



OSTERN & FRÜHLING

Deluxe
Ab Montag, 27.3.

Frühjahr 2017 // Ausblick für die nächsten Wochen



Kostenlos zum
Mitnehmen



Lidl lohnt sich.



FEINSTES OSTERN FÜR ALLE

Deluxe

Endlich: Der Frühling steht vor der Tür und klopft mit lauen Temperaturen, spriegender Natur und blühender Leichtigkeit an! Wir freuen uns schon aufs Osterfest, an dem wir Zeit mit unseren Lieben verbringen und uns den einen oder anderen Genussmoment gönnen.

Es ist die Jahreszeit des Erwachens und der Lebensfreude. Und Letztere entsteht umso mehr, wenn wir uns gut ernähren und ausreichend bewegen. Nach dem reichhaltigen Ostermenü heißt es also nichts wie raus zum Osterspaziergang! Bewegung an der frischen Luft tut nicht nur dem Körper gut, sondern ist auch ein Fest für die Sinne. Wir spüren

die wärmenden Sonnenstrahlen auf der Haut, die nach dem dunklen und kalten Winter so gut tun. Wir riechen das frische Gras und die Blumen, die nun überall wachsen und blühen. Wir hören, wie die Vögel immer munterer werden und es überall summt und brummt. Feiern wir also ein Frühlingserwachen deluxe – und genießen das Leben in vollen Zügen!

*Euer
Lidl-Team*



FÜR ENTDECKER: Dieser Button zeigt Artikel, die seit diesem Jahr das Deluxe-Sortiment noch leckerer machen.



FÜR PLANER: Dieser Button zeigt das Datum, ab dem ein Artikel in der Filiale erhältlich ist.

INHALT

7

LECKEREIEN VON FAVORINA

10

STYLISCHE OSTERN

Beautyrezepte zum Selbermachen. Und für eure Festgarderobe im Casual Chic sorgen wir natürlich auch!

12



FREUNDE, FREUDE, OSTERBRUNCH!

Der Osterbrunch sorgt besonders an Feiertagen für entspanntes Genießen.

15

REZEPT: Bunte italienische Sandwiches

30



MEISTERLICHER MITTELPUNKT

Hier kommen meist Fisch, Hase oder Lamm auf den Tisch.

36

OSTERMENÜ

Ihr würdet euren Lieben gerne ein Ostermenü kredenzen, habt aber keine rechte Idee? Dann kommt unser Menüvorschlag doch wie gerufen.

38

REZEPT: Ofengeschmorte Lammkeule mit Kohlrabinudeln

44



FÜR NASCHKATZEN & NASCHHASEN

Neben den Naschis im Nest gönnen wir uns zum Ostermenü oder -kaffee feierliche Leckereien.

50

REZEPT: Schoko-Orangen-Babka

56

SPIRITUOSEN

58

SO FEIN KANN WEIN SEIN

Ein guter Wein gehört zum Fest wie das sprichwörtliche Salz in die Suppe.

62

GARTEN GANZ GRANDIOS

Die Grillsaison startet! Herrlich, wenn uns der erste Grillduft in die Nase weht – darauf haben wir lange gewartet!

64

DRAUSSEN SPIELT DIE MUSIK!

Oder zumindest die Kids.



In der Kühlung erhältlich

Tiefgefroren

SOCIAL MEDIA BEI LIDL



www.lidl.de

UNSERE HELDEN zu stern

FRÜHLINGSFRISCH & KNACKGESUND

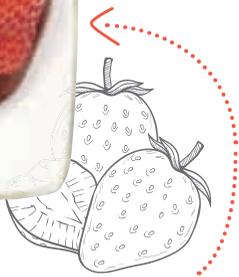
Eine der schönsten Seiten am Frühling ist, dass wir endlich wieder frisches Obst und Gemüse aus heimischen Regionen essen können. Das sorgt nicht nur für kürzere Transportwege, sondern gibt auch ein gutes Gefühl und bringt frischen Schwung in den Speiseplan. Denn mit dem allgemeinen Erwachen der Natur aus dem Winterschlaf sprießen auch die nährstoffreichen Vitaminbomben um die Wette aus dem Boden. Knackige Möhren, rassige Radieschen, zarte Erbsen, aromatische Kohlrabi und viele weitere Gemüsesorten

bereichern jetzt die Küche. Passend dazu recken und strecken sich frische Kräuter der Frühjahrs Sonne entgegen. So können wir Wildkräuter wie Bärlauch, Sauerampfer, Giersch oder Löwenzahn genauso genießen wie Petersilie und Schnittlauch. Auch das heimische Obst macht sich langsam frühlingsschick. Mit der Erdbeere beginnt die langersehnte Beerensaison, und wir freuen uns auf das erste Rhabarberkompott. Schlemmen wir also los mit allem, was die Natur uns jetzt bietet!



Grüner Spargel

bringt nicht nur mehr Farbe auf den Teller und schmeckt intensiver als sein weißer Bruder – er enthält auch mehr Vitamine und Nährstoffe, z. B. Vitamin C und Provitamin A. Chlorophyll sorgt für sein frühlingshaft leuchtendes Grün und wirkt antioxidativ. Es trägt zur Blutbildung und -reinigung bei und verbessert die Aufnahme von Eisen und Magnesium.



Die Erdbeere

gehört unumstritten zu den Lieblingsfrüchten der Deutschen. Und sie ist die Frühlingsfrucht schlechthin. Das ist wenig überraschend, da sie nicht nur toll schmeckt, sondern auch jede Menge Vitamine und Nährstoffe enthält: allen voran Vitamin C, daneben Folsäure, Mineralstoffe und Polyphenole. Außerdem hat die Erdbeere nur ganz wenig Kalorien, ihr könnt also naschen, was das Zeug hält!



LIDL ÜBERNIMMT VERANTWORTUNG ALS LEBENSMITTELHÄNDLER.

Lidl nimmt seine Verantwortung als Lebensmitteleinzelhändler in Deutschland ernst! Gemeinsam mit starken Partnern und Initiativen bieten wir die Auswahl, das Angebot und Informationen über bewusste Ernährung und Bewegung für mehr Lebensfreude.



Profi für Lebensmittel



Förderer des Sports



Partner der Gesundheit

FRUCHTHANDEL
MAGAZIN

RETAIL
AWARD 2017

DEUTSCHLANDS
NUMMER EINS
FÜR OBST UND
GEMÜSE! ★★★

KATEGORIE DISCOUNT

LIDL ★★★

FRISCH, FRISCHER, LIDL.

FRISCHE UND QUALITÄT FÜR EINE BEWUSSTE ERNÄHRUNG

Unser Versprechen: Die beste Qualität ist täglich frisch! Mit unserem Angebot an Obst und Gemüse bieten wir Vitamine, reichhaltige Mineralstoffe und wichtige Ballaststoffe für jeden Tag!

Mit unseren Frischesnacks ist eine bewusste Ernährung mit fünf Portionen Obst und Gemüse spielend leicht. Dazu rät auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Denn Obst und Gemüse können die Gesundheit unterstützen!

FRISCHES OBST &
GEMÜSE ZUM
OSTERFEST



Lidl
VITAL

*Im Auftrag des FRUCHTHANDEL MAGAZINS hat im Herbst 2016 die GfK Nürnberg 9.000 Haushalte nach ihrer Meinung zum Obst- und Gemüseangebot der verschiedenen Handelsgruppen, einschließlich der Kategorie Discount, befragt. Nicht das einzelne Geschäft, sondern die Leistung der gesamten Handelsgruppe wurde bewertet. Mehr Informationen unter www.lidl.de/obstgemuese

LIDL GRATULIERT ZU 25 JAHREN FAIRTRADE DEUTSCHLAND

Fairtrade verbindet Konsumentinnen und Konsumenten, Unternehmen und Produzentenorganisationen und verändert Handel(n) durch bessere Preise für Kleinbauernfamilien sowie menschenwürdige Arbeitsbedingungen für Beschäftigte auf Plantagen in Entwicklungs- und Schwellenländern.



FAIRTRADE AWARD 2016

Lidl hat den Preis in der Kategorie „Handel“ für vorbildliches Engagement für die Fairtrade-Idee erhalten.



Lidl hat 2006 als **ERSTER** **LEBENSMITTELEINZELHÄNDLER** mit Fairglobe eine **EIGENMARKE** für Fairtrade-zertifizierte Produkte ins Sortiment eingeführt. Heute umfasst das Fairglobe-Sortiment rund **20 ARTIKEL**.



FAVORINA

100 % FAIRTRADE-KAKAO FÜR UNSERE OSTER-SCHOKOLADE



Das Fairtrade-Kakao-Programm ermöglicht es Kleinbauern, mehr Kakao unter Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen. Kakao mit Mengenausgleich.

Mehr auf www.fairtrade-deutschland.de/programm

100 % des Kakaos für unsere Favorina-Osterschokolade wird im Rahmen des Fairtrade-Kakao Programms zu Fairtrade-Bedingungen eingekauft!



1. BLÄTTERKROKANT

150-g-Packung
-.89
(100 g = -.60)

2. SCHOKOLADEN-EIER MIT LIKÖR-FÜLLUNG

Verschiedene Sorten. Enthält Alkohol.

je 150-g-Packung
-.99
(100 g = -.66)

3. OSTERMISCHBEUTEL

Packung beinhaltet 1 Osterhasen, 3 Milchcreme-Eier, 3 Hohl-Eier und 4 Eier mit Erdbeergeschmack. Aus Alpenmilchschokolade, teilweise gefüllt.

250-g-Packung
1.39
(100 g = -.56)

4. FONDANT-EIER/SCHOKO-CREME-NESTER/FONDANT-HASEN

je 225-g-Packung
-.89
(100 g = -.40)

5. SCHOKOLLOLYS

Am Stiel, in Vollmilch oder Vollmilch & Weiß.

je 10x 15-g-Packung
-.99
(100 g = -.66)

MINI-SITZHASE

Verschiedene Sorten.

je 145-g-Hase

1.29

(100 g = -.89)



1. EDLE PRALINÉS

Verschiedene Sorten.

je 140-g-Packung

1.59

(100 g = 1.14)



1



2

2. TRÜFFEL-EIER

Verschiedene Sorten.
Enthält Alkohol.

je 150-g-Packung

1.19

(100 g = -.80)



3

3. GEFÜLLTE SCHOKOLADEN-EIER

Verschiedene Sorten.

je 180-g-Packung

1.49

(100 g = -.83)



4

OSTERLÄMMER

Verschiedene Sorten.

je 150-g-Packung

1.69

(100 g = 1.13)



4. FEINE OSTER-FIGUREN

Aus Alpenmilchschokolade in verschiedenen Ausführungen.

je 100-g-Packung

-.79



Dieter Overath
Vorstandsvorsitzender TransFair e.V.

WAS SAGT FAIRTRADE ÜBER LIDL?

