



Wir wünschen allen Kundinnen und Kunden sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Wenngleich in diesen Tagen wieder häufiger davon die Rede ist, dass nun die „stille und besinnliche Zeit“ Einzug hält, steht uns der Sinn – gerade jetzt – in besonderem Maße nach Begegnung und einem geselligen Miteinander. Denn jetzt wird das Zuhause wieder zum Lieblingsort: Wo herzhaftes Wohlbehagen zaubert, wo gemeinsam gebacken, geredet und gelacht wird. Draußen mag es kühler werden – drinnen wird's umso wärmer. In der Küche, am Esstisch – und natürlich auch in unseren Märkten.

Schließlich steht Weihnachten wie kein anderes Fest für das Miteinander zwischen Menschen – und dies gilt in unserem Kontext natürlich in besonderem Maße für das Miteinander zwischen Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, und uns. Wir freuen uns wirklich sehr, dass so viele Genussexpertinnen und Genussexperten unserer Märkte mit Blick auf das bevorstehende Weihnachtsfest mit viel Leidenschaft und Herzblut dafür sorgen, dass Ihr kulinarischer Gabentisch reich gedeckt sein wird.

Wenn es also turbulent zugehen wird demnächst – auf der Weihnachtsfeier oder auch in der Weihnachtsbäckerei daheim in der Küche – dann lassen Sie uns das doch als gutes Zeichen werten: Was früher als Weihnachtsstress wahrgenommen wurde, ist in diesem Jahr – von der positiven Seite betrachtet – ein fröhliches Miteinander, bei dem es eben lebhaft zugehen darf und muss. So betrachtet, kann der Trubel der Weihnachtszeit doch starten, oder?



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

Ihre Familie Stenger

Edle Tropfen für jeden Geschmack und Anlass!

2023 Becksteiner Winzer Kerner Spätlese
lieblich
0,75-l-Bocksbeutel
(1 Liter = 7.99)



0,75-l-Flasche
5.99

2023 Becksteiner Winzer Silvaner Spätlese
trocken
0,75-l-Bocksbeutel
(1 Liter = 7.99)



0,75-l-Flasche
5.99

2023 Becksteiner Winzer Spätburgunder Spätlese
trocken
0,75-l-Bocksbeutel
(1 Liter = 7.99)



0,75-l-Flasche
5.99

Geldermann Sekt
versch. Sorten
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 13.32)



0,75-l-Flasche
9.99

Bachgau Destille Glühgin oder Glühmut
je 0,7-l-Flasche
(1 Liter = 13.99)



0,7-l-Flasche
9.79

2024 Juliusspital Würzburger Stein Silvaner
1. Lage, trocken
0,75-l-Bocksbeutel
(1 Liter = 23.99)



0,75-l-Flasche
17.99

2023 Juliusspital Bürgstädter Schwarzriesling
trocken
0,75-l-Bocksbeutel
(1 Liter = 15.32)



0,75-l-Flasche
11.49

2024 Juliusspital Scheurebe
halbtrocken
je 0,75-l-Flasche
(1 Liter = 11.99)



0,75-l-Flasche
8.99

Thomas Henry Tonic Water
versch. Sorten
je 0,75-l-Glasflasche
+ -15 Pfand
(1 Liter = 3.72)



0,75-l-Flasche
2.79

Kaffee Braun Bio-Winterkaffee
Der weiche vollmundige Kaffee ist mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Fenchel, Anis, Kardamom und Ingwer verfeinert und ideal für gemütliche Winterabende. Die Basis bilden Bio-Kaffees aus Süd- und Zentralamerika. 250-g-Packung
(1 kg = 35.16)



250-g-Packung
8.79

Hier finden Sie unsere Märkte:

- Würzburger Straße 188, 63743 **Aschaffenburg**
- Lange Straße 13, 63741 **Aschaffenburg**
- Südbahnhofstraße 15, 63739 **Aschaffenburg**
- Aschaffstraße 10, 63773 **Goldbach**

- Aschaffener Straße 46, 63762 **Großostheim**
- Josef-Roth-Straße 1, 63808 **Haibach**
- Siemensstraße 10, 63768 **Hösbach**
- Mainzer Straße 40, 63897 **Miltenberg**
- Presentstraße 13, 63939 **Wörth am Main**

- E-Center** • Mühlheimer-Straße 325 • 63075 **Offenbach**
- Marktkauf** • Horchstraße 120 • 63741 **Aschaffenburg**

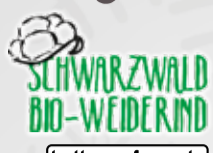
Gültig vom 15.12. bis 31.12.2025

• **www.edeka-stenger.de**

Inhaber: Stenger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Walter Stenger, Stenger Großflächen OHG, Stenger Verbrauchermärkte GbR • Siemensstraße 10 • 63768 Hösbach

Weihnachtlicher Genuss!

