



Liebe Leut',

die Sommerzeit hat begonnen, die Sonne scheint, es wird warm um die Mittagszeit und es treibt einen ins Freie. Auch in der Mittagspause. Und es gibt einen nach frischem Obst und Gemüse. Geht's Ihnen auch so? Dann haben wir einen Vorschlag für Sie bzw. für Ihre Chefin oder Ihren Chef. Schlagen Sie Ihnen doch mal unsere **Jobkisten vor!**



Unsere Jobkisten sind frisch gepackt mit leckerem Obst und Gemüse, welches ohne zu Kochen ganz bequem am Arbeitsplatz, im Meeting und unterwegs gegessen werden kann.

Warum also nicht mal ein beherzter Biss in einen knackigen Apfel, eine fruchtige Kiwi oder ein frisches Radieserl statt des Griffs zu Gummibärchen, Schoki & Co.?

Starke Argumente für die Jobkiste vom Hutzelhof:

- + steuerfrei - von der Bundesregierung gefördert (Lohnsteuer-Richtlinie 2011, R 19.6 er)
- + wöchentliche Frei-Haus-Lieferung ab 20,- € Warenwert
- + steigert die Motivation und Mitarbeiterzufriedenheit
- + Wertschätzung gegenüber Ihren Mitarbeitern
- + ein Highlight für das bevorstehende Meeting
- + bringt Vitamine und Power ins Haus



Wir können Ihnen nicht garantieren, dass Ihre Kollegen und Mitarbeiter immer gesund bleiben, aber wir können zu einer vitaminreichen, gesundheitsfördernden Kost beitragen!

Übrigens: Neben frischem Obst und Gemüse bieten wir noch viele weitere ökologische Lebensmittel wie Brot und Semmeln, Aufstriche, Honig, Frischkäse, usw.



Oder stellen Sie Ihren Mitarbeitern doch mal ein gesundes Frühstück aus frischer Milch, Joghurt und hochwertigem Müsli zur Verfügung. Und auch Tee und Kaffee gibt's bei uns - natürlich in Bio-Qualität.

In diesem Sinne: Sprechen Sie unsere Jobkiste auch bei Ihnen im Betrieb mal an. Gerne informieren wir Ihre Vorgesetzten dazu auch persönlich am Telefon oder per Mail. Einfach melden!

Mit frühlingsfrischen Grüßen,

Ihre Hutzelhöflinge 🐰

LIEFERTAGSVERSCHIEBUNGEN AN OSTERN

Die Osterferien sind nah und viele fragen sich:

Wann kommt meine Kiste eigentlich über die Feiertage?

- 19. April, Karfreitag: Keine Lieferung
- 20. April, Samstag: Lieferung für Freitagskunden
- 22. April, Ostermontag: Keine Lieferung
- 23. April, Dienstag: Lieferung für Montags- und Dienstagskunden

01. Mai, Mittwoch: Lieferung wie gewohnt

Alle Liefertagsverschiebungen finden Sie auch online: hutzelhof.de unter *Termine & Veranstaltungen*



Cuvée Purpurrot

Kräftiges, dunkles Violett-Rot. Im Duft sehr elegant mit gut proportionierter Mischung aus zarter Sommerfrucht von Kirsche und Erdbeere. Vom Weingut Heiner Sauer aus der Pfalz, Bioland