„Das Unternehmen Lidl führte 2006 als erster Händler in Deutschland bundesweit Fairtrade-zertifizierte Produkte unter einer Eigenmarke ein. Neben dem kontinuierlichen Ausbau des Fairtrade-Angebots unterstützt das Handelsunternehmen auch direkt Partnerprojekte in den Ursprungsländern. Mit dem Fairtrade-Jahr hat Lidl die Produkte aus zertifiziertem Anbau vielen Menschen in Deutschland nähergebracht.“

FAIRTRADE-STANDARDS – DIE SPIELREGELN DES FAIREN HANDELS

SOZIALES

Stärkung der Kleinbauern und Kleinbäuerinnen sowie Arbeiter und Arbeiterinnen

- ➔ Organisation in demokratischen Gemeinschaften (bei Kooperativen)
- ➔ Förderung gewerkschaftlicher Organisation (auf Plantagen)

ÖKOLOGISCHES

- ➔ Umweltschonender Anbau
- ➔ Schutz natürlicher Ressourcen
- ➔ Verbot gefährlicher Pestizide

ÖKONOMISCHES

- ➔ Prämie für Gemeinschaftsprojekte
- ➔ Mindestpreise als Sicherheitsnetz für nachhaltigen Anbau



5

6

7

OSTERVIELFALT

Packung mit verschiedenen Schokoladenfiguren.

219-g-Packung

2.79

(100 g = 1.28)



5. MINI-OSTERFIGURCHEN

Aus Edelvollmilchschokolade in verschiedenen Ausführungen.

je 125-g-Packung

1.69

(100 g = 1.36)

6. EDEL-NOUGAT-EIER

Aus Alpenmilchschokolade. Verschiedene Sorten.

je 150-g-Packung

1.39

(100 g = -.93)

7. MANDELN

In Schokolade drapierte Mandeln in verschiedenen Sorten.

je 200-g-Packung

1.59

(100 g = -.80)



STYLISCHE Ostern

Weihnachten und Ostern sind die beiden höchsten Feste in unserem Jahresverlauf. Diese Feiertage sind etwas ganz Besonderes. Wir halten inne, laden liebe Menschen ein, feiern mit Familie und Freunden und zelebrieren die kleine Auszeit vom Alltag.

Da ist es eine super Idee, wenn wir auch mal wieder für uns selbst sorgen und uns eine kleine Wellness- und Schönheitskur gönnen. Das tut nicht nur unserem Körper und unserer Seele gut, sondern lässt uns auch zu den Feiertagen strahlen. Damit ihr euch richtig wohl in

eurer Haut fühlt, haben wir zwei einfache Beautyrezepte zum Selbermachen vorbereitet. Ergänzen könnt ihr sie mit unseren Cien-Pflegeprodukten. Und für eure Festgarderobe im Casual Chic sorgen wir natürlich auch!

HONIG-HANDPEELING

Salz aus dem Toten Meer ist ein ganz besonderes Stöffchen, enthält es doch eine Menge an wertvollen Mineralien. Was liegt also näher, als es mit dem Wundermittel Honig zu mischen und ein tolles Handpeeling zu zaubern, nach dessen Anwendung euch jeder gerne die Hände gibt? Olivenöl mit seinen Antioxidantien ist der Dritte im Bunde und macht die Hände wieder schön geschmeidig. Da das Öl die Haut einfettet, bietet es sich an, das Peeling vor dem Schlafengehen vorzunehmen.

So einfach geht's:

1. Totes-Meer-Salz mit Olivenöl und Honig im Verhältnis 3:2:1 mischen (also z. B. 3 TL Salz, 2 TL Öl und 1 TL Honig).
2. Die vorher gründlich gewaschenen Hände mit dem Peeling einreiben und massieren.
3. Die Reste des Peelings mit einem Tuch abnehmen und die Hände ruhen lassen, damit Fett und Feuchtigkeit gut einziehen können.
4. Seidig zarte Hände genießen.



HAARPFLEGE-PRODUKTE FINDEST DU IN DER FILIALE UND AUCH ONLINE!



Repair-Shampoo für 1,35 Euro
250 ml (100 ml = -.54)

Repair-Spülung für 1,35 Euro
200 ml (100 ml = -.68)

Repair-Intensiv-Kur für 1,69 Euro
250 ml (100 ml = -.68)

SCHUH-CHIC



Beim Schuh-Chic geht es dieses Jahr so klassisch wie modern zu – doch wie wär's mit ein bisschen mehr Glamour? Mit silberfarbenen Schnürschuhen guckt euch der Osterhase garantiert lange nach!

je Paar
12.99 Euro

auch online erhältlich



AB MO.
10. APRIL

Q10 – FÜR STRAFFE ZEITEN

Anti-Falten Gesichtscreme
für je 2,45 Euro 50 ml (100 ml = 4,90)



*Auch in Schwarz
erhältlich!*

AB MO.
27. MÄRZ

CHIC

Ein schlichtes Kleid ist das perfekte Kleidungsstück. Denn damit seid ihr einfach immer gut angezogen. Dazu noch eine schöne Kette und passender Armschmuck, fertig ist der elegante Look!



je Kleid
9.99 Euro
auch online
erhältlich

Eine schicke Bluse gehört zur Grundausrüstung jeder Frauengarderobe. Leichte, fließende Stoffe wirken feminin und sind sehr angenehm zu tragen. Zu einer feineren Hose wie zur Jeans ein netter Blickfang!

je Bluse
7.99 Euro
auch online
erhältlich

CASUAL



AB MO.
27. MÄRZ

je Paar
9.99 Euro
auch online
erhältlich

esmara

je Hose
9.99 Euro
auch online
erhältlich

AB MO.
10. APRIL



REINIGENDE HONIG-GESICHTSMASKE

War uns Honig im Tee schon im Winter ein guter Freund, hilft er uns jetzt, unsere Haut wieder auf Trab zu bringen. Das flüssige Gold war bereits in der Antike, z.B. im alten Ägypten, Griechenland oder China, für seine positive Wirkung bekannt. Honig wirkt nämlich entzündungshemmend und antibakteriell und kann die Haut wunderbar beruhigen. Ein wertvolles Nährstoffpaket hat er außerdem im Gepäck. Eine Honigmaske verweist Mitesser & Co. auf die hinteren Plätze und macht eure Haut frühlingshaft glatt und geschmeidig.

So einfach geht's:

Die Haut vor der Maske gründlich von Make-up-Resten reinigen, damit sie die Nährstoffe optimal aufnehmen kann.

Möglichst naturbelassenen Honig mit Milch und ein paar Spritzern Zitronensaft mischen und so lange rühren, bis die Masse weich, aber nicht mehr flüssig ist.

Nach der Einwirkzeit mit lauwarmem Wasser abwaschen und sich über samtweiche Gesichtshaut freuen.

Auf das Gesicht auftragen und 15 bis 20 Minuten einwirken lassen. Macht es euch dabei schön – zündet Kerzen an, hört Entspannungsmusik und kuschelt euch bequem aufs Sofa, damit die Wellnessauszeit perfekt ist.





FREUNDE, FREUDE, OSTER- BRUNCH!

Der Brunch ist eine der gemütlichsten Mahlzeiten überhaupt: Langschläfer können erst mal in Ruhe ausschlafen, dann wird mit Familie oder Freunden bei leckerem Essen bis in den Mittag hinein geklönt. Das Gute an einem Brunchbuffet: Es lässt sich prima vorbereiten. Das sorgt besonders an Feiertagen für entspanntes Genießen. Wir verwöhnen euch dazu mit erlesenen Deluxe-Spezialitäten von Wurst, Käse und Fisch bis hin zu raffinierten Delikatessen!



UNSER BROT
BAGUETTE**

je Baguette

-.69



UNSER BROT
KÜRBISKERN-
BROT**

750-g-Brot

1.79

(1 kg = 2.39)



WIR BACKEN
mehrmals
TÄGLICH

UNSER BROT
CIABATTA**

300-g-Ciabatta

-.79

(1 kg = 2.64)



**1. PARMIGIANO
REGGIANO DOP,
FEIN GEHOBELT**

Italienischer mild-würziger
Hartkäse, mit Rohmilch herge-
stellt. Mind. 32 % Fett i. Tr.

100-g-Packung

1.69*

**2. SALAME
FINOCCHIONA G.G.A.**

Italienische Salami mit
Fenchelsamen. Geschnitten.

100-g-Packung

2.49*

**3. GRANA PADANO DOP
RISERVA, GERIEBEN**

Italienischer Hartkäse
mit Rohmilch hergestellt.
Mind. 32 % Fett i. Tr.

90-g-Packung

1.29*

(100 g = 1.44)

4. MEERSALZ-BUTTER

Mildgesäuert.

250-g-Packung

1.99*

(100 g = -.80)

**5. PROSCIUTTO
CRUDO CASA EMILIA**

Italienischer Rohschinken
dünn geschnitten, hauchzart und
luftgetrocknet.

100-g-Packung

2.79*

**6. MOZZARELLA
DI BUFALA
CAMPANA DOP –
ORIGINAL ITALIENISCHER
BÜFFELMOZZARELLA**

Aus pasteurisierter Büffelmilch
in Salzlake. Mind. 52 % Fett i. Tr.
Abtropfgewicht: 250 g
(100 g = 1.-)

400-g-Becher

2.49*

(1 kg = 6.23)

7. PESTO

Oliven-Pesto, Pesto Calabrese,
Pesto al Tartufo u. a.

je 190-g-Glas

1.49*

(100 g = -.79)



1



2



3



4



5



6



7

Bunte ITALIENISCHE SANDWICHES

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 300 g Unser Brot Ciabatta
- 60 g Deluxe Oliven-Pesto
- 125 g Deluxe Büffelmozzarella (abgetropft)
- 6 Kirschtomaten
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 2–3 Stiele Basilikum
- 30 g Deluxe Fenchelsalami
- 10 g Deluxe Parmesan, gehobelt
- 30 g Deluxe italienischer Rohschinken
- einige Rucolablätchen



ZUBEREITUNG:

1. Brot in 12 Scheiben schneiden und dünn mit Pesto bestreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden und 4 Brotscheiben damit belegen. Tomaten waschen, vierteln und darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit abgezupften Basilikumblättern garnieren.

2. Salami auf 4 Brotscheiben verteilen. Parmesan darübergeben. Die übrigen Brotscheiben mit Schinken belegen. Rucola putzen, waschen und Schinkensandwiches damit garnieren.

♥ Pro Portion: ca. 411 kcal/1.721 kJ, 17 g Eiweiß, 15 g Fett, 44 g Kohlenhydrate

👉 Aufwand: einfach

🕒 ca. 25 Minuten

SILVERCREST® ELEKTRISCHE SALZ- ODER PFEFFERMÜHLE

Edelstahlgehäuse mit integrierter Beleuchtung. Keramikmahlwerk mit stufenlos einstellbarem Mahlgrad. Auch in Schwarz und Rot erhältlich. Maße: ca. Ø 6 x H 24 cm

je **7.99***

**AUCH
ONLINE**



(inkl. Batterien; ohne Inhalt)

Deluxe

BRESAOLA DELLA VALTELLINA G.G.A

Feiner luftgetrockneter Rinderschinken.

80-g-Packung

2.79*

(100 g = 3.49)



1



2

AB MO.
3. APRIL



GEKÖCHTER SCHINKEN

Mit Perlwein, Walnuss oder mit Spargel und Sauce Hollandaise.

je 100-g-Packung

1.49*



AB MO.
3. APRIL



VITELLO TONNATO
Gekochtes und gewürztes Kalbfleisch mit Thunfischsauce.

110-g-Packung

2.99*

(100 g = 2.72)



3



1. SALAMI SPIANATA CALABRA

Italienische geschnittene Salami, feurig gewürzt.

120-g-Packung

1.99*

(100 g = 1.66)

2. JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

Original spanischer Rohschinken, höchste Qualitätsstufe. Geschnitten und luftgetrocknet.