Bio-Weiderind
Hüfte
ideal auch als Steak oder
für Raclette und Fondue
100 g



100 g

3.69



Bio-Weiderind
Hackfleisch
100 g



100 g

1.89



Bio-Weiderind
Keulenbraten oder Sauerbraten
100 g

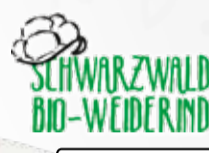


100 g

2.29



Bio-Weiderind
Gulasch
100 g



100 g

2.09



- Von Mai bis Oktober grasen die Bio-Weiderinder auf den großzügigen Weideflächen des Schwarzwaldes.
- Als Futterquelle dienen im Sommer ausschließlich Gras und frische Weidekräuter, im Winter Heu und Silage sowie hofeigenes Getreide.
- Kurze Transportwege dienen dem Tier- und Umweltschutz.

Fischgenuss zum Fest

Gerade der Karpfen besitzt an Weihnachten für viele Genießerinnen und Genießer einen festen Platz auf der festlich gedeckten Tafel. Selbstverständlich erhalten Sie diesen an der Bedientheke von EDEKA Stenger in absoluter Spitzenqualität von der Forellenzucht „Hochspessart“. Das ist regionaler Genuss vom Allerfeinsten. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Genuss.

Zanderfilet
aus Wildfang
100 g

100 g

4.99



*Einer der Besten
des Süßwassers
aus dem holländischen
Ijsselmeer*

**Rückenfilet
vom Rotbarsch**
praktisch grätenfrei
100 g

100 g

4.99



*Aus dem
Nord-
atlantik*

Bio-Lachsfilet
aus ökologischer
Aquakultur, gezüchtet
im wilden Atlantik
Irlands
100 g

100 g

4.99



**Forellenzucht
Hochspessart**

**zum aktuellen
Tagespreis**

Karpfen
geschlachtet, von der Forellenzucht „Hochspessart“, 100 g



Für ein köstliches Fest!

Scheibenweise Hochgenuss!

Wenn Aufschnitt zur feinen Spezialität wird, dann liegt das daran, dass wir von EDEKA Stenger pünktlich zum Weihnachtsfest an unseren Bedientheken eine ganz besondere Auswahl für Sie vorbereitet haben: Genießen Sie zum Beispiel rosa gebratenes Entenbrustfilet, veredelt mit feinem Orangenpfeffer. Und sowieso spielen raffinierte Gewürze eine wesentliche Rolle im Genussportfolio unseres festlichen Aufschnitts an der Bedientheke – nicht nur beim Rosmarinschinken. Wir laden Sie also herzlich ein, nach Herzenslust auszuwählen – für eine festliche Kulinarik, die alle begeistern wird.



Stengers bester
Kochschinken
100 g

100 g
2.59



Salame Parma Felino
100 g

100 g
3.99



Walnusschinken
100 g

100 g
2.89



Trüffelperle

veredelt mit Trüffeln aus dem Piemont, würzig-nussiges Aroma, intensiver Trüffelgeschmack, cremiger Teig, 56 % Fett i. Tr. 100 g

100 g
3.39



Ein Fest für Käse!

Käse eignet sich immer hervorragend, den festlichen Tisch zur Tafel zu erheben. Ob fein sortiert als Käseplatte zum Wein oder zart geschmolzen zum winterlichen Käsefondue. Gerade die geschmackliche Vielfalt und Möglichkeiten der Verfeinerung bieten hier für jeden Geschmack genau die richtige Liebessorte. Nicht umsonst sind unsere Käsetheken prall gefüllt mit echten Spezialitäten – internationale Klassiker finden sich hier genauso wie echte Leckerbissen aus unserer Heimat. Gerne beraten wir Sie kompetent und finden für Ihren genussvollen Anlass garantiert den richtigen Käse. Versprochen!

Dattel-Curry-Creme

orientalische Frischkäse-Kreation mit einer süß-pikanten Note, aus eigener Herstellung, 70 % Fett i. Tr., 100 g

100 g
1.99

Pecorino Fantasia

italienischer Schafsmilchkäse mit Oliven, Rucola und Chili, angenehmer junger Geschmack, 50 % Fett i. Tr. 100 g

100 g
2.99



Cantorel

französischer Weichkäse aus Kuhmilch, mild-leicht säuerlich, mit zunehmender Reife cremig-pikant, 60 % Fett i. Tr. 100 g

100 g
1.99



Zu keiner Zeit war Genießen einfacher!

Balsamico-Rotkohl

Feines Rotkraut mit schöner Balsamiconote.

Tipp: zu Sonntagsbraten, Wild, Gänse- und Entengerichten (1 Liter = 9.98)



400-ml-Glas

3.99

Bekannt von Stengers Schlemmerabend!

Maronensuppe

Cremige und würzige Suppe. Pikante Note.

Tipp: idealer Begleiter zu kräftigem Baguette, aufgeschäumt ein Genuss (1 Liter = 12.48)



400-ml-Glas

4.99

Weiderind-Sauerbraten

Zartes Weiderindfleisch in süßsaurer Balsamico-Kirschsoße (1 Liter = 26.23)



400-ml-Glas

10.49

Weiderind-Gulasch

Weiderind in kräftiger Rotweinsoße geschmort (1 Liter = 22.48)



400-ml-Glas

8.99

Rahmwirsing

Knackiger Wirsing in feiner Rahmsoße blanchiert.

