

Stengers MARKTZEITUNG®



**„EINS für Grenzenlos“
bei EDEKA Stenger!**

„Grenzenlos“-Aktionsstüte:

- G&G „Delikatess-Apfelrotkohl“, 400 g
- G&G Semmelknödel, 6 Stück, 200 g
- G&G Haferflocken „extra zart“, 500 g
- G&G Naturjoghurt, 3,5 % Fettgehalt, 4 x 150-g-Packung
- G&G Frischeibandnudeln, 500 g
- G&G Frühstücksbrotchen, 6 Stück, 300 g
- „elkos BODY“ Duschcreme „Soft Care“, 300 ml



Gültig
vom 27.10. bis
08.11.2025

5.55 €

EDEKA Stenger und Grenzenlos e. V.: ein sagenhaft großer Erfolg!

Auch in diesem Jahr unserer starken Partnerschaft mit Grenzenlos e. V. unterstützen wir von EDEKA Stenger mit großem Engagement die Aktion „EINS für Grenzenlos“. Mit Ihrer Mithilfe, liebe Kundinnen und Kunden, leisten Sie regelmäßig einen wertvollen Beitrag zur Unterstützung der Arbeit des Vereins. Und natürlich soll es genau so weitergehen: Im Zeitraum vom 27. Oktober bis einschließlich 8. November 2025 laden wir Sie herzlich ein, die aktuelle Aktionsstüte zu spenden. Sprechen Sie hierzu einfach unsere Kassierer während des Bezahlvorgangs an. Das gesamte Team von EDEKA Stenger sagt jetzt schon: ganz herzlichen Dank! Denn eines ist absolut klar: Ohne Sie wäre der sagenhaft große Erfolg und die Dauerhaftigkeit dieses sozialen Projekts gar nicht denkbar.

Das Team von EDEKA Stenger sagt DANKE und wünscht Ihnen einen Herbst voller saisonaler Genussmomente!

Themenüberblick



**Stengers kesselfrische
Fleischwurst und
Frischkäse aus
Eigenproduktion**



Großes Schlachtfest



**"Stengers
feine Küche"-
Wintersortiment**



**Wildspezialitäten und Bio-
geflügel aus der Region**



**Mitarbeiterjubiläum
und neue Website**

JEDEN DONNERSTAG FISCHBRÖTCHEN

Lecker & frisch



Bismarckbrötchen
Stück



Räucherlachsbrötchen
Stück



Matjesbrötchen
Stück

In den Filialen: **AB Würzburger Str., Wörth, Hösbach, Goldbach, AB Lange Str., Marktkauf** (täglich)



Exklusiv in Hösbach und Goldbach:

Jeden Freitag **heißer Backfisch** vom Seelachs (ab 11:00 Uhr)

Friskäsegenuss mit Tradition – aus Eigenproduktion bei EDEKA Stenger

Auch in SB
erhältlich!

Von Mittwoch, 29. Oktober,
bis Samstag, 1. November:
10 % Rabatt auf alle Friskäse
aus Stengers Feiner Küche
an der Bedientheke!

Seit über 30 Jahren steht der Name **Stenger** für echten Friskäsegenuss aus eigener Herstellung. Was damals als kleine Idee begann, ist heute eine feste Größe in unseren Märkten – handwerklich gefertigt, mit besten Zutaten und viel Liebe zum Detail. Im Gegensatz zu früher, als der Friskäse noch direkt an der Theke hergestellt wurde, entsteht er heute in „**Stengers feiner Küche**“ – unserer hauseigenen Produktionsstätte. Eines ist dabei gleichgeblieben: unser hoher Qualitätsanspruch. **Damals wie heute** kommen für Stengers Friskäse nur **ausgesuchte und hochwertige Zutaten** zum Einsatz – wenn möglich aus

der **Region** –, um besten Geschmack und Frische zu garantieren. Ob klassisch oder raffiniert kombiniert – unser Sortiment umfasst inzwischen **über 20 Sorten**, die sich saisonal anpassen. Jetzt im Herbst etwa begeistert unser beliebter Kürbisfriskäse, und auch sonst sorgen **wöchentlich wechselnde Sorten** für immer neue Geschmackserlebnisse. Entdecken Sie die Vielfalt unserer hausgemachten Friskäse an der **Bedientheke** oder in der **SB-Kühlung** – und genießen Sie Frische, die man schmeckt.