80-g-Packung

1.99*

(100 g = 2.49)

3. SCHINKENRÖLLCHEN

Mit cremigem Frischkäse gefüllt, in verschiedenen Sorten.

je 70-g-Packung

1.29*

(100 g = 1.85)



WURST GANZ WÜRZIG

Auch bei Wurst und Schinken darf man sich zum Osterbrunch ruhig mal was Erleseneres gönnen. Zeit also für ein umfassendes Genussprogramm! Zum Beispiel in Form unserer deftigen mediterranen Schinken- und Salamiköstlichkeiten. Jamón Serrano aus Spanien, Salami Spianata, wie man sie in Kalabrien liebt, Bresaola della Valtellina oder Vitello Tonnato – allein beim Klang dieser Namen läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Auch gekochter Schinken mit Perlwein ist was ganz Exquisites, das es zu probieren gilt. Das wird ein Schlemmerbuffet der Extraklasse!



SALAMI-SPEZIALITÄT

La Rouge – im schwarzen Pfeffermantel mit Comté-Käse, L'Amourelle – mit französischem Camembert – im Edelschimmelmantel u. a.

je 100-g-Packung

1.59*



Eierbemalen

TRENDS & TRADITION BEIM EIERVERZIEREN

DEKO
IDEEN



Warum bemalen wir zu Ostern eigentlich Eier? Diese Frage hört bestimmt der eine oder andere von seinen Kindern, sobald diese ins wissbegierige Alter kommen. Aus archäologischen Funden geht hervor, dass Eier in verschiedenen Kulturen wie z.B. dem alten Ägypten schon vor vielen tausend Jahren bemalt oder verziert wurden. Die Christen im Zweistromland

griffen diese Tradition auf und färbten Eier rot ein, weil sie damit symbolisch an Jesu Blut bei der Kreuzigung erinnern wollten. Dieser Brauch verbreitete sich im nahezu gesamten christlichen Raum. Nach Deutschland kam er im 13. Jahrhundert und hat sich bis heute gehalten, auch wenn es inzwischen etwas bunter und fantasievoller im Eiernest geworden ist.

MINIMALISTISCH VERZIEREN

Zweifarbige Eier wirken sehr stylisch, z. B. wenn ihr Schwarz oder Weiß mit Gold oder Silber kombiniert. Auch bei den Ornamenten lassen sich mit Linien, Punkten oder Rauten reduzierte Muster zeichnen. Oder wie wär's mal mit was ganz anderem: einfach nur kurze Wörter (Ei-Phone, Weichei ...), die mit Ostern zu tun haben, auf die Eier schreiben, stempeln oder kleben. Ein ungewöhnlicher Blickfang! Darüber hinaus könnt ihr mit Applikationen minimalistische Hingucker kreieren. Dafür z. B. eine dünne Spitzenborte, Schmuckkordel oder ein hübsches Band einmal ums Ei herumkleben oder kleine Flaumfedern, getrocknete Pflanzen o. ä. anbringen. Wichtig ist, dass immer nur ein Element zur Geltung kommt, damit es möglichst schlicht bleibt. Eier mit Relief erhaltet ihr, wenn ihr mit Heißkleber dreidimensionale Muster aufspritzt und die Eier dann mit weißem Sprühlack überzieht.

10 FRISCHE BIO-EIER

Aus kontrollierter ökologischer Erzeugung. Güteklasse: A. Ursprung: siehe Stempel auf dem Ei. Größe: siehe Verpackung.

10er-Packung
2,59*



FÄRBen MIT MUTTER NATUR

Genau wie die Natur die perfekte Form des Eies hervorgebracht hat, bietet sie tolle Möglichkeiten, Eier auf natürliche Art zu färben. Altbekannter Klassiker sind Zwiebeln, deren Schalen man aufkocht. In dem Sud werden die weißen Schönheiten goldbraun. Daneben sorgen viele andere Pflanzen für Farbtupfer: Kräftiges Magenta bekommt ihr mit Schalen von roter Bete, Holunder- oder Heidelbeersaft sorgen für Blautöne. Auch mit Blättern, Blüten, Rinden, Kräutern oder Gewürzen zaubert ihr Naturfarben.



EIER BEMALEN MIT DEN KIDS

Gute Laune garantiert! Neben dem Eiersuchen ist das Bemalen der Ovalen für die Kleinen der größte Osterspäß. Während die Eltern sich bei der Deko in Wohnung und Garten austoben, können die Knirpse ihrer Kreativität beim Eierverzieren freien Lauf lassen. Eine gute Idee ist es daher, neben Eiern, die mit ausgefeilten Mustern glänzen, ein paar mit kindgerechten Motiven zu gestalten. Versucht euch doch dieses Jahr mal gemeinsam mit dem Nachwuchs an „Emoji-Eiern“! Dazu einfach die Schalen in leuchtendem Gelb anpinseln, ein lustiges Gesicht draufmalen, und fertig ist der Knaller im Osternest.



KÖNIGLICHE KÄSEFREUDEN

Mal wieder Lust auf ein bisschen Abwechslung von Gouda, Emmentaler & Co. – und außerdem soll's zu Ostern kulinarisch eleganter zugehen? Dann haben wir was für euch! Unser Deluxe-Käsesortiment macht euer Fest zum Genussfestival, von würzig bis mild und von cremig bis gereift. Internationale Käsespezialitäten aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch zieren die Käseplatte beim Ostermenü genauso wie das feierliche Brunchbuffet. Und wer zwischendurch ein Häppchen vom Tête de Moine oder dem gefüllten Brie nascht, darf auch das nach Herzenslust genießen. Tipp: Kombiniert den Käse ruhig mal mit Frühlingsobst wie Erdbeeren. Lecker!



1. CAMEMBERT

Löffelgeschöpfter, fein-würziger Weichkäse aus nicht pasteurisierter Kuhmilch. 45 % Fett i. Tr.

250-g-Packung

1.99*

(100 g = -.80)

2. TÊTE-DE-MOINE-ROSETTEN

Schnittkäse, mind. 51 % Fett i. Tr.

100-g-Packung

3.99*

3. CRÉMEUX DE NORMANDIE

Cremiger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. 55 % Fett i. Tr.

150-g-Packung

1.89*

(100 g = 1.26)



GEFÜLLTER BRIE

Brie gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung in den Sorten Tomate-Basilikum, Pesto-Frühlingszwiebel oder Schnittlauch.

je 180-g-Packung

1.99*

(100 g = 1.11)



ZIEGENWEICHKÄSE IM BLÄTTERTEIG

Classic oder mit Honig verfeinert.

100-g-Packung

1.59*



CABECOUCHEESE

Kleiner Käse aus pasteurisierter Ziegenmilch.

70-g-Packung

1.49*

(100 g = 2.13)



CHEDDAR

Scottish Mature Coloured – reifer Cheddar, mind. 9 Monate gereift, English Farmhouse Mature – cremiger Cheddar, mind. 9 Monate gereift oder English Vintage – pikanter Cheddar, mind. 12 Monate gereift.

je 250-g-Packung

1.99*

(100 g = -.80)



ROQUEFORT P.D.O.

Französischer Edelpilzkäse, aus roher Schafsmilch hergestellt. Mind. 52 % Fett i. Tr.

100-g-Packung

1.99*



PÉRAIL

Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Schafmilch. Mind. 50 % Fett i. Tr.

150-g-Packung

1.99*

(100 g = 1.33)



WALNUSSSCHMELZ- KÄSEZUBEREITUNG

Mit gehackten Walnusskernen, dekoriert mit halben Walnusskernen.

150-g-Packung

2.99*

(100 g = 2.-)



AB MO.
3. APRIL



KAVIAR

Vom edlen Wildlachs.

50-g-Glas
3.99*
(100 g = 7.98)



1

1. LACHS-CARPACCIO

Zarte Lachsfiletscheiben, hauchdünn geschnitten und trocken-gesalzen. Mit einer Vinaigrette und Parmigiano Reggiano.

123-g-Packung
3.99*
(100 g = 3.25)

AB MO.
10. APRIL



2



AB MO.
10. APRIL



3

2. SCHOTTISCHES LACHSRÜCKENFILET

Mild über Buchenholz kaltgeräuchert und trockengesalzen.

150-g-Packung
4.99*
(100 g = 3.33)

3. GRAVED LACHS

Lachs-Delikatesse mit Zitronengras-Chili, mit Blüten der blauen Kornblume u. a.

100-g-Packung
3.49*

4. MOUSSE

Bonito-Thunfisch-Mousse, Hummer-Mousse oder Steinpilz-Mousse.

je 110-g-Glas
1.49*
(100 g = 1.36)

5. LACHS IM BLÄTTERTEIGMANTEL

Mit Spinat- oder Dillcreme.

700-g-Packung
5.99*
(1 kg = 8.56)

6. GARNELENRING

Garnelen ohne Kopf, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, gekocht und mit Wassereis Schutzglasur. Mit 70 g separater Sweet-Chili-Sauce. Auf einem Ring tiefgefroren. Abtropfgewicht: 200 g (100 g = 2.30)

Packung
4.59*

7. GEWALZTE BANDNUDELN

Nudeln aus Hartweizengrieß in den Sorten Bärlauch, Classic oder Chili.

500-g-Packung
1.39*
(1 kg = 2.78)



4

SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS
In vorgeschnittenen Scheiben und schonend trockengesalzen.

320-g-Packung
8.99*
(1 kg = 28.10)

AB MO.
3. APRIL

2



5



PRODUKTTIPPS



6



7

BÄRLAUCHNUDEL- SALAT MIT AVOCADO und Garnelen

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN:

- 1 gefrorener Deluxe Garnelenring (200 g Abtropfgewicht)
- 250 g Deluxe gewalzte Bandnudeln mit Bärlauch
- ChanteSel Salz
- 2 EL Deluxe Walnusskernöl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL weißer Balsamessig
- 1 TL Senf
- 1–2 TL Marlene Blütenhonig
- 1 Pink Grapefruit
- Kania Pfeffer
- 1 reife Avocado (ca. 180 g)
- 75 g Rucola

ZUBEREITUNG:

1. Garnelenring auftauen lassen (Sauce anderweitig verwenden).
2. Bandnudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen Walnuss- und 1 EL Sonnenblumenöl, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Nudeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit $\frac{3}{4}$ vom Dressing mischen und 20 Min. marinieren lassen.
3. Grapefruit so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennwänden heraus schneiden, dabei den Saft auffangen. Filets klein schneiden. Avocado schälen, entkernen und würfeln. Fruchtfleisch mit Grapefruitsaft mischen. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Mit übrigem Dressing mischen.
4. Garnelen schälen und im übrigen heißen Sonnenblumenöl ca. 3 Min. unter Wenden braten. Mit übrigen vorbereiteten Zutaten unter die Nudeln heben, abschmecken und servieren.

Bei 6 Portionen pro Portion:
ca. 346 kcal/1.448 kJ, 12 g Eiweiß,
16 g Fett, 36 g Kohlenhydrate

Aufwand: mittel

ca. 40 Minuten
plus Auftau- und Marinierzeit

AVOCADO

Einen ihrer früheren Namen – Butterfrucht – erhielt die Avocado wegen ihrer Cremigkeit, mit der sie Guacamole & Co. zum „smoothen“ Genuss macht. Die birnenförmige Frucht mit dem grüngelben Fruchtfleisch wurde wegen ihrer vielen Nährstoffe schon lange zum „Superfood“ erkoren. Denn Vitamine, Mineralien und Spurenelemente geben sich hier ein gesundes Stelldichein. Das grüne Wunder ist außerdem reich an Ballaststoffen, Antioxidantien und wertvollen ungesättigten Fettsäuren.