Tipp: ideal zu Wild- oder Rindfleisch (1 Liter = 9.98)



400-ml-Glas

3.99

Bratensoße

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

(1 Liter = 7.48)



400-ml-Glas

2.99

Spessart-Wildtopf

Würziger Wildeintopf vom Spessartwild in dunkler Soße.

Tipp: mit Balsamico-Rotkohl und Kartoffelklößen genießen. (1 Liter = 32.48)



400-ml-Glas

12.99

Kartoffelgemüse

Feine Kartoffelwürfel in cremiger Béchamel mit leichter Muskatnote. Ideal zu Schmorgerichten oder mit Käse überbacken im Ofen als Gratin.

(1 Liter = 11.23)



400-ml-Glas

4.49

Stellen Sie sich vor, es ist Weihnachten ...

... und alles ist fix und fertig gekocht!

Die Feiertage rücken näher und nicht nur der Einkaufszettel, sondern auch Ihr Terminkalender ist bereits komplett voll?

Stellen Sie sich jetzt vor: Es ist Weihnachten und alles ist bereits fix und fertig gekocht und frisch zubereitet worden. Gibt es nicht? Gibt es doch! Die servierfertigen Gerichte im Glas aus „Stenger's feine Küche“ sind wahrhafte Delikatessen. Ideal für alle, die vor und während der Festtage exquisit essen und trotzdem entspannt bleiben wollen.

Rückblick: Stengers Schlemmerabend 2025

Am Samstag, den 22.11. fand Stengers Schlemmerabend im Marktkauf Stenger statt. 400 Gäste konnte das Team von Stengers feine Küche um Küchenchef Jochen Kuhn und Organisator Jens Möller begrüßen. Die Gäste konnten sich an den verschiedenen Kochstationen von Stengers Mitarbeitern kulinarisch verwöhnen lassen. Ergänzend zu den Speisen gab es Sekt von Geldermann, Weine der Becksteiner Winzer aus Tauberfranken sowie vom VDP Weingut Juliusspital aus Würzburg. Ebenso regionales Bier von der Eder&Heylands Brauerei und feine Spirituosen von der bachgau-DESTILLE, sowie Kaffee von den Baristi von Kaffee Braun aus Aschaffenburg. Für die musikalische Begleitung des Abends sorgte das Duo Sunny Side Up. Bilder des Abends finden Sie auf unserer Homepage <http://www.edeka-stenger.de>.

Vorspeise

Maronensüppchen mit Chili-Nüsschen und Tonkabohnen-Croûton



Hauptgericht vegetarisch

Mediterrane Gemüse-Quiche mit Oliven-Tapenade und Buchweizentaler auf Kräuterseitlingen



Hauptgericht Wild

Gebratene Entenbrust mit Rosmarin-Orangenjus, Kürbisknödel und Stengers Balsamico-Rotkohl



Hauptgericht Fleisch

Karree vom Hofglück-Schwein im Ganzen gegrillt mit Weißbier-Kümmelsoße, Krautkrapfen und karamellisiertem Erdgemüse



Hauptgericht Fisch

„Seeteufel Wellington“ – Seeteufelfilet im Blätterteig-Kräutercrepes-Pilzmantel an Krustentiersoße und Rote-Bete-Püree



Dessert

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



Hier finden Sie das Video zum Schlemmerabend 2025



Hier finden Sie alle Rezepte zu unseren Schlemmerabend-Gerichten

2025 NEWSLETTER
GEWINNSPIEL
14.12. - 21.12.
zu Weihnachten

Gewinne einen von zwei
100€ Einkaufsgutscheinen!

100€
Einkaufsgutschein
einlösbar in jedem EDEKA Stenger Markt
(EDEKA Stenger, E-Center & Marktkauf
Stenger)

und so geht's:

1 Newsletter abonnieren
per QR-Code oder unter:
edeka-stenger.de/aktuelles/newsletter-gewinnspiel-zu-weihnachten-2025

2 Das wars! Du nimmst automatisch am Gewinnspiel teil.

Der EDEKA Stenger Newsletter ist kostenlos und kann jederzeit & kostenfrei abbestellt werden.
edeka-stenger.de/aktuelles/newsletter-gewinnspiel-zu-weihnachten-2025



Die Gewinner werden am 22.12.2025 per E-Mail-Nachricht benachrichtigt! Der Gewinn kann ab dem 22.12.2025 abgeholt werden (Ort: Marktkauf Stenger / Horchstr. 120 - 63741 Aschaffenburg) Alle Teilnahmebedingungen finden Sie unter: edeka-stenger.de/aktuelles/newsletter-gewinnspiel-zu-weihnachten-2025

An alle Haushalte. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Nur solange der Vorrat reicht. Fehler und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können von Originalware abweichen. Preis- und Artikel-Änderungen nach Druck noch möglich!
V.i.S.d.P. und für den gesamten Inhalt: Die in diesem Flugblatt genannte Firma/Inhaber. Verantwortlich für den Druck: ProExakt GmbH • Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt • Tel: 05332-968654 • info@proxakt.de