Birnen-Nuss-Knacker



Chili



Lachs



Oriental



Fitness



Tomaten-Knoblauch-Creme



Toskana



Gartenkräuter



Preiselbeere-Meerrettich



Stengers Wintersortiment aus der feinen Küche

Im Herbst und Winter lassen wir uns gerne von deftigen Speisen verzaubern. Allein der Gedanke an einen frisch zubereiteten Sauerbraten oder feinstes Wildfleisch, serviert mit harmonisierendem Wirsingrahmgemüse, lassen uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Doch die zum Teil lange Zubereitungszeit setzt der

Sehnsucht nach diesen Gerichten oft ein jähes Ende. Schließlich muss es in der Küche häufig schnell gehen – da bleibt oft keine Zeit für die Zubereitung frischer, hausgemachter Gerichte. Gut, dass es das Team aus Stengers feiner Küche gibt. In der EU-zertifizierten Küche werden dieser Tage wieder herrliche Winterklassiker hergestellt.

Ob frischer Balsamicorotkohl, leckeres Wirsingrahmgemüse, eine saisonale Kürbissuppe oder die beliebte Maronensuppe – alle Gerichte entstehen nach den Rezepturen des Küchenchefs Jochen Kuhn und schmecken wie selbst gekocht. Hergestellt, wann immer möglich, aus regionalen Zutaten, kommen die Gerichte aus Stengers feiner

Küche gänzlich ohne Zusätze aus. Gesund, schmackhaft und praktisch im Glas verpackt eignen sich die Beilagen perfekt als Ergänzung Ihrer Gerichte. Vertrauen Sie auf die Experten und genießen Sie traditionelle Hausmannskost aus gesicherter Herkunft! Wir laden Sie herzlich ein, Stengers Wintersortiment aus der feinen Küche zu entdecken.

Rahmwirsing



Balsamicorotkohl



Maronensuppe



Kürbis-Ingwer-Suppe



Spessart-Wildtopf



Wildbolognese



Weiderind-Bolognese



Weiderind-Sauerbraten



Weiderind-Gulasch



Kartoffel-Gemüse



Süßkartoffel-Linsen-Eintopf



- Unsere Produkte sind ohne Geschmacksverstärker und frei von Konservierungsstoffen!
- Mit reinen Naturgewürzen gekocht!
- Alle Gerichte im nachhaltigen 400-ml-Glas erhältlich.

Stengers kesselfrische Fleischwurst

Frisch aus dem Rauch, jeden Freitag und Samstag!

Jens Möller sorgt mit vielen köstlichen Wurstspezialitäten für höchsten Genuss an den Bedientheken von EDEKA Stenger.



Seit vielen Jahren entstehen in Stengers Wurstproduktion nach überlieferten Rezepturen feine Wurstwaren. Ob herzhaftes Schinkenknacker, rauchfrische Chilibeißer oder die Pizzaknacker mit leicht mediterranem Flair – alle Produkte werden nach strengen EU-Richtlinien und HACCP-Hygienevorgaben hergestellt. Das gilt natürlich

auch für Stengers kesselfrische Fleischwurst, die nun endlich wieder verfügbar ist. **Diese sind ab sofort immer freitags und samstags an Stengers Bedientheken erhältlich.** Direkt aus dem Kessel, frisch in die EDEKA-Stenger-Filialen geliefert, verspricht die kesselfrische Fleischwurst besten Geschmack und höchste Qualität. Diese beiden

Kriterien erfüllen selbstverständlich auch alle anderen Köstlichkeiten aus Stengers Wurstproduktion. „Verwendet wird ausschließlich qualitativ hochwertige Rohware, denn nur daraus lassen sich wahre Spitzenprodukte kreieren“, weiß Betriebsleiter Jens Möller und ergänzt: „Die Nachfrage nach den Leckereien aus der hauseigenen

Produktion ist entsprechend hoch. Schließlich wissen die Kunden bei diesen Spezialitäten, wo sie herkommen.“ Ein nicht zu unterschätzender Vorteil, schließlich sind Vertrauen und Transparenz zwei weitere Zutaten, die den unbeschwerten Genuss deutlich erhöhen.



Entdecken Sie exquisite Wildspezialitäten

Die Nachfrage nach frischem Wildfleisch ist seit Jahren ungebrochen hoch. Grund dafür ist neben dem erlesenen und aromatischen Geschmack die erstklassige Qualität des natürlichen Fleisches. Rehe, Hirsche und Wildschweine wachsen in freier Wildbahn auf und ernähren sich dort ausschließlich von frischen Gräsern und Kräutern. Es handelt sich also genau genommen um Fleisch in reiner Bioqualität. Dies wissen Sie, liebe Kundinnen und Kunden, seit vielen Jahren zu schätzen – längst haben sie das Fleisch von Jäger Rudi Stenger lieben gelernt. Nicht zuletzt, weil dieser gemeinsam mit dem Team von EDEKA Stenger eine fundierte Aufklärungsarbeit leistet.