PRODUKTTIPP

ALESTO
**KALIFORNISCHE
PISTAZIEN**
Versch. Sorten.

250-g-Packung

2.99

(100 g = 1.20)



Aus
unserem
Sortiment

Täglich
frisch



Labneh

HERZHAFTER FRÜHLINGS- FRISCHKÄSE

ZUTATEN FÜR CA. 6 PORTIONEN:

- 50 g Alesto kalifornische Pistazien
- 500 g griechischer Joghurt
- abgeriebene Schale von ¼ unbehandelter Zitrone
- ChanteSel Salz
- 1 Lauchzwiebel (50 g)
- 50 g Radieschen
- 3–4 TL Deluxe Pistazienkernöl
- Basilikum zum Garnieren

Außerdem:

- Floralys Küchenpapier

ZUBEREITUNG:

1. Pistazien aus den Schalen lösen und grob hacken. Mit Joghurt und Zitronenschale verrühren und mit ½–1 TL Salz würzen. Ein Sieb mit einer doppelten Lage Küchenpapier auslegen und über eine Schüssel setzen. Joghurt hineingeben und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.
2. Lauchzwiebel und Radieschen putzen, fein würfeln und mischen. Labneh vorsichtig auf einen Teller stürzen und das Küchenpapier entfernen. Radieschengemisch rundherum verteilen und mit Pistazienöl beträufeln. Mit Basilikum garnieren. Dazu schmeckt Pitabrot oder Baguette.



ÖL

Walnuss – aus gerösteten Walnusskernen,
Pistazie – aus gerösteten Pistazienkernen
oder Haselnuss – aus gerösteten
Haselnusskernen.

je 250-ml-Flasche

2.99*

(100 ml = 1.20)

♥ Pro Portion: ca. 165 kcal/692 kJ, 4 g Eiweiß, 14 g Fett, 4 g Kohlenhydrate

🕒 Aufwand: mittel ⌚ ca. 25 Minuten plus Abtropfzeit

1. SARDELLENFILETS IN OLIVENÖL

Ideal als Aperitif.

230-g-Glas
4.49*
(100 g = 1.96)



1



2



3

2. THUNFISCHFILETS, GESCHNITTEN

In nativem Olivenöl extra.
Abtropfgewicht: 210 g (100 g = 2.38)

300-g-Glas
4.99*
(1 kg = 16.64)

3. SUPPE

Je 2 Teller Sahnesuppe mit Flusskrebse und Safran, Tomaten-Sahne-Suppe – mit Krabben, Weißwein und leichter Sherry-Note u. a.

je 560-g-Packung
1.79*
(1 kg = 3.20)

4. I FRUTTATI

Balsamessig mit Frucht in den Sorten Birne, Feige oder Apfel.

je 250-ml-Flasche
2.59*
(100 ml = 1.04)

5. STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.

Dieses österreichische Öl zeichnet sich durch seinen nussigen Geschmack aus und eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Salaten sowie kalten oder warmen Vor-, Haupt- und Nachspeisen.

250-ml-Flasche
4.99*
(100 ml = 2.-)

6. ÖLE ZUM DIPPEN

Knoblauchöl, Chiliöl, Trüffelöl oder Olivenöl mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

je 125-ml-Flasche
1.49*
(100 ml = 1.20)



4



5



6

GEHT RUNTER WIE ÖL

Beim Thema feine Öle & Co. fangen die Augen von Gourmets zu leuchten an. Denn wer einmal frisches Baguette in original steirisches Kürbiskernöl gedippt hat, weiß, dass die einfachsten Genüsse oft die himmlischsten sind. Unser aromatisches Deluxe-Sortiment an Spezialitätenölen und -essigen könnt ihr euch nun zum Fest auf der Zunge zergehen lassen. Feigen-essig, Pistazien- oder Walnusskernöl – das schmeckt so lecker, wie es klingt!

MELISSA ELEKTRISCHER SPIRALSCHNEIDER

„16310184“
Mit 3 Schneidmessern (Spirale, normale Klinge geschreddert, kleine Klinge geschreddert) – für das Schneiden von gewellten Streifen von verschiedenem Obst & Gemüse.

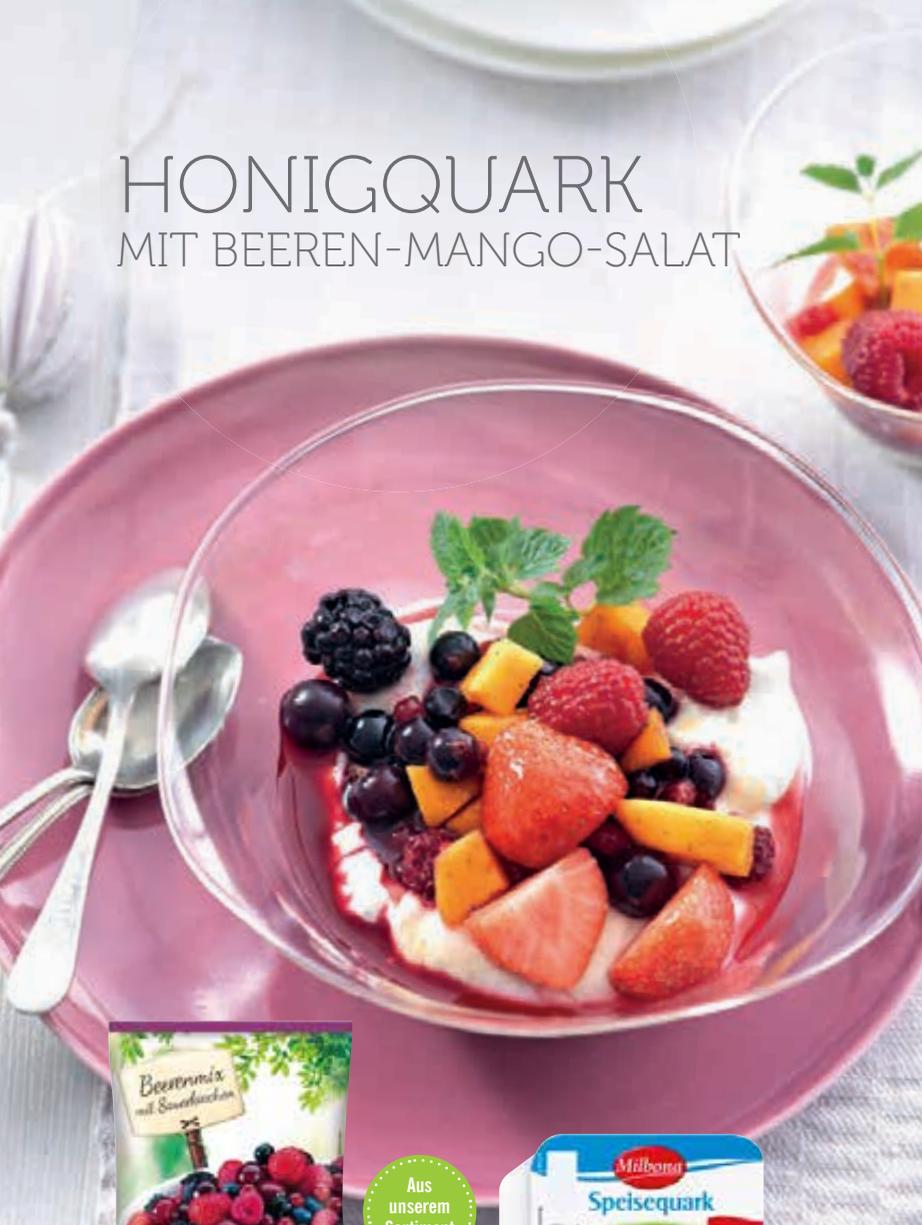
UVP Du sparst über
DES HERSTELLERS 79.95 49%

39.99*

NUR
ONLINE



HONIGQUARK MIT BEEREN-MANGO-SALAT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 300 g gefrorener Beerenmix
- 1 Mango (ca. 450 g)
- Saft von 1 Orange
- 90 g Marlene Blütenhonig
- Mark von ½ Vanilleschote
- 500 g Milbona Magerquark
- 100 g Milbona Schmand
- Minze zum Garnieren

Täglich
frisch



ZUBEREITUNG:

1. Beeren auftauen lassen. Größere Beeren evtl. kleiner schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Mit Beeren mischen.
2. Orangensaft mit 30 g Honig und Vanillemark verquirlen, mit dem Fruchtsalat vermengen und mind. 20 Min. marinieren lassen.
3. Quark und Schmand mit übrigem Honig glatt rühren und auf Schälchen verteilen. Beeren-Mango-Salat daraufgeben und mit Minze garnieren.

🍷 Pro Portion: ca. 333 kcal/1.395 kJ, 15 g Eiweiß, 6 g Fett, 50 g Kohlenhydrate

👩‍🍳 Aufwand: einfach

🕒 ca. 20 Minuten plus Auftau- und Marinierzeit



Aus
unserem
Sortiment



1



2

ZURÜCK ZU DEN WURZELN



sie uns mit allem, was wir brauchen. Zum Beispiel mit Osterdeko! Die zu sammeln, ist eine tolle Aktion für die ganze Familie – und nachhaltig noch dazu. Schnappt euch eure Kleinen, und auf geht's in Feld, Wald oder Wiese. Und da gibt es unendlich viel zu entdecken. Auf einem Baumstamm hat sich Moos angesiedelt? Prima, das kann man gut fürs Osternest verwenden. Vielleicht liegen ja irgendwo ein paar zerbrochene Eierschalen von Vögeln, die passen dort ebenfalls rein. Das gilt auch für Beeren, Blätter oder Zapfen. Ein paar Zweige – am besten bereits abgebrochene, um die Bäume intakt zu lassen – sind der perfekte „Aufhänger“ für ausgeblasene Ostereier. Aus Blumen kann man Miniaturkränze flechten, die man dann den Eiern als „Kopfkronen“ umlegen kann. Ermuntert euren Nachwuchs, auf eigene Faust Dinge zu entdecken und zu überlegen, wie man daraus Deko basteln könnte – das fördert die Fantasie und macht Riesenspaß.

Die Natur hat so viel zu bieten! Sie ist ein Ort der Ruhe und Entschleunigung, wo wir auftanken und uns erholen können. Gleichzeitig versorgt

DEKO IDEE



EIER IM NEST

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

- 8 Scheiben Grafschafter Buttertoast (ca. 300 g)
- 40 g weiche Milbona Butter
- Fett für die Förmchen
- 8 Scheiben Dulano Delikatess Bacon (ca. 90 g)
- 1 Tomate
- Kania Pfeffer
- ChanteSel Salz
- 8 Eier (S-M)
- Petersilie zum Garnieren



Aus unserem Sortiment



3



4

ZUBEREITUNG:

1. Toastscheiben entrinden und mit einem Nudelholz flach rollen. Mit der Butter bestreichen. Brotscheiben an den Ecken diagonal etwas einschneiden. 8 ofenfeste Förmchen (à ca. 175 ml) fetten und jeweils mit einer Toastscheibe auskleiden, dabei die Ecken etwas überlappen lassen.
2. Speckscheiben halbieren und je 2 Stücke über Kreuz in die Förmchen legen. Tomate waschen, in 8 dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen, pfeffern und leicht salzen. Eier einzeln aufschlagen und jeweils daraufgleiten lassen.
3. Förmchen in eine große Auflaufform stellen und so viel heißes Wasser angießen, dass sie zu $\frac{2}{3}$ darin stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 30 Min. stocken lassen. Herausnehmen und lauwarm oder ganz abgekühlt mit Petersilie garniert servieren.

