



Unser Herrlesbergladen
Die Genossenschaft, die für Sie da ist

**Angebote
der Woche**

Ihr freundlicher Laden und
Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

Blättle

Gültig **22.3. – 28.3.2024**
bzw. solange der Vorrat reicht
Druckfehler vorbehalten

Neu im Sortiment:

Lotus Biscoff
creamy

Brotaufstrich aus
Karamellgebäck
– vegan –

0,4 kg

3,80 €
Kilopreis 9,50 €

Neu im Sortiment:

Corny Haferkraft

Softriegel mit Cranberries und
Kürbiskernen

0,14 kg

1,80 €
Kilopreis 12,86 €

Neu im Sortiment:

Edeka
Einmachgläser

230 ml, mit Schraubdeckel

6er Pack

7,48 €
je Glas 1,25 €

Aus unserem Sortiment:

G&G
Semmelknödel

– fein gewürzt –

0,2 kg

1,10 €
Kilopreis 5,50 €



Unser Herrlesbergladen **Infos aus der Genossenschaft**

Ihre Investition in die Zukunft!

**Kalenderwochen
12–13/2024**

Wussten Sie schon,

... dass die Corny Erdbeer und Corny Kirsch-Joghurt derzeit nicht lieferbar sind? Wir haben daher zusätzlich jetzt die Corny mit Cranberries ins Sortiment aufgenommen.

... dass wir am Karfreitag, 29.3., Ostersonntag, 31.3. und Ostermontag, 1.4.2024 geschlossen haben? Am Karsamstag, 30.3. sind wir zu den üblichen Öffnungszeiten für Sie da.

... dass dies das letzte Blättle vor den Schulferien ist? Das nächste Blättle bekommen Sie wieder in KW 15/2024. Bitte halten Sie uns auch während der Ferien die Treue.

Rezept der Woche

Lauchkuchen

(Zutaten für 12 Stücke)

300 g Weizenmehl (Type 405)	2 EL Butter
1 Päckchen Backpulver	250 g Käse, gerieben
Salz und Pfeffer	250 ml Sahne
70 ml Milch (3,8 %)	3 Eier
70 ml geschmacksneutrales Öl	1 TL Instant Gemüsebrühe
150 g Quark Magerstufe	1 Prise Muskatnuss (gerieben)
500 g Lauch	Butter für die Form

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ca. 26 cm Ø) mit Butter einfetten.

Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen. Milch, Öl und Quark dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben, darin zu einem Boden drücken, diesen mit einer Gabel mehrmals einstechen und einen Rand hochziehen. Im Ofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Währenddessen den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Lauchringe darin etwa 5 Minuten abgedeckt dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht abkühlen lassen.

Den Käse reiben. Die Sahne mit den Eiern und dem Instant Brühepulver verquirlen und ca. zwei Drittel des Käses unterrühren. Mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die Sahne-Käse-Mischung unter den Lauch rühren. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen holen und die Lauchfüllung darauf verteilen. Den restlichen Käse darüberstreuen.

Den Lauchkuchen im Ofen 30–40 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist und der Kuchen eine goldbraune Kruste hat.

Das Team vom Herrlesbergladen wünscht Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit.

Einkaufen in Ihrem Genossenschaftslädlé – einfach netter!
Unser Herrlesbergladen eG, Stäudach 90, 72074 Tübingen

Mail: marktleitung@herrlesbergladen.de · Telefon: 0 70 71 / 920 83 13 · Telefax: 0 70 71 / 920 83 15
Infos unter: www.herrlesbergladen.de

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 13:00 Uhr · Mittwoch Nachmittag geschlossen ·
Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag 16:00 Uhr bis 18:30 Uhr · Samstag 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr ·
Sonntagsbrötchenverkauf von 8:15 Uhr bis 10:45 Uhr



Unser Herrlesbergladen

Weißes Brett

Kuhn Copyshop & Mediacenter



Nauklerstr. 37A // 72074 Tübingen // Tel.: 56 80 71 6



Unser Herrlesbergladen

Suchen Sie etwas?

Möchten sie etwas verkaufen oder eine Dienstleistung anbieten?