Vertrauensvolle Kooperation

Was einst im kleinen Stil begann, hat sich heute in der Theke zu einem wahren Verkaufsschlager entwickelt. Seit mehr als zehn Jahren arbeitet Rudi Stenger vertrauensvoll mit den EDEKA-Stenger-Märkten zusammen. Ein ausgewähltes Team aus Mitarbeitern war sogar schon bei einer der regelmäßigen Touren durch eines seiner Jagdgebiete dabei, um einen Blick über die Schulter eines erfahrenen Jägers zu werfen und

diese Eindrücke mit interessierten Kunden zu teilen.

Transparenz schafft Vertrauen

Transparenz zu zeigen, gehört für beide Vertragspartner zur unabdingbaren Unternehmensphilosophie. „Wir wollen wissen, wo unser Fleisch herkommt und möchten dieses Wissen auch mit unseren Kunden teilen“, bestätigt Geschäftsführer Matthias Stenger. Und eines ist sicher: Bei dem Wildfleisch von Rudi Stenger darf mit gutem Gewissen zugegriffen werden. Denn neben einem Wildgehege, in dem sich Rot- und Damwild finden, verfügt Jäger

Rudi Stenger gemeinsam mit seiner Frau über zwei Jagdgebiete, eines in Neuhütten im Spessart, das andere liegt in Großwallstadt. Hier wachsen die Tiere natürlich heran, ohne Stress, ohne Antibiotika oder Zusätze im Futter – bekömmlicher und besser geht es nicht!

„Zusätzlich zur Menge, die in unseren Revieren geschossen wird, kaufen wir Wild hinzu. Natürlich aus der Region von anderen Jägern, von den Bayerischen Staatsforsten und größeren, privaten Jagdbesitzern. Auch dies ist eine Form wirksamer regionaler Kreisläufe, da wir den Jägern vor Ort helfen, ihr Wild zu vermarkten. Im Grunde ist dies wie eine Kette, die sich auf diese Art und Weise schließt“, erklärt Rudi Stenger.

Auch der Nachhaltigkeitsfaktor

spielt eine übergeordnete Rolle. So wird stets versucht, nahezu das komplette Tier zu verarbeiten. In der Praxis sieht das so aus, dass auch Abschnitte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, also beispielsweise die Lauscher (Ohren) der Tiere, an einen Hundefutterhersteller geliefert werden; die Knochen gelangen zum Teil an eine Feinkostfirma, die Fonds herstellt. „Das verlangt der Respekt vor dem Tier“, unterstreicht Jäger Rudi Stenger und ergänzt: „Es darf niemals vergessen werden, dass ein Tier sein Leben ließ. Deshalb ist die Ganztierverschmarktung in meinen Augen eine würdevolle und verantwortungsbewusste Form der Vermarktung, die allen Aspekten des Fleischkonsums gerecht wird.“



Jäger aus Leidenschaft und mit verantwortungsvollem Respekt vor dem Tier: Ingrid und Rudi Stenger

Sie wollten schon immer einmal wissen, wie der Alltag eines Jägers aussieht? Ein ausgewähltes Team zog mit Jäger Rudi Stenger in den Wald, um Teile des umfangreichen Jagdgebietes zu erkunden und mehr zu erfahren über die Arbeit im hiesigen Jagdrevier.



Exklusive Produktvielfalt bei EDEKA Stenger

Spessart-Wildschweinrücken
ohne Knochen

Frisches Hirschgulasch
oder Wildschweingulasch

Spessart-Rehkeule ohne
Knochen

Spessart-Rehgulasch

Spessart-Wildschweinkeule
ohne Knochen

**Das Fachpersonal bei EDEKA
Stenger berät Sie gern bei der
Auswahl!**

Hausgemachte
Wurstspezialitäten
vom Spessartwild
wie Wildbratwurst,
Wildpresskopf und
Wildbauernschmaus

„Wildes“ im Glas

In „Stengers feiner Küche“ entstehen nach traditionellen Rezepturen aus ausschließlich hochwertigen Zutaten feinste Gerichte im Glas, die sich nach kurzem Aufwärmen direkt genießen lassen. Dieses besondere Convenience-Angebot wurde in den vergangenen Jahren immer weiter ausgebaut. Probieren Sie zum Beispiel die köstlichen Wildgerichte aus Stengers feiner Küche, die aus dem erlesenen Wildfleisch von Förster Rudi Stenger entstehen. Ob Wildtopf oder Wildbolognese – Sie werden vom aromatischen Geschmack des heimischen Fleisches begeistert sein!