♥ Pro Portion: ca. 307 kcal/1.284 kJ, 12 g Eiweiß, 19 g Fett, 19 g Kohlenhydrate

👩‍🍳 Aufwand: mittel ⌚ ca. 45 Minuten plus Abkühlzeit

Täglich frisch



1. BEERENMIX

750-g-Packung

2.29

(1 kg = 3.06)

2. MILBONA SPEISEQUARK

500-g-Becher

-.79

(1 kg = 1.58)

3. DULANO DELIKATESS BACON

100-g-Packung

-.95

4. GRAFSCHAFER BUTTERTOAST

500-g-Packung

-.55

(1 kg = 1.10)

TOLLE ÜBERRASCHUNGEN FÜR DIE GANZE FAMILIE,
DIE IN JEDES
Osternest PASSEN!



ZUM TELEFONIEREN

connect GUTHABENKARTE 15 EURO
Lyca mobile Call the world for less GUTHABENKARTE 10 EURO
Lebara mobile GUTHABENKARTE 10 EURO

ZUM MUSIKHÖREN

iTunes 50€ Apps, Spiele, Musik, Filme, TV-Sendungen und mehr.
iTunes 25€ Apps, Spiele, Musik, Filme, TV-Sendungen und mehr.
iTunes 15€ Apps, Spiele, Musik, Filme, TV-Sendungen und mehr.

ZUM EINKAUFEN

20 EURO DIE LIDL-GESCHENNKARTE
10 EURO DIE LIDL-GESCHENNKARTE
50 EURO DIE LIDL-GESCHENNKARTE



An der Kasse erhältlich. Auch online einlösbar.

5 €

Rabatt auf das gesamte Sortiment!
Gutschein-Code²: **ostern17**



**WAND-
BILDER**

Wandbilder mit persönlichem Touch! Wanddekoration z. B. Foto-Leinwand – 40 x 60 cm

33.99¹

**NUR
ONLINE**

**FOTO-
GESCHENKE**

z. B. Fotoaufsteller.
Format: ca. 13 x 18 cm/
15 x 15 cm/20 x 25 cm. Kein
Bilderrahmen mehr notwendig!

ab

9.95¹

**NUR
ONLINE**



**FOTOBUCH
GROSS**

z. B. Hardcover A4 hoch.
Die schönsten Erinnerungen
perfekt gebunden!

ab

14.95¹

**NUR
ONLINE**

**PERFEKTE
Oster-
GESCHENKE**
ganz individuell
gestalten!

¹ Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (Fotobücher € 3,95, Fotogeschenke € 2,95, Wandbilder € 4,99). Preis Fotobuch groß gültig für Hardcover A4 hoch mit 24 Seiten auf Klassikpapier (Digitaldruck), Preis Fotoaufsteller gültig für Format ca. 13 x 18 cm. Lieferung solange der Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Die Lidl E-Commerce International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest.

² Gutschein-Code bitte an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingeben. Gutschein-Code gültig für eine Bestellung bei Lidl-Fotos Deutschland bis einschließlich 13.04.2017, zzgl. Versandkosten. Mindestbestellwert: € 25. Einmal pro Benutzer einlösbar und nicht mit anderen Aktionen kumulierbar.



MEISTERLICHER MITTEL- PUNKT

Sie ist die unbestrittene Königin des Ostermenüs: die Hauptspeise. Hier kommen meist Fisch, Hase oder Lamm auf den Tisch. Denn mit Ostern endet die 40-tägige Fastenzeit, in der man traditionell auf Fleisch verzichtete. Der Ostersonntag läutet die Freude über die Auferstehung Jesu ein, entsprechend festlich fällt das Mahl aus. Hier darf das Beste aufgetischt werden, um den höchsten Feiertag zu begehen. Beim Hauptgang könnt ihr also alles geben!





THUNFISCH-STEAKS MIT BUNTER SALS A

und grünem Spargel

PRODUKTTIPP



THUNFISCH- STEAKS

Praktisch grätenfrei.
Einzel entnehmbar.

250-g-Packung

4.79*

(100 g = 1.92)



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Kiwis (à ca. 120 g)
- 200 g Papaya
- 1 kleine rote Chilischote
- ChanteSel Salz
- Saft von ½ Limette
- 2 Bund grüner Spargel (à ca. 400 g)
- 3 EL Deluxe Olivenöl
- 4 gefrorene Deluxe Thunfischsteaks (à 125 g, aufgetaut)
- Kania Pfeffer

♥ Pro Portion: ca. 416 kcal/1.744 kJ,
30 g Eiweiß, 24 g Fett, 11 g Kohlenhydrate

👩‍🍳 Aufwand: mittel

🕒 ca. 40 Minuten plus Auftauzeit

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel, Kiwis und Papaya schälen, Papaya entkernen und alles fein würfeln. Chili putzen, entkernen und fein hacken. Mit vorbereiteten Zutaten mischen und mit Salz und Limettensaft abschmecken. Kühl stellen.
2. Spargel putzen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden entfernen. In kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Thunfischsteaks waschen, trocken tupfen und in der Pfanne von jeder Seite je nach Dicke 2–4 Min. braten, dabei leicht salzen und pfeffern. Herausnehmen und warm stellen. Spargel unter Wenden in der heißen Grillpfanne 2–3 Min. anbraten. Mit dem Thunfisch und der Salsa anrichten. Dazu passt Duftreis oder Deluxe Risotto.



TRITTENHEIMER ALTÄRCHEN RIESLING SPÄTLESE MOSEL WEISSWEIN 2016

0,75-l-Flasche

2.99*

(1 l = 3.99)



Mosel/
Deutschland



8 Vol.-%
Alkohol



Süß



Trinktemperatur:
10–12 °C

FISCH FÜR FEINSCHMECKER

Fisch und Ostern, das gehört zusammen wie Hase und Ostereier. Und da die Feiertage ein Fest der Freude sind, dürft ihr es euch so richtig gutgehen lassen. Eure Lieben freuen sich, wenn ihr als Vorspeise feine Jakobsmuscheln serviert, eine ganz besondere Delikatesse aus Poseidons Reich. Auch sonst bieten Lachs, Garnelen oder andere Spezialitäten aus Fluss und Meer feinen Hochgenuss, egal ob als Vorspeise oder Hauptgericht. So kann es am Ostersonntag statt eines Bratens ja auch mal ein Fischfilet sein – das ist leicht und passt perfekt zum Frühling. Doch warum essen wir eigentlich zu Ostern Fisch? Der Fisch war das geheime Erkennungszeichen der ersten Christen. Deshalb entstand der Brauch, freitags – und besonders am Karfreitag – Fisch zu essen, um der Kreuzigung Jesu zu gedenken.

JAKOBSMUSCHELN

Aus St. Brieuc. Gefüllt mit cremiger Weißweinsauce und Semmelbrösel-Topping.



200-g-Packung

4.99*

(100 g = 2.50)

AB MO.
10. APRIL



1

1. ZANDERFILETS MIT HAUT

Ca. 4–8 geschuppte Filets mit Wassereisschutzglasur.

405-g-Packung

4.99*

(1 kg = 12.33)

2. WINTERKABELJAU-SCHLEMMERFILET

Mit Spinat und Gorgonzola verfeinert.

380-g-Packung

2.49*

(1 kg = 6.56)

3. GARNELEN IM TEMPURATEIG

Ohne Kopf, geschält, mit Schwanzsegment, entdarmt. Inklusive 44-g-Chili-Dips.

200-g-Packung

2.99*

(100 g = 1.50)

AB MO.
3. APRIL



2

4. GARNELEN

Küchenfertige rohe Garnelen mit Schale, ohne Kopf, entdarmt und mit Wassereisschutzglasur. Easy Peel – die Garnelen lassen sich durch ihren besonderen Rückenschnitt nach dem Braten leicht schälen. Einzelntrennbar. Abtropfgewicht: 720 g (1 kg = 18.05)

Packung
12.99*

AB MO.
3. APRIL



3



4

ARGENTINISCHE ROTGARNELEN

In Schale, gekocht.



AB MO.
3. APRIL



400-g-Packung

7.49*

(1 kg = 18.73)



Torta pasqualina

ITALIENISCHE VEGETARISCHE BLÄTTERTEIGPASTETE

ZUTATEN FÜR CA. 8 STÜCKE:

- 500 g Freshona gefrorener Bio-Blattspinat
- 1 große Zwiebel
- 2 EL weiche Milbona Butter
- ChanteSel Salz
- 60 g Deluxe Oliven-Pesto
- 200 g Milbona Frischkäse
- Kania Pfeffer
- 6 Eier (M)
- 270 g Blätterteig (Kühlregal)
- Belbake Mehl zum Bearbeiten
- 1 EL Milbona Schlagsahne

Außerdem:

- Aromata Backpapier

ZUBEREITUNG:

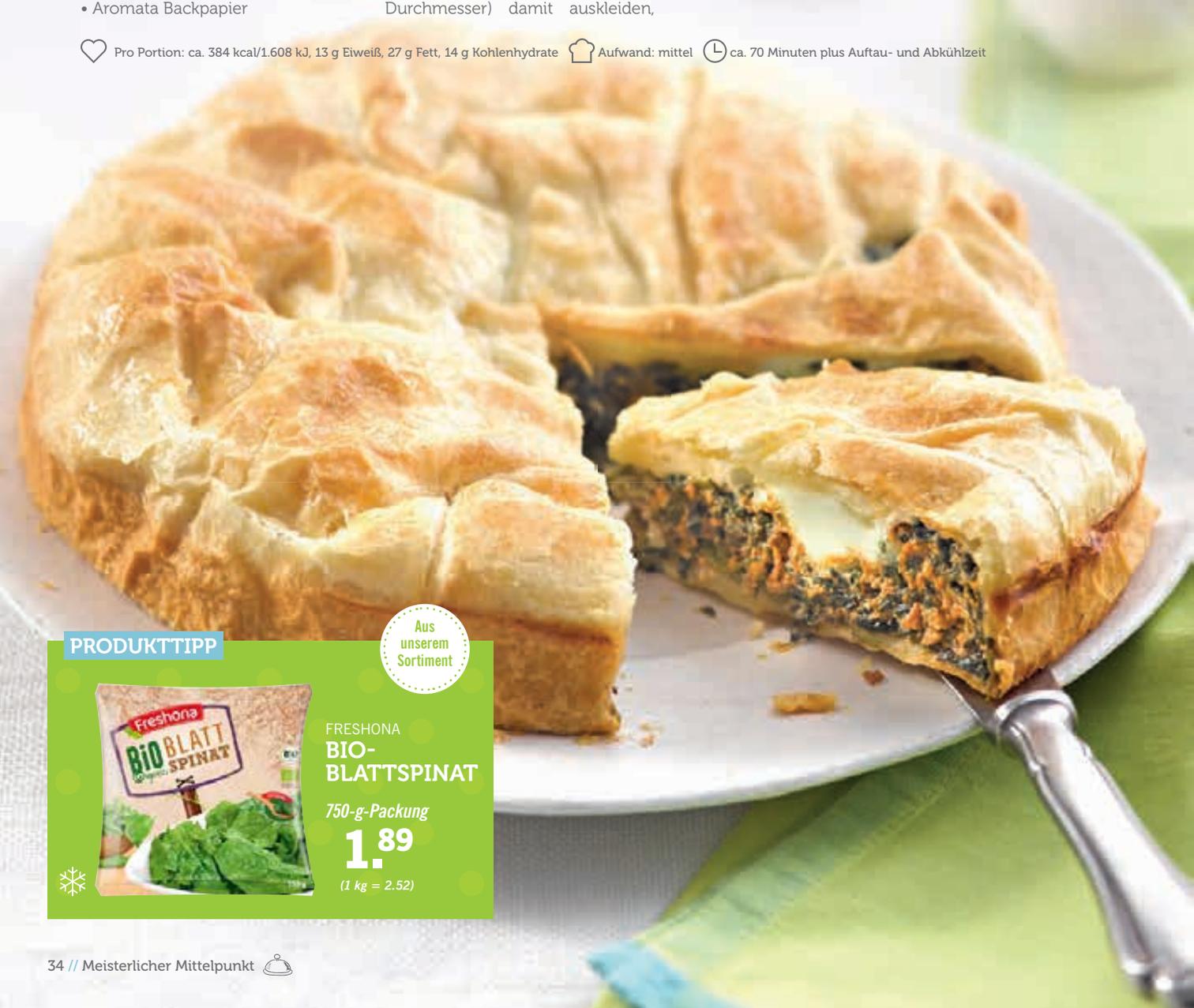
1. Spinat auftauen lassen, dann gut ausdrücken. Zwiebel schälen, fein würfeln und in heißer Butter 1 Min. anschwitzen. Spinat zufügen und ca. 3 Min. mit anbraten, dabei leicht salzen. Abkühlen lassen.

2. Pesto und Frischkäse verrühren, Spinat unterheben und kräftig abschmecken. 2 Eier unterrühren. Blätterteig auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen. Eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (24 cm Durchmesser) damit auskleiden,

der Teig hängt dabei über den Rand. Spinatmasse einfüllen und mit einem Löffel 4 Vertiefungen hineindrücken.

3. Übrige Eier nacheinander aufschlagen und jeweils eins in jede Vertiefung geben. Teig darüber schlagen und mit Sahne bepinseln. Torta pasqualina im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35–40 Min. goldbraun backen. Heiß oder lauwarm servieren. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

♡ Pro Portion: ca. 384 kcal/1.608 kJ, 13 g Eiweiß, 27 g Fett, 14 g Kohlenhydrate 🍳 Aufwand: mittel ⌚ ca. 70 Minuten plus Auftau- und Abkühlzeit



PRODUKTTIPP

Aus
unserem
Sortiment



FRESHONA
BIO-
BLATTSPINAT

750-g-Packung

1.89

(1 kg = 2,52)





FRESHONA
FESTTAGSGEMÜSE

Gemüsemischung aus Brokkoli, Blumenkohl, Karottenscheiben, Babykarotten, Romanesco und Paprikawürfeln.

750-g-Packung

1.69*

(1 kg = 2.26)



1

DIE LECKERSTE NEBENSACHE DER WELT

Wie der Name schon sagt, gelten Beilagen eher als nebenrangig. Dabei runden sie die Hauptzutat – etwa Fleisch oder Fisch – erst so ab, dass daraus ein perfekt komponiertes „Gesamtkunstwerk“ wird. Zeit also, den unaufdringlichen Begleitern mehr Beachtung zu schenken. Die gute Nachricht: Dafür braucht ihr nicht stundenlang in der Küche zu stehen. Denn mit den edlen Deluxe-Beilagen kreiert ihr wie von Zauberhand feine Begleiter für Braten oder Filet. Festtagsgemüse, Herzogin-Kartoffeln, herzhaftes Kartoffelgratin oder Ravioli mit Trüffelcreme adeln den Hauptgang und sind supereinfach zubereitet. So könnt ihr ganz entspannt den Löffel schwingen.



2



3



4



5



6

1. RISOTTO CARNAROLI

Verfeinert mit Steinpilzen und Champignons, mit grünem Spargel, mit Radicchio u. a.

je 300-g-Packung

1.79*

(1 kg = 5.97)

2. HERZOGIN-KARTOFFELN

Vorgebacken.

600-g-Packung

1.99*

(1 kg = 1.65)

3. GEFÜLLTE PASTA

Lunette – mit Kaiserhummer und Gamelen oder Girasoli – mit Schwertfisch.

250-g-Packung

1.69*

(100 g = -.68)

4. FESTTAGSKNÖDEL

Kartoffelknödel halb & halb mit Brotwürfel-Füllung.

500-g-Packung

1.29*

(1 kg = 2.58)

5. GEFÜLLTE PASTA

Ravioli – mit Trüffelcreme, Capelletti – mit Käse-Rucola-Füllung u. a.

250-g-Packung

1.69*

(100 g = -.68)

6. KARTOFFELGRATIN

Mit herzhaften Brokkoliröschen, mit Rosmarin und Thymian verfeinert oder mit Käse. Einzelnt entnehmbar.

400-g-Packung

1.99*

(1 kg = 4.98)

EIN DREI-GÄNGE-FESTESSEN

Oster MENÜ

Unkomplizierte MENÜFÜHRUNG

Ihr würdet euren Lieben gerne ein Ostermenü kredenzen, habt aber keine rechte Idee? Dann kommt unser Menüvorschlag doch wie gerufen. Los geht's mit einer „Morgenröte“, einem frisch-fruchtigen Cocktail mit Marillenlikör und Erdbeeren, der schon in den trendigen 70ern für Genuss sorgte. Delikate Lachscrostini bilden den Auftakt für die drei Essensgänge. Als gemütlich ofengeschmortes Hauptgericht gibt sich Lammkeule mit Kohlrabinudeln die Ehre, bevor eine erfrischende Joghurtmousse mit Ananas den süßen Abschluss bildet. Käseplatte, passende Weine und Kännchen nicht vergessen – und zur Krönung natürlich noch eine edle Spirituose reichen!



260 W

AB DO.
30. MÄRZ

MORGEN- RÖTE- ERDBEER-MARILLEN- COCKTAIL

je
9.99*



Nicht in allen
Filialen erhältlich

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER:

- 250 g Erdbeeren
- 2 EL Belbake Puderzucker
- 8 cl Schwarzwälder Spezialitäten Marillenlikör
- 600 ml trockener Sekt

Außerdem: Cocktailspieße

SILVERCREST® MULTIZERKLEINERER „SMZS 260 H1“

Herausnehmbarer Messereinsatz aus rostfreiem Edelstahl. Mit Turbotaste, Ice-Crush-Funktion und Quirlaufsatz. Verschiedene Farben.

ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren waschen, 2 große Beeren zum Dekorieren beiseitelegen. Übrige Beeren würfeln und mit Puderzucker pürieren. Mit Likör verrühren und min. 30 Min. kühl stellen.

2. Beiseitegestellte Erdbeeren halbieren und auf 4 Cocktailspieße stecken. Erdbeer-Likör-Mischung auf 4 Gläser verteilen und mit gekühltem Sekt aufgießen, mit den Spießen garniert sofort servieren.

PRODUKT TIPP



Infos auf Seite 57

- ♥ Pro Portion: ca. 196 kcal/820 kJ, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g Kohlenhydrate
- 👩‍🍳 Aufwand: einfach
- 🕒 ca. 15 Minuten plus Kühlzeit



PRODUKTTIPP



Infos auf Seite 22



LACHS-CROSTINI MIT POCHIERTEM EI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 EL Essig
- ChanteSel Salz
- 4 Scheiben Grafschafter Buttertoast (ca. 200 g, ersatzweise 8 Baguettescheiben)
- 40 g weiche Milbona Butter
- 4 Eier
- 25 g junger Spinat
- 120 g Deluxe Räucherlachs in Scheiben
- Kania Pfeffer
- Kerbel oder Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. In einem weiten Topf reichlich Wasser mit Essig und 1 Prise Salz aufkochen. Brotscheiben leicht rösten und mit Butter bestreichen. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und in das kochende Wasser gleiten lassen, 4–5 Min. garen.
2. Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit Lachs auf den Brotscheiben verteilen. Eier abtropfen lassen, darauf anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kräutern garniert sofort servieren.

♥ Pro Portion:
ca. 410 kcal/1.715 kJ, 20 g Eiweiß,
21 g Fett, 29 g Kohlenhydrate

👤 Aufwand: mittel

🕒 ca. 20 Min.



Petersilie,
Schnittlauch &
Basilikum immer
frisch in deiner
Filiale!

ESMEYER

BESTECK SYLVIA

Schlichtes, elegantes Set bestehend aus Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffel & Kuchengabel für 6 oder 12 Personen; aus poliertem Edelstahl, spülmaschinengeeignet.