Vielleicht bringt Ihnen eine Kleinanzeige in Ihrem Blättle die Lösung?

Eine Anzeige kostet nicht viel und erreicht die Haushalte auf dem Herrlesberg.

Sie können Ihre Anzeige bei uns im Laden aufgeben und auch gleich bezahlen.

Henne oder Ei?

Die Gelehrten und die Pfaffen
streiten sich mit viel Geschrei,
was hat Gott zuerst erschaffen -
wohl die Henne, wohl das Ei!
Wäre das so schwer zu lösen -
erstlich ward ein Ei erdacht,
doch weil noch kein Huhn gewesen -
darum hat´s der Has` gebracht!

Eduard Mörike

Suche dringend eine **Wohnung**, 2 bis 3 Zi.,
kann auch getauscht werden, in und um
Lustnau. Belohnung bei Vertragsabschluss.
Tel. 0157 50666573

Herrlesberg Treff

Unsere Veranstaltungen finden Sie an
den Aushängen an unseren Fenstern oder
im Internet unter
www.herrlesbergtreff.de



Volksbank in der Region

Telefon: 07032 940-0
E-Mail: info@vbidr.de
www.vbidr.de

Impressum: Infoblatt der Genossenschaft Unser Herrlesbergladen. Erscheint wöchentlich während der Schulzeit und wird kostenlos an alle Haushalte des Wohngebietes Herrlesberg verteilt.
Erscheinungstag: Freitag, Redaktionsschluss für die Folgewoche ist Samstag.
Herausgeber: Unser Herrlesbergladen e.G., Stäudach 90, 72074 Tübingen, Tel. (0 70 71) 92 08 313, E-Mail: WeissesBrett@herrlesbergladen.de.
Preis pro Zeile bei 62 mm Anzeigenbreite: 0,75 € inkl. 19 % MWST. Entscheidung der Veröffentlichung obliegt dem Vorstand. Rechtsweg ausgeschlossen.





Unser Herrlesbergladen

das **Blättle**
gedruckt mit freundlicher
Unterstützung von:

Rollladen
Jalousien
Markisen
Antriebe
Insektenschutz

KEHRER
Rollladen- und
Sonnenschutztechnik GmbH

FACHPARTNER für Roma-, Somfy- und
Warema Systeme

Kehrer Rollladen- und Sonnenschutztechnik GmbH
Blaihofstraße 133
72074 Tübingen-Pfrondorf
Tel.: 07071/87891
Fax: 07071/82478

SINA URBAN

Friseur Löweke

ÖFFNUNGSZEITEN
Di.-Fr. 08:00-12:00 Uhr
13:30-18:00 Uhr
Sa. 08:00-13:00 Uhr



Stäudach 90
72074 Tübingen
Tel 07071 84104
www.friseur-loeweke.de

Laitenberger-Schierle

Rechtsanwaltskanzlei

Elly-Heuss-Knapp-Str. 14 · 72074 Tübingen
Tel. 07071 84266 · www.kanzlei-ils.de

Ingrid Laitenberger-Schierle

Rechtsanwältin
Fachanwältin für Familienrecht
Zertifizierte Mediatorin

Karlheinz Schierle

Rechtsanwalt
Tätigkeitsschwerpunkt Arbeitsrecht

In Bürogemeinschaft mit

Berthold Aicheler
Rechtsanwalt



P R O
Anita Burgmaier



P H Y S I O
Praxis für Krankengymnastik
und Sportphysiotherapie

... für Bewegung

PRO PHYSIO · Telefon & Fax 82 82 2
Stäudach 92 · 72 074 Tübingen-Lustnau

Liebe Geschäftsleute!

Gerne nehmen wir hier noch Ihre Daueranzeige
auf.

Melden Sie sich dazu einfach unter
info@herrlesbergladen.de



METZGEREI

RAISER

Frische, Qualität und Service ist unser
oberstes Gebot. Wir schneiden für
Sie nur vom besten Stück ab.

N.K. Lohn- & Buchhaltungsservice

Niloofer Kafai

015733192147
nk@kafai.de