Die Vorzüge von Wildfleisch

- Das Wild wächst in seinem natürlichen Lebensraum auf und ernährt sich zu 100 % von „Natur pur“
- Das Fleisch ist fettarm, leicht bekömmlich und frei von Zusatzstoffen, Medikamenten oder Hormonen
- Wildfleisch ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Nährstoffen
- Wildfleisch enthält Mineralstoffe wie Kalium, Kupfer, Phosphor, Eisen und Zink
- Das Fleisch liefert unserem Körper zudem die lebenswichtigen ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, die er selbst nicht herstellen kann
- Das Fleisch ist äußerst zart, da es sehr kurzfasrig ist
- Kein Schlachtstress, sondern stressfreie Entnahme aus der Natur
- Positive Ökobilanz: Wildfleisch aus der Region reist nicht um die halbe Welt, sondern ist ein regionales Produkt, das vor der eigenen Haustür gewonnen wird

Mehr Genuss geht nicht!



Servierfertig im Glas:
Wildbolognese oder
Wildtopf

Großes Schlachtfest

in allen Märkten von Montag bis Samstag an der Fleischtheke!

Leberknödel
nach traditioneller Rezeptur



Blut- oder Leberwurst
deftig zum Sauerkraut



Kartoffelblutwurst



Wellfleisch vom Bauch
mild gesalzen, ideal zum Sauerkraut



Wellfleisch-Bug
mager und mild gesalzen



Sauerkraut
roh



Pfefferbeißer
aus regionalem Fleisch mit bestem Pfeffer und
würziger Rauchnote



Chilibeißer
feurig, rauchig, aus regionalem Fleisch



Bauernbratwurst
deftig, rauchig, aus regionalem Fleisch



Bratwurst
grob, aus eigener Produktion



Presssack
würzig nach traditioneller Rezeptur



Schwartenmagen
perfekt zum Vespere



Stenger's Schlemmerabend

Wir laden herzlichst zu unserem Schlemmerabend 2025 ein!

MENÜ-KARTE

Sektempfang

Häppchenauswahl Canapés

Vorspeise

Maronensüppchen mit Chili-Nüsschen und Tonkabohnen-Croutons

Hauptgericht (vegetarisch)

Mediterrane Gemüse-Quiche mit Oliven-Tapenade und Buchweizen-Taler auf Kräutersaitlingen

Hauptgericht (Ente)

gebratene Entenbrust mit Rosmarin-Orangenjus, Kürbis-Knödel und Stengers Apfel-Balsamico-Rotkohl

Hauptgericht (Hofglück)

Carree vom Hofglück-Schwein im Ganzen gegrillt mit Weißbier-Kümmelsoße Krautkräpfen und karamellisiertem Erdgemüse

Hauptgericht (Fisch)

„Seeteufel Wellington“ - Seeteufelmedaillon im Blätterteig-Pilzmantel an Krustentiersoße und Rote-Beete-Pürree

Dessert

„Pina-Colada“ Schokoladen-Kokos-Mousse, Ananas-Sorbet, Vanillehaube, Granatapfel-Gelee

SAVE THE DATE

SAMSTAG,
22.11.2025
20:00 - 24:00 Uhr

Ort: Marktkauf Stenger
(Horchstraße 120 / Aschaffenburg)

Begrüßt werden Sie von unserem Geldermann-Sekt-Empfang mit Häppchen um 19:30 Uhr. Danach erwarten Sie unsere verschiedenen Kochstationen im Markt:

4x verschiedene Hauptgerichte, eine **Vorspeise** sowie ein **Dessert**, gekocht von **Stenger's Feiner Küche**. Dazu ein umfangreiches Angebot an Wein, Sekt, Bier, Kaffeespezialitäten und gebrannten Spirituosen.