LVP
DES HERSTELLERS
35.90 **35%**

Du sparst über

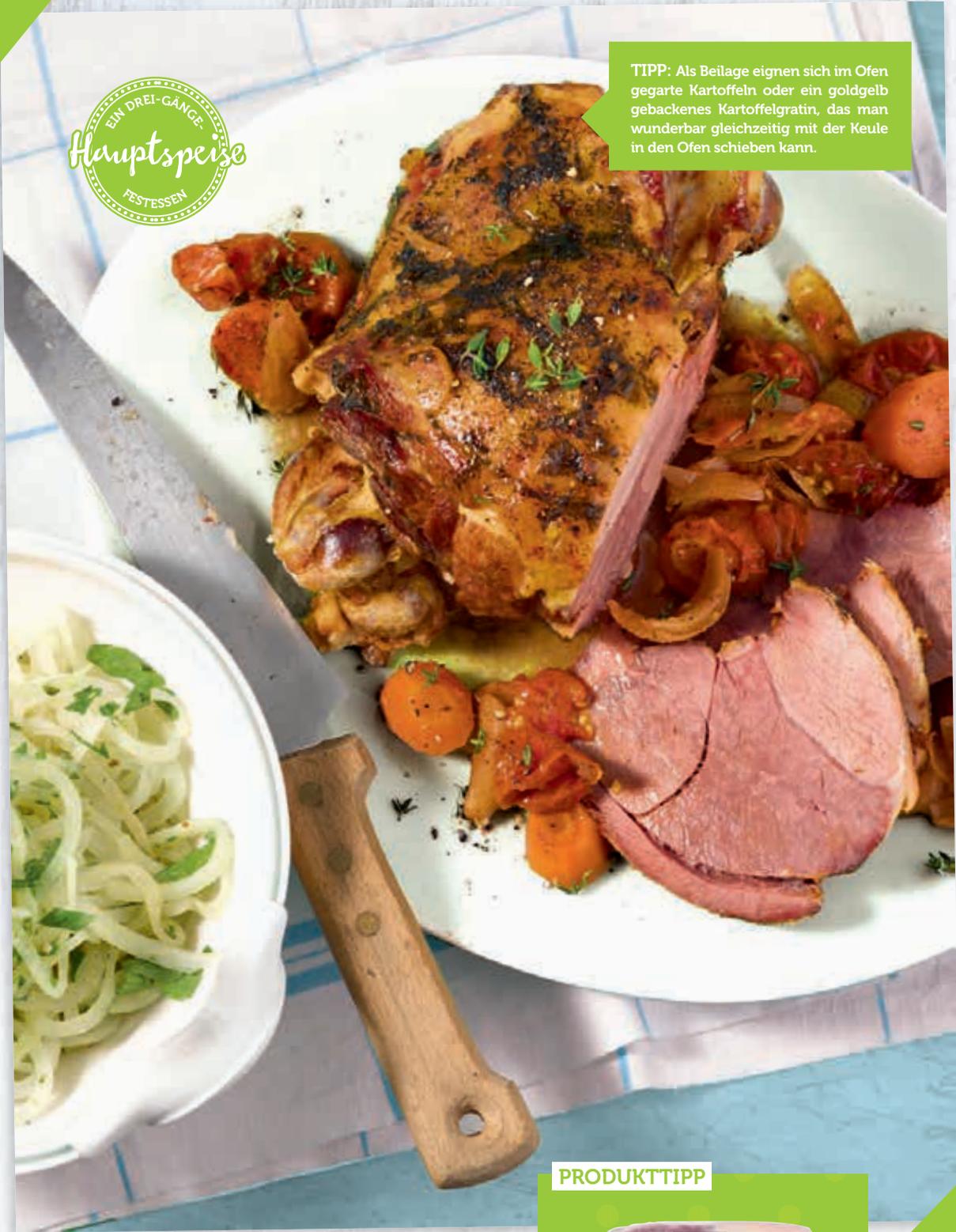
ab **22.99***

**NUR
ONLINE**



EIN DREI-GÄNGE-
Hauptspeise
 FESTESSEN

TIPP: Als Beilage eignen sich im Ofen gegarte Kartoffeln oder ein goldgelb gebackenes Kartoffelgratin, das man wunderbar gleichzeitig mit der Keule in den Ofen schieben kann.



PRODUKTTIPP



Infos auf Seite 43



FOND
 Rind, Geflügel,
 Gemüse, Wild,
 Kalb oder Ente.

je 400-ml-Glas
-.99*
 (1 l = 2.48)

OFEN- GESCHMORTE LAMMKEULE MIT KOHLRABINUDELN



Es ist Frühling, die Natur erwacht! Bindet deshalb ein paar Elemente von draußen in eure Tischdeko ein. Das können kleine Zweige, Blätter, schöne Steine, Tulpen bzw. andere Frühlingsblumen oder Moosstückchen sein. Auch kleine Eierschalen von Wildvögeln passen gut zu Ostern – also Augen auf beim Spaziergang!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Deluxe Lammkeule, ca. 1,5 kg
- 2 TL Thymian, gerebelt
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 3 Zweige Basilikum
- 3 EL Deluxe Chili-Öl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 400 g Kirschtomaten
- 150 ml Lammfond
- 100 ml Rotwein
- 1 Prise Kania Zimt
- 3 Kohlrabi
- 70 g Pestobutter
- 50 ml Deluxe Gemüsefond
- 1 Bund Blattpetersilie
- Deluxe Haselnussöl
- unbehandelte Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Die Lammkeule mit dem Thymian, Salz, Pfeffer und 2 EL Chiliöl einreiben. Die Basilikumblätter abzupfen und ebenfalls auf das Fleisch geben. Dann kleine Schnitte in das Fleisch schneiden und die grob geschnittenen Knoblauchzehen hineindrücken.

2. Anschließend die Karotten und die Zwiebeln klein schneiden und zusammen mit der Lammkeule in eine feuerfeste Form geben. Die Kirschtomaten um die Lammkeule verteilen, den Rotwein und den Zimt zugeben und den Fond angießen. Das Ganze mit einem Deckel oder Alufolie abdecken, in den Ofen geben und ca. 1 ½ Std. schmoren lassen.

3. Anschließend den Deckel oder die Alufolie entfernen und den Ofen auf 200 °C erhitzen. Die Lammkeule eine weitere Std. garen, bis sie schön braun geworden ist. Die Keule regelmäßig mit dem Bratensud begießen und das Gemüse umrühren.

4. Den Kohlrabi schälen und mit einem Spiralschneider in lange „Nudeln“ schneiden (siehe Artikel auf S. 25). Die Pestobutter in einer Pfanne zerlassen und die Kohlrabinudeln hinzugeben. Die Brühe auffüllen und weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die fein gehackte Petersilie untermengen. Zum Schluss etwas Haselnussöl zugeben. Das Fleisch portionieren und abgeriebene Zitronenschale darüberstreuen. Mit den Kohlrabinudeln servieren.



1
AB DO.
23. MÄRZ

2 MITTELDECKEN/12 SERVIETTEN

Leinenartiger Stoffcharakter mit weicher Oberfläche. Jeweils in weiteren Farben erhältlich



je
2.59*

je 2 Mitteldecken
à ca. 84 x 84 cm

je 12 Servietten
à ca. 40 x 40 cm



1
AB DO.
23. MÄRZ

2-IN-1-TISCHLÄUFER

Leinenartiger Stoffcharakter mit weicher Oberfläche. Mit Perforation alle 40 cm – für bis zu 4 Tischläufer oder 12 Platzsets. Jeweils in weiteren Farben erhältlich



je
2.99*

je 2-in-1-Tischläufer
à ca. 480 x 40 cm

Mit Perforation



Pro Portion: ca. 856 kcal/ 3.585 kJ, 51 g Eiweiß, 60 g Fett, 11 g Kohlenhydrate Aufwand: schwierig ca. 150 Minuten plus Auftauzeit

¹In einigen Filialen Artikel erst ab Samstag erhältlich. Nähere Informationen im Lidl-Prospekt der Aktionswoche.

GESCHICHTETE JOGHURTMOUSSE

MIT ANANASKOMPOTT



EIN DREI-GÄNGE
Nachspeise
FESTESSEN



MILBONA
**JOGHURT
MILD**
3,5 % Fett
4x 150-g-Becher

-.59
(1 kg = -.99)

Aus
unserem
Sortiment



BELBAKE
SPEISESTÄRKE
400-g-Packung

-.59
(1 kg = 1.48)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Kompott:

- ½ Ananas (600 g)
- Mark von ½ Vanilleschote
- 30 g Marlene Blütenhonig
- 50 ml trockener Weißwein
- ½–1 TL Belbake Speisestärke

Für die Mousse:

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Milbona Joghurt mild
- 40 g Deluxe Ananas-Marille-Fruchtaufstrich
- 1 EL Belbake Zucker
- 100 g Milbona Schlagsahne
- nach Belieben Minze zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Ananas schälen, holzigen Strunk entfernen und Fruchtfleisch klein würfeln. Mit Vanillemark, Honig und Wein aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Stärke in wenig Wasser anrühren, Kompott damit andicken und abkühlen lassen. Bis auf 4 EL auf 4 Gläser verteilen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Fruchtaufstrich und Zucker verrühren. Gelatine abtropfen lassen, bei schwacher Hitze auflösen und 2 EL Joghurt unterrühren. Dann diese Masse zügig unter den übrigen Joghurt ziehen. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Mousse auf das Kompott in den Gläsern geben, mit übrigem Kompott toppen und mind. 2 Std. oder über Nacht kühl stellen. Nach Belieben mit Minze garniert servieren.

Pro Portion: ca. 248 kcal/1.035 kJ, 4 g Eiweiß, 10 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

Aufwand: mittel ⌚ ca. 40 Minuten plus Abkühl- und Gelierzeit

PRODUKTTIPP



**FRUCHT-
AUFSTRICH**
Himbeer-Pfirsich,
Ananas-Marille oder
Schwarzkirsche-Birne –
enthält Alkohol.

je 250-g-Glas
-.99*
(100 g = -.40)

START
MO, 27.3.

BALD STARTET
DIE LIDL-GOLDEIERSUCHE
GEWINNSPIELZEITRAUM VOM 27. MÄRZ BIS 17. APRIL 2017



LED SMART-TV
55 ZOLL, MIT UHD-AUFLÖSUNG
ABB. ÄHNLICH



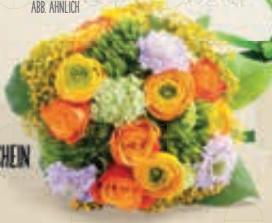
4X
SONY PLAYSTATION 4 SLIM
ABB. ÄHNLICH



30X
LIDL-FOTOS GUTSCHEIN
ABB. ÄHNLICH



30X
LIDL-BLUMEN GUTSCHEIN
ABB. ÄHNLICH



**GOLDEIER
SUCHE**

PRÄSENTIERT VON *Deluxe*

5X
250 EURO LIDL-REISEN GUTSCHEIN
ABB. ÄHNLICH



TOLLE PREISE ZU GEWINNEN!

AUF: LIDL.DE/GOLDEIER



Festlicher Fleischgenuss

An Feiertagen kommt meist etwas Besonderes auf den Tisch oder besser: die Tafel. Daher haben wir für euch eine famose Auswahl an internationalen Fleischspezialitäten zusammengestellt. Südamerikanisches Rinderfilet und Roastbeef, Straußensteaks, Schweinefilet, neuseeländisches Lamm oder Barbarie-

Ente: Die Liste ist so lang, wie sie lecker ist. Ihr könnt also nach Herzenslust schmoren, braten, dünsten, im Ofen garen oder grillen. An solchen Tagen ist es einfach schön, sich und seinen Lieben Deluxe-Qualität zu gönnen. Dazu noch der passende Tropfen, und das Ostermahl ist eine runde Sache!



SÜDAMERIKANISCHES ROASTBEEF, AM STÜCK

28 Tage gereift.
Ca. 1.000-g-Packung
kg-Preis

kg-Preis

16.99*



ECHTWERK

DAMASZENER-MESSERSET

EW-DM-0375 ODER EW-DM-0395

Aus rostfreiem Damaststahl mit 67 Lagen, in einer Geschenk-/Aufbewahrungsbox.

3-teiliges Set bestehend aus 1 Koch-, 1 Santoku- & 1 Schälmesser



4-teiliges Set mit zusätzlichem Brotmesser

UVP
DES HERSTELLERS
239.85

Du sparst über
74%

ab **59.99***

NUR ONLINE



1



2



3



4



5

1. STRAUSSEN-STEAKS

Vorgegarte und gewürzte Straussensteaks.

300-g-Packung

4.99*

(1 kg = 16.64)

2. NEUSEE-LÄNDISCHE LAMMKEULE

Mit Knochen.
Ca. 1.150–1.600-g-Packung
kg-Preis = 9.69**

z. B. 1.600 g

15.49*

3. LANDJUNKER SELECTION BARBARIE-ENTENBRUSTFILET

Mit Haut und ohne Knochen.
Ca. 350–450-g-Packung
kg-Preis = 12.99

z. B. 350 g

4.55*

4. GUTKNECHT GANZES SCHWEINEFILET

Ca. 580-g-Packung
kg-Preis

kg-Preis

6.99*

5. SÜDAMERIKANISCHES RINDERFILET, AM STÜCK

28 Tage gereift.
Ca. 750–1.150-g-Packung
kg-Preis

kg-Preis

27.99*

PERFEKTE BEGLEITER

Traditionell ist Rotwein ein Traumpartner zu festlichen Fleischgerichten. Die Röstaromen von Gebratenem und Geschmortem harmonisieren nämlich bestens mit den roten Reben.



