemmerabend statt. An verschiedenen Kochstationen im Markt erwarteten die Gäste insgesamt vier verschiedene Hauptgerichte, eine Vorspeise sowie ein Dessert - natürlich gekocht von Stenger's Feiner Küche. Stilvoll flankiert wurde der Genuss von einem umfangreichen Angebot an Weinen, Sekt, Bier und ausgesuchten Spirituosen.

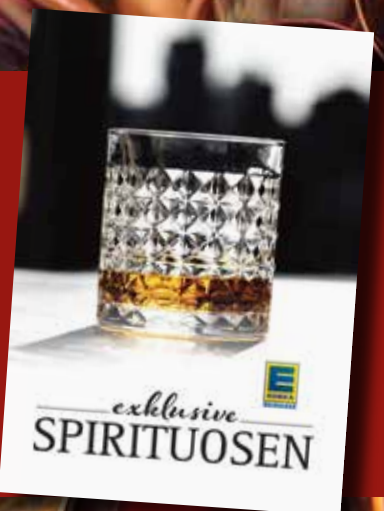
Wer an diesem kulinarischen Event leider nicht teilnehmen

konnte und nun Lust hat, eine der beliebten Hauptspeisen des Abends zu Hause quasi "nachzugenießen", der darf sich jetzt freuen: Ab sofort können Sie den Kalbstafelspitz mit Pepperonata-Gemüse und BBQ-Lack bei uns vorbestellen und müssen diesen dann zu Hause nur noch aufwärmen und genießen. Bitte bestellen Sie Ihre Wunschmenge bis zum 14. Dezember 2023 an unseren Bedientheken vor. Eine Zubereitungsanleitung legt Ihnen unser Küchenteam selbstverständlich dazu. Schlemmen zu Weihnachten leicht gemacht: mit Stenger's Feiner Küche.

Wein- und Spirituosenauswahl

Liebe Kundinnen und Kunden, wir empfehlen Ihnen zum Fest unsere Online-Broschüre mit regionalen und internationalen Getränken, die wir Ihnen vorstellen möchten. Lassen Sie sich etwa inspirieren von der facettenreichen Welt des Whisk(e)ys und erfahren Sie Spannendes über seine Herstellung und Geschichte. Oder tauchen Sie ein in die Welt des Gins mit seinen aromagebenden Gewürzen. Alle Artikel sind nur nach Vorbestellung in Ihrem Markt zu erwerben. Fragen Sie unsere kompetenten Fachkräfte nach dem Bestellvorgang und freuen Sie sich auf den Genuss einer hochwertigen Spirituose.

Einfach QR-Code scannen und Blätterkatalog entdecken!



Becksteiner Winzer

Silvaner Spätlese trocken

Frischgelber Wein mit filigranem Duft von frischen Äpfeln und Limetten, klarer und finessenreicher Geschmack mit zarter Säurestruktur, im Bocksbeutel (1 Liter = 7.32)

0,75-l-Flasche

5.49



STENGER
REGIONAL

THE AGENCY Gin

46 % Vol.
0,5-l-Flasche
(1 Liter = 59.80)

0,5-l-Flasche

29.90

Hergestellt in der
Bachgau-Destille



Limitierte Gin Sul Edition 2023

Onda do Sul
57 % Vol., 0,5-l-Flasche
(1 Liter = 169.98)

0,5-l-Flasche

84.99

Nur 12 Flaschen
verfügbar!
Sprechen Sie unser Personal in der Spirituosen-Abteilung an!



Godefroy von Mumm Sekt

weiß oder rosé
Godefroy von Mumm steht für auserlesene deutsche Weine, die zu einem eleganten Rebsortensekt in Jahrgangsqualität herangereift sind - Sekt-Genuss auf einem neuen Level. je 0,75-l-Flasche (1 Liter = 7.32)

0,75-l-Flasche

8.99



Becksteiner Winzer Spätburgunder Spätlese

trocken
Begleitet von feinen Tanninen und einem weichen Säurespiel ist dieser Wein dunkelrot in der Farbe und würzig im Aroma. Im Bocksbeutel. (1 Liter = 7.32)

0,75-l-Flasche

5.49



PASSEND DAZU:

Thomas Henry

versch. Sorten
je 0,75-l-
Glasflasche
+ -15 Pfand
(1 Liter = 2.39)

statt 1.99

1.79



Familie Stenger sagt Danke für Ihre Treue und wünscht Ihnen gesegnete Festtage!



Matthias, Walter und Alexander Stenger (v. l.)

Wir wünschen allen Kunden und Mitarbeitern/-innen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Das Weihnachtsfest steht vor der Tür und gerade in diesen Tagen, in denen wir vielleicht wie in keiner anderen Zeit des Jahres dazu neigen, innere Einkehr zu halten, zeigt sich: ein friedvolles Miteinander, Zufriedenheit, Gesundheit – das alles sind Werte, die trotz unseres Strebens nach Erfolg in einer immer schneller werdenden Zeit alles andere als selbstverständlich sind. Es liegt Tag für Tag in unserem Ermessen, wie wertschätzend wir mit unseren Mitmenschen, aber auch mit uns selbst umgehen. Und das nicht nur zur Weihnachtszeit. Gerade das zurückliegende Jahr hat gezeigt, dass Umsicht und ein tolerantes Miteinander vieles bewirken können.

Vor uns liegt jetzt ein weiteres Jahr mit Hoffnungen, Wünschen und guten Vorsätzen, von denen vielleicht der wichtigste sein sollte, auch in der Hektik und den Unwägbarkeiten des Alltags immer wieder Momente der Achtsamkeit zu schaffen und durchzuatmen. Nutzen wir gemeinsam den Zauber der Winter- und nahenden Weihnachtszeit. Lassen wir uns von der winterlichen Atempause der Natur anstecken, um Kraft für Neues zu schöpfen.

Auf diesen schönen Gedanken möchten wir in diesem Jahr wieder mit Ihnen anstoßen und wünschen Ihnen und Ihren Familien ein wunderschönes Fest und einen guten Rutsch. Auf ein Wiedersehen im Markt in 2024.

Ihre Familie Stenger



Stengers
MARKTZEITUNG

regionaler – frischer – besser

Auflage: 129 315 Exemplare

Kostenlose Zustellung an alle erreichbaren Haushalte in der Region.

Objektleitung: ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
EDEKA aktiv markt Walter Stenger
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 59 26 88
Fax: (0 60 21) 59 26 90

Stenger Verbrauchermarkt GbR
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 59 26 88
Fax: (0 60 21) 59 26 90

Stenger Lebensmittel GmbH & Co KG
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 59 26 88
Fax: (0 60 21) 59 26 90

Stenger Großflächen OHG
Siemensstraße 10
63768 Hösbach
Tel.: (0 60 21) 59 26 88
Fax: (0 60 21) 59 26 90

Redaktionsleitung:
Mirko Uhde
Tel.: (0 53 32) 96 86-489
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Nancy Panke
Tel.: (0 53 32) 96 86-46
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung,
Druck & Verlag
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit 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.