59,00 €

(Getränke sind inklusive)

**NUR NOCH
WENIGE TICKETS
VERFÜGBAR!**

Jetzt einfach & bequem Eintrittskarte über unsere Website kaufen. Die Eintrittskarten können online mit den gängigen Zahlungsanbietern erworben werden. Der Ticket-Verkauf läuft über den Event-Dienstleister EVENTIM.



edeka-stenger.de

Unsere Partner:





Weil wir wissen, wo es herkommt!

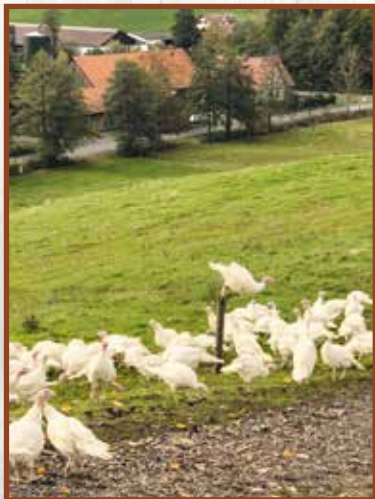
Ohne Zweifel ist insbesondere der Kauf von Fleisch mit einem hohen Maß an Vertrauen verbunden. Aus diesem Grund stärken und verstetigen wir mehr und mehr unsere nachhaltigen Kooperationen. Denn der Kontakt zu den Menschen vor Ort, der regelmäßige Dialog und die kurzen Transportwege garantieren hochwertige Produkte und ein faires Miteinander. Ein gutes Beispiel dafür ist unsere Kooperation mit dem Biogeflügelhof Schäfer in Alheim-Niedergude. „Wir sind stolz, eine Kooperation gefunden zu haben, die auf die Vermarktung von hochwertigem Biogeflügel setzt“, verrät Marktinhaber Matthias Stenger. Denn eine solch vorbildliche Haltungsförmung wie auf dem Hof der Schäfers sei leider nicht überall zu finden. Insbesondere nicht mit EU- und biozertifiziertem

Schlachthaus auf dem eigenen Betriebsgelände. „Die natürliche Haltung bietet beispielsweise den Hähnchen auf unserem BIOLAND-Hof genügend Freiraum zum Baden in unseren Sandbädern, zum Scharren und Picken auf den grünen Wiesen“, beschreibt Helmut Schäfer das Konzept des Hofes und ergänzt: „Die strengen BIOLAND-Richtlinien garantieren einen hohen Qualitätsstandard, der sich im Geschmack bemerkbar macht.“ Davon ist auch EDEKA Stenger überzeugt. Deshalb der Tipp: Denken Sie schon jetzt an Ihre Biogeflügel-Vorbestellung zu Weihnachten und reservieren Sie sich die hervorragende Bioqualität der Familie Schäfer. Die Mitarbeiter an den Bedienungstheken nehmen Ihre Bestellung gerne entgegen.



Gut zu wissen: die Bioland-Kriterien

Die Bioland-Kriterien stellen umfassende Richtlinien für ökologischen Landbau dar, die strenger sind als die EU-Öko-Verordnung und Prinzipien wie Gentechnik-Freiheit, verstärkte Tierwohlstandards (mehr Platz, Auslauf, Weidegang) und ressourcenschonende Bewirtschaftung umfassen. Sie schreiben zudem die Umstellung des gesamten Betriebs auf Bio vor, begrenzen den Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln und fördern die regionalen Kreisläufe sowie Biodiversität.





Vorbestellung zu Weihnachten



Denken Sie schon jetzt an Ihre
Bio-Großgeflügel-Vorbestellung
zu Weihnachten!

✓ Bio-Enten (ca. 1,6 - 3,5 kg)	18.90 €/kg
✓ Bio-Puten (ca. 3 - 4,5 kg)	18.90 €/kg
✓ Bio-Gänse (ca. 3,8 - 6 kg)	20.90 €/kg

Ihre **Großgeflügel- und Wildbestellung**
benötigen wir bis zum

10.12.2025

Ihre weitere **Weihnachtsbestellung**
nehmen wir gerne bis zum **16.12.2025** an.

✓ **Fleisch** ✓ **Wurst** ✓ **Käse** ✓ **Fisch**

Vorbestellung

Bestell.-Nr:

Den **Vorbestell-Zettel** finden
Sie an unseren **Bedientheken**
im Markt!

Noch keine Idee
für's Weihnachtsessen?

In der Rezeptwelt von EDEKA
finden Sie tolle Ideen und
Rezepte!