CORTE ALLE MURA CHIANTI RISERVA DOCG ROTWEIN 2013

0,75-l-Flasche

3.49*

(1 l = 4.66)



VIAJERO CASATO DEI MEDICI RICCARDI SANGIOVESE SHIRAZ TOSKANA IGT ROTWEIN 2012

0,75-l-Flasche

12.99*

(1 l = 17.32)



**Preis & Gewicht können regional abweichen





FÜR NASCHKATZEN & NASCH- HASEN

Osterzeit, Zeit für Süßes! Neben den Naschis im Nest gönnen wir uns zum Ostermenü oder -kaffee feierliche Leckereien. Das kann der traditionelle Osterkranz sein, ein Osterlamm aus feinem Biskuitteig oder eine tolle Ostertorte mit allem Pipapo. Damit ihr beim Backen wie die Profis ans Werk gehen könnt, bekommt ihr mit unseren Belbake-Produkten alle Zutaten an die Hand, die ihr für eure Backkünste braucht. Also an die Backform, fertig, los!



EIERLIKÖRTORTE

mit Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 12–16 STÜCKE:

Für den Biskuit:

- 50 g Belbake Haselnusskerne
- 5 Eier (M)
- 160 g Belbake Zucker
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 75 g Belbake Mehl
- 75 g Belbake Speisestärke
- 1 TL Belbake Backpulver

Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Belbake Puderzucker
- 3 Päckchen Belbake Sahnesteif
- 600 g Milbona Schlagsahne
- ca. 200 ml Shirley's Eierlikör

Außerdem:

- Aromata Backpapier

Bei 16 Stücken pro Stück:
ca. 307 kcal/1.286 kJ, 5 g Eiweiß,
16 g Fett, 29 g Kohlenhydrate

Aufwand: mittel

ca. 70 Minuten plus Abkühl-
und Kühlzeit

ZUBEREITUNG:

1. Für den Biskuit Haselnüsse fein mahlen. Eier trennen. Eiweiß mit 5 EL kaltem Wasser steif schlagen. 60 g Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelb mit übrigem Zucker dickcremig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben, mit Haselnüssen und $\frac{1}{3}$ vom Eischnee unterheben. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben.
2. Biskuit in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 20–25 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 2 Böden schneiden.
3. Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. 12–16 schöne kleine Beeren zum Garnieren kühl stellen. Übrige Erdbeeren klein würfeln. Puderzucker sieben und mit Sahnesteif mischen. Sahne kurz anschlagen, dann Puderzuckergemisch einrieseln lassen und Sahne steif schlagen.
4. 2 EL Likör und gewürfelte Erdbeeren unter $\frac{1}{3}$ der Sahne heben. Erdbeersahne auf den unteren Biskuit streichen und oberen Boden auflegen. 2–3 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte mit übriger Sahne rundherum überziehen. Dann auf die Oberfläche rundherum dicht an dicht Sahnetupfen aufspritzen. Übrigen Eierlikör vorsichtig in die Mitte der Torte gießen und Torte mind. 1 Std. kühl stellen.
5. Vor dem Servieren Torte mit kühl gestellten Erdbeeren verzieren.

PRODUKTTIPPS



**SHIRLEY'S
EIERLIKÖR**
Ein zartschmelzender
und unglaublich cremi-
ger Eierlikör, der nach
niederländischer
Tradition hergestellt
wird. Die optimale
Trinktemperatur liegt
zwischen 10° und 12° C.
Schmeckt hervorragend
pur oder zum Dessert.
14 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche
2.99*
(1 l = 5.98)

**ZENKER
SPRING-/GUGEL-
HUPFFORM**
ILAG®-Antihaftbeschichtung.

je **4.99***

**AUCH
ONLINE**



ca. Ø 25 x H 11 cm

Auslaufsicher;
ca. Ø 26 cm

1
AB DO.
23. MÄRZ

Aus
unserem
Sortiment

FÜR DIE Osterbäckerei

TIPP: Ihr könnt den Biskuit einen Tag im Voraus backen, dann lässt er sich besser in Böden schneiden.



BELBAKE
BACKPULVER

10x 15-g-Packung

-.29

(100 g = -.20)



BELBAKE
**HASELNUSS-
KERNE**

200-g-Packung

2.29

(100 g = 1.15)



BELBAKE
SAHNEFEST

5x 8-g-Packung

-.35

(100 g = -.88)



BELBAKE
PUDERZUCKER

250-g-Packung

-.29

(100 g = -.12)

ENDLICH WIEDER Erdbeerzeit!

Auf sie warten wir jedes Jahr ungeduldig: die Erdbeersaison. Gibt es Herrlicheres, als die saftigen, knallroten Früchtchen zu naschen? Erdbeeren sind ein kleiner Sonnengruß und einfach unwiderstehlich. Was liegt also für die Ostertorte näher, als dafür die Königin der Früchte zu wählen? Damit eure Erdbeertorte dieses Jahr zu ganz besonderer Hochform aufläuft, geht unser aller Lieblingsbeere eine äußerst gelungene Verbindung mit Eierlikör ein. Wetten, dass ihr schon beim Backen nicht nur einmal nascht?

Täglich
frisch



1



2



3



4



6-TEILIG:
4 Formen,
1 Stempel
zum einfachen
Herauslösen,
1 praktischer
Heber zum
Servieren.

5

1. CRÈME BRÛLÉE

2 Becher französisches Milchdessert mit Sahne, Eiern und Karamellzuckermischung (2 Beutel je 3 g).

200-g-Packung

1.29*

(100 g = -.65)

2. DESSERT

Milchschokolade, Banane u. a. Enthält Alkohol.

je 60-g-Becher

-.99*

(100 g = 1.65)

3. MOUSSE D'AMOUR

Mit Amarettinigeschmack, mit Mohn und Marzipan u. a.

je 2x 88-g-Becher

-.79*

(100 g = -.45)

4. DESSERT

Schokoladen-Dessert oder Tiramisù. Enthält Alkohol.

je 85-g-Becher

1.39*

(100 g = 1.64)

5. ERNESTO DESSERT- UND SPEISEFORMENSET

Aus hochwertigem Edelstahl. In Herz-, Quadrat- oder Kreisform erhältlich.

je Set

3.99*

NUR ONLINE

ENTSPANNTE DESSERTTRÄUME

Lockerleichte Desserts schenken euch nicht nur eine süße Verschnaufpause, sondern machen auch als Nachtisch beim Menü ordentlich was her. So braucht ihr weniger vorzubereiten und könnt euch ganz entspannt euren Gästen widmen. Ob raffinierte Eiskreationen oder cremige Mousse, sommerliche Obsttorte oder der Klassiker Tiramisu: Es darf geschlemmt werden!



PREMIUM-TIRAMISU
Italienisches Dessert mit Mascarpone-Frischkäse, in Kaffee getränktem Löffelbiskuit und Marsala-Wein. Enthält Alkohol.

500-g-Packung
2.79*
(1 kg = 5.58)

**GEMISCHTE
OBSTSAHNETORTE**
Je 3 Stücke Himbeer-Käsesahne-, Waldfrucht-Sahne-, Fruchtmix-Sahne- und Pfirsich-Sahnetorte.

1.500-g-Packung
7.99*
(1 kg = 5.33)



Aus unserem Sortiment



7

AB MO.
10. APRIL

Neu



8



9



Aus unserem Sortiment



6



MINI-EISDESSERT

Delikatess Eisdessert in den Sorten Macadamia-Vanille, Mokka-Haselnuss, Pfirsich-Vanille oder Banane-Karamell.

je 170-ml-Becher
-.99*
(100 ml = -.59)

AB MO.
10. APRIL



10

**6. CONFISERIE FIRENZE
SAHNEKLASSIKER**

Jeweils 4 Stück Käse-Mandarin-Schnitten, Schwarzwälder Kirsch-Schnitten u. a.

je 330-g-/
350-g-Packung
1.89
(1 kg = 5.73/5.40)

**7. CONFISERIE FIRENZE
MINI-BERLINER/
QUARKBÄLLCHEN**

je 324-g-/
336-g-Packung
1.99
(1 kg = 6.14/5.93)

**8. DESSERT-
GLÄSCHEN**

Je 2 Gläser Himbeer-, Schokoladen- und Zitronendessert.

180-g-Packung
3.49*
(100 g = 1.94)

9. EISPRALINEN

Erlasene Eiskrem mit Waldbeeren-Fruchtzubereitung u. a. Enthält teilweise Alkohol.

je 10x 10-ml-Packung
-.99*

10. EISROLLE

Erdbeer – mit feiner Erdbeersauce veredelt oder Cappuccino – mit weißen Schokoladenstückchen verfeinert. Enthält Alkohol.

je 1.000-ml-Packung
3.99*

TIPP: Wer keine 30er-Kastenform hat, kann die Babka auch in einer 25 cm langen Form backen. Dann den Teig nicht längs, sondern quer aufrollen und bei der Stäbchenprobe zum Ende der Backzeit darauf achten, dass die Babka auch im unteren Bereich durchgebacken ist.

PRODUKTTIPPS

Aus
unserem
Sortiment



ALESTO
**PECAN-
NUSSKERNE**
Naturbelassen.

200-g-Packung

3.69

(100 g = 1.85)



BELBAKE
WEIZENMEHL
Type 405.

1-kg-Packung

-.32

SCHOKO-ORANGEN-BABKA

ZUTATEN FÜR CA. 15 SCHEIBEN:

Für den Teig:

- 125 ml Milbona Milch
- ½ Würfel frische Hefe (21 g)
- 40 Belbake Zucker
- 1 Ei (M)
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 75 g weiche Milbona Butter
- 300 g Belbake Mehl
- Belbake Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung und zum Bestreichen:

- 75 g Zartbitterschokolade
- 100 g Milbona Butter
- 100 g Belbake Puderzucker
- ½ TL Kania Zimt
- abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange
- 2 gehäufte EL Belbake Kakaoapulver
- 60 g Alesto Pecannusskerne
- 60 g Belbake Zucker
- 30 g Marlene Blütenhonig

Außerdem:

- Fett für die Form
- Aromata Backpapier
- Aromata Alufolie

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 TL Zucker darin auflösen, dann zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Hefemilch mit übrigem Zucker, Ei, Salz, Butter und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 75 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen Schokolade hacken. Butter für die Füllung schmelzen, Puderzucker unterrühren. Topf vom Herd nehmen, Schokolade zufügen und darin auflösen. Zimt, $\frac{2}{3}$ der Orangenschale und Kakao unterrühren und Masse in eine Schüssel geben. Abkühlen lassen, dann kühl stellen, bis sie zähflüssig wird, dabei gelegentlich rühren. Pecannüsse grob hacken. Eine Kastenform (30 cm lang) fetten und mit Backpapier so auslegen, dass dieses an den Längsseiten etwas übersteht.

3. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Mit der Schokocreme bestreichen, dabei rundherum etwas Teig frei lassen. Mit den Nüssen bestreuen und Teig längs fest aufrollen, Kante gut festdrücken. Rolle längs einmal durchschneiden und mit den Schnittflächen nach oben beide Hälften kordelartig miteinander verschlingen. In die vorbereitete Kastenform setzen und zugedeckt nochmals 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Inzwischen Zucker mit Orangensaft aufkochen und 