0,75l **14,95** Euro



Feines für Ihren Osterbrunch



- Dinkel-Buttertoast geschnitten** 500g 3,95 Euro
Klassisches Buttertoastbrot aus hellem Dinkelmehl mit mind. 5% Butter. In Scheiben geschnitten. Aus unserer Hutzelhof-Bäckerei, *demeter*
- Dinkelbaguette** 500g 3,45 Euro
Frankreich trifft auf Oberpfalz. Intensiver Geschmack durch die 24-stündige Teigführung. Aus unserer Hutzelhof-Bäckerei, *demeter*
- Laugenstangerl** 3 Stück 2,45 Euro
Oberpfälzer Laugenstangen aus Dinkelmehl mit grobem Salz. Aus unserer Hutzelhof-Bäckerei, *demeter*
- Osterschinken** 100g 3,79 Euro
Zarter Kochschinken aus der Schweinekeule, 1kg-Stück 35,90 Euro
mit kleinem Fettrand und mit Honig affinierter Kruste. Von der Metzgerei Josef Huber aus Kitzbühel/Tirol, *BioAustria*
- Bärlauchschinken** 100g 3,79 Euro
Feiner Schweine-Kochschinken mit exklusiver Bärlauchkruste. Tiroler Tradition vom Feinsten! Geschnitten. Von der Metzgerei Josef Huber aus Kitzbühel/Tirol, *BioAustria*
- Bunte Bio-Eier** 6er-Karton 3,99 Euro
Gekochte und bunt gefärbte Bio-Eier. Vom Bicklhof, *demeter*
- Allgäuer Schaf-Heumilchkäse** 100g 4,39 Euro
Würziger, kräftiger Schnittkäse aus past. Schafmilch, mind. 50% Fett i. Tr. Von der Käserei Baldauf aus dem Allgäu, *Bioland*

Name _____

Anschrift _____

Kundennummer _____

Übrigens: Wir drucken auf FSC-zertifiziertem Papier!



Spinat-Gouda-Omelett

Zutaten

400g Tomaten, 200g junger Gouda, 500g Spinat, 1EL Olivenöl, 1 Zwiebel fein gewürfelt, 3 Knoblauchzehen fein gehackt, Basilikum, Meersalz, Pfeffer, 6 Eier, 250ml Sahne, 200ml Milch, 2 Scheiben Toast, 300ml Gemüsebrühe, 50g Butter

Zubereitung

Tomaten in kochendem Wasser überbrühen, herausnehmen, häuten, vierteln und entkernen. Käse entrinden und grob raffeln. Spinat putzen und waschen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Spinat tropfnass in die Pfanne geben und kurz zusammenfallen lassen. Spinat, Tomaten, Käse und Basilikum mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemisch in einer flachen Auflaufform verteilen. Eier, Sahne, Milch und Brühe verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über das Spinatgemisch gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf mittlerer Schiene 45-50 Min. backen. Toastbrot würfeln und im Mixer fein zerkrümeln. Nach 15 Minuten die Toastbrotbrösel mit einigen Butterflöckchen darüber geben und fertigbacken.

Guten Appetit!

OSTEREIER FÄRZEN MIT NATURFARBEN

Bunte Eier gehören zu Ostern einfach dazu. Besonders viel Spaß macht es, die Eier selbst zu färben. Haben Sie dafür schon mal **rein pflanzliche Farben** benutzt? Pflanzenfarben ergeben warme, harmonische Farbtöne und enthalten garantiert keine umweltschädlichen Chemikalien.

Blaue Farbe lässt sich zum Beispiel aus getrockneten Heidelbeeren oder Holunderbeeren gewinnen. Birkenblätter, Zwiebelschalen, Kurkuma oder Johanniskraut ergeben eine gelbe Färbung. Spinat, Petersilien, Gras oder Brennnesseln eine grüne. Für eine braune Färbung die Eier einfach längere Zeit in einem Zwiebelschalensud liegenlassen oder in Kaffee oder Schwarztee kochen. Rotkohl sorgt für eine violette Färbung.

So können Sie die Naturfarben ganz leicht selbst herstellen: Kochen Sie die gewünschten Pflanzenteile etwa 30 - 45 Minuten in etwa einem Liter Wasser. Danach filtern und die Pflanzenteile entfernen. Sie können dann einen Schuss Essig dazugeben. Das erhöht die Kraft und Brillanz der Farben. Anschließend die Eier zehn Minuten im Sud kochen, dann sind sie hart und gefärbt. Um die Färbung intensiver zu bekommen, können Sie die Eier nach dem Abschrecken zurück in die Farbe legen.

Viel Spaß dabei!