Treue, die verbindet – EDEKA Stenger ehrt langjährige Mitarbeiter

Dass die Zeit tatsächlich wie im Fluge vergehen kann, zeigte sich einmal mehr bei der diesjährigen Ehrung langjähriger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von EDEKA Stenger. Gleich

17 Teammitglieder dürfen auf **zehn Jahre** im Unternehmen zurückblicken, **sage und schreibe 29 Kolleginnen und Kollegen** feiern sogar ihr **20-jähriges Jubiläum**, und zwei Mitarbeiterinnen

sind bereits **seit 25 Jahren** Teil der Stenger-Familie. „Wir sind sehr stolz darauf, so viele treue und engagierte Kolleginnen und Kollegen in unseren Reihen zu haben“, betont Geschäftsführer **Matthias**

Stenger. „Ihr Einsatz und Vertrauen sind ein wichtiger Teil unseres Erfolgs – dafür möchten wir uns herzlich bedanken. Auf viele weitere gemeinsame Jahre!“

10 Jahre

Kati Baumstark
Hans Haberle
Sabine Lämmerhirt
Viviane Staab
Michael Horwath
Anna Gopp
Carina Zahn
Laura Weitz
Ana Maria Falcone
Markus Fuchs
Joanna Grabarczyk
Anna-Lena Conroy
Carolin Bohländer
Monika Kuhn
Oxana Stahl
Gabriele Lucas
Dominik Brückner

20 Jahre

Florian Oberle
Katarzyna Schymura
Beate Kläre
Ruth Schreck
Heike Sämann-Scholz
Figen Danacier
Sybille Wüst
Michaela Conroy
Sonja Schneider
Gudrun Schellenberg-Lörzel
Inna Deobald
Birgit Pockrandt
Karin Maidhof
Hilkka Völker
Karoline Haas
Marina Reis
Fevziye Öncü
Jens Möller
Janina Ansorge
Sonja Grünewald
Petra Häfner
Meike Lauth
Petra Reinhart
Ursula Schnall
Simone Münch
Alexandra Eisert
Silke Deuchert
Erika Unger
Monika Schork

25 Jahre

Elke Göbel
Ingrid Kraus



Wir bringen Frische ins Netz

Am 7. November ist es so weit:

Unsere Website erscheint im neuen Design – moderner, übersichtlicher und mit vielen praktischen Funktionen. Entdecken Sie, wie einfach es jetzt ist, aktuelle Angebote, Neuigkeiten und Geschichten aus unseren Märkten zu erleben.



Wähle deinen Markt

Mit nur einem Klick wählen Sie Ihren Lieblingsmarkt aus und sehen sofort die passenden Angebote und News. So finden Sie schnell genau das, was für Sie relevant ist.



News – jetzt auch marktbezogen

Ab sofort erfahren Sie alle Neuigkeiten direkt aus Ihrem Markt. Ob besondere Aktionen, neue Produkte oder Veranstaltungen – bleiben Sie immer bestens informiert, was vor Ort passiert.



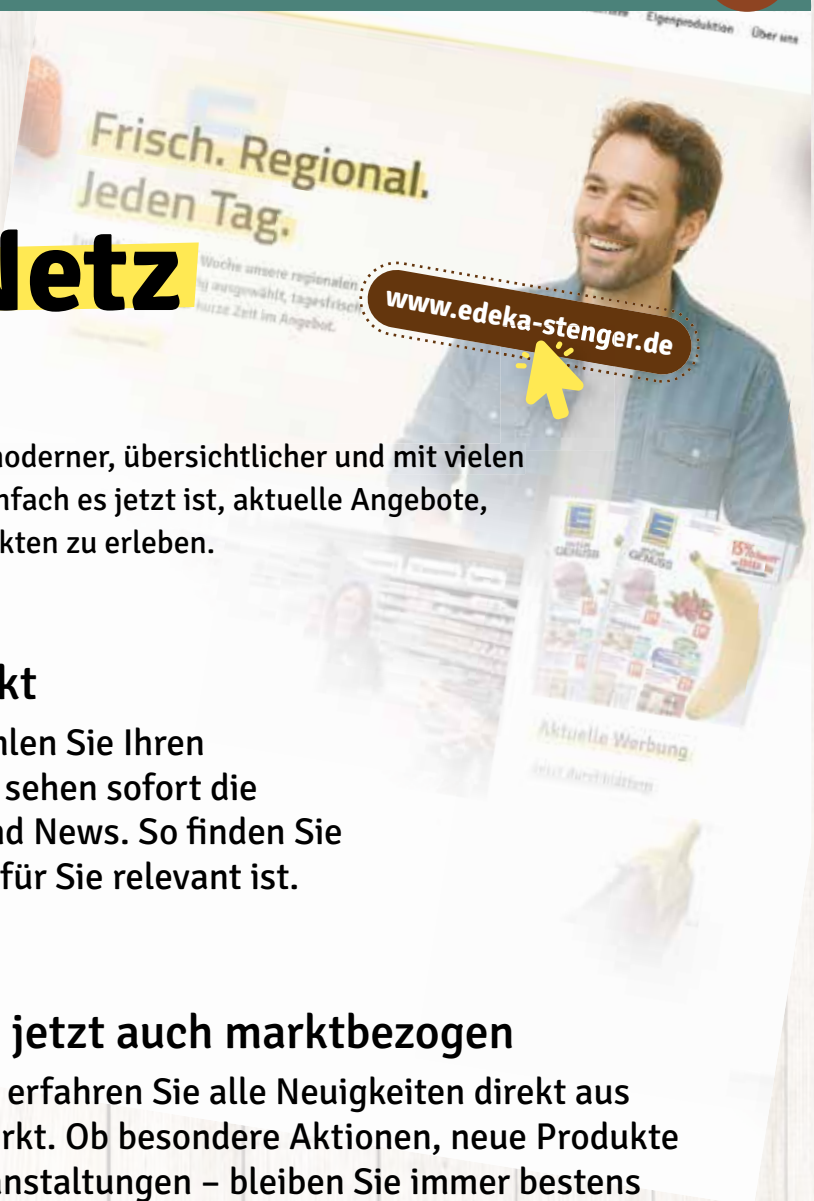
Mitarbeiter-Stories

Lernen Sie die Menschen kennen, die unseren Märkten Leben geben. In den Mitarbeiter-Stories erzählen Kolleginnen und Kollegen aus ihrem Alltag, ihren Erfahrungen und Lieblingsmomenten im Markt.



Karriere bei EDEKA Stenger

Ob Ausbildung, Teilzeitstelle oder neue berufliche Perspektive – im Karrierebereich finden Sie aktuelle Stellenangebote und erfahren, warum Arbeiten bei EDEKA Stenger so besonders ist.





GUT&GÜNSTIG: hier eine Auswahl aus unserem über 1900 Artikel großen Discountsortiment!



GUT&GÜNSTIG Weizenmehl

Type 405
1-kg-Packung



-59

GUT&GÜNSTIG Walnusskerne

200-g-Packung
(1 kg = 17.95)



3.59

GUT&GÜNSTIG Dinkelmehl

Type 630
1-kg-Packung



1.09

GUT&GÜNSTIG Backpulver

10er-Packung



-59

GUT&GÜNSTIG Mandeln

gehobelt oder gemahlen
je 100-g-Beutel
(1 kg = 14.90)



1.49

GUT&GÜNSTIG Mandeln

gehackt oder gestiftelt
je 100-g-Beutel
(1 kg = 14.90)



1.49

GUT&GÜNSTIG Mandeln

gemahlen
200-g-Beutel
(1 kg = 12.45)



2.49

GUT&GÜNSTIG Mandeln

ganz
200-g-Beutel
(1 kg = 12.45)



2.49

GUT&GÜNSTIG Haselnusskerne

gemahlen
200-g-Beutel
(1 kg = 18.95)



3.79

GUT&GÜNSTIG Haselnusskerne

ganz
200-g-Beutel
(1 kg = 18.95)



3.79

GUT&GÜNSTIG Kokosraspel

fein, 200-g-Beutel
(1 kg = 7.45)



1.49

GUT&GÜNSTIG Schoko-Chunks

Vollmilch oder Zartbitter
je 100-g-Packung
(1 kg = 18.90)



1.89

GUT&GÜNSTIG Sultaninen

250-g-Beutel
(1 kg = 5.56)



1.39

GUT&GÜNSTIG Marzipan-Rohmasse

200-g-Packung
(1 kg = 9.45)



1.89

GUT&GÜNSTIG Vanillinzucker

15 x 8-g-Packung
(1 kg = 3.75)



-.45

Ruf Backaroma

Zitrone, Rum oder
Butter-Vanille
je 4er-Packung



-.89

Woher kommt der Name „Halloween“?

Neben dem vielfältigen Gebrauch als Zutat in der Küche oder als dekoratives Mittel, hat der Kürbis mit der steigenden Popularität von Halloween eine weitere Verwendungsmöglichkeit erhalten. Besonders der große orangefarbene Pumpkin wird zu diesem Fest mit furchteinflößenden Fratzen versehen und als Laterne vor die Häuser gestellt oder durch die Straßen

getragen.

Doch woher kommt Halloween? Was hat es mit diesem Fest auf sich?

Die überlieferte Geschichte besagt, dass einst ein irischer Hufschmied namens Jack, ein Betrüger und Trunkenbold, wieder einmal am Tag vor Allerheiligen in der Kneipe saß. Da erschien ihm der Teufel, um seine Seele zu ho-

len. Jack überredete ihn gekonnt zu einem Handel, um seine Seele für immer zu verschonen. So blieb er vorerst verschont. Als Jack nun Jahre später starb, konnte er aufgrund seiner Verfehlungen nicht in den Himmel aufgenommen werden und wegen seines Handels nicht in die Hölle kommen. So musste sich Jack seinem üblen Schicksal ergeben, bekam vom Teufel nur ei-

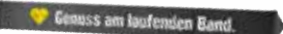
nen Kürbis mit einer glühenden Kohle aus der Hölle an die Hand und streift seitdem des Nachts und für alle Ewigkeit mit seiner Laterne durch die Finsternis. Diese Überlieferung und das Brauchtum brachten die Iren mit nach Amerika, wo sich der Name von „All Hallow's Eve“ zu Halloween wandelte, das an Gedenken an die Heimat jedes Jahr vor Allerheiligen zelebriert wird.

Jedes
verkleidete Kind
erhält am 31.10.
Süßes und
Saures in den
EDEKA-Stenger-
Märkten

WIR SUCHEN DICH!

ALS **FRISCHEVERKÄUFER** (M/W/D) 
IM BEREICH **FLEISCH / WURST / KÄSE / FISCH**

Du bist ein Trendsetter in der Welt der Frischeprodukte und liebst es, traditionelle Handwerkskunst mit modernen Ansätzen an der Bedientheke zu verbinden? Dann ist der Frischeverkäufer deine richtige Wahl!

 Genuss am laufenden Band.
ALS **VERKÄUFER / KASSIERER** (M/W/D)

Du bist ein Lebensmittelliebhaber, der gerne sein Wissen teilt und anderen dabei hilft, die besten Produkte zu finden?

ALS **VERKÄUFER** (M/W/D)
IM BEREICH **OBST & GEMÜSE**

Du bist genauso verrückt nach Obst und Gemüse wie wir? Dann ist dieses Angebot das Richtige für dich.



Ein spannender Job mit Herausforderungen, abwechslungsreichen Aufgaben, netten Arbeitskollegen sowie versch. Benefits erwarten dich! Einfach Bewerbung an bewerbungen@edeka-stenger.de schicken oder innerhalb von 3 Minuten über den QR-Code bewerben.





&



Spenden, was zum Leben fehlt.

&

Die Martinsläden
 Erlenbach & Miltenberg

GEMEINSAM GEGEN ARMUT
**Hier finden Sie
unsere Märkte:**

 Dammer Tor Carré
 Lange Str. 13
 63741 Aschaffenburg

 Aschaffstraße 10
 63773 Goldbach

 Aschaffenburg-
 Schweinheim
 Würzburger Str. 188
 63743 Aschaffenburg

 Aschaffenburg
 Südbahnhofstraße
 63743 Aschaffenburg

 Aschaffburger Straße 46
 63762 Großostheim

 Josef-Roth-Str. 1
 63808 Haibach

 Mainzer Straße 40
 63897 Miltenberg

 Siemensstraße 10
 63768 Hösbach

 Presentstr. 13
 63939 Würth am Main

 Mühlheimer Straße 325
 63075 Offenbach

 Geschwister-Scholl-
 Platz 4
 63741 Aschaffenburg

 Marktkauf Stenger
 Horchstraße 120
 63741 Aschaffenburg

Wir ♥ Lebensmittel.
**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) 58 25 30
 Fax: (0 60 21) 58 25 329

Stenger Lebensmittel GmbH & Co KG
 Siemensstraße 10
 63768 Hösbach
 Tel.: (0 60 21) 58 25 30
 Fax: (0 60 21) 58 25 329

Stenger Großflächen OHG
 Siemensstraße 10
 63768 Hösbach
 Tel.: (0 60 21) 58 25 30
 Fax: (0 60 21) 58 25 329

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

Gestaltung und Anzeigensatz:
 Alicia Völker
 Tel.: (0 53 32) 96 86-56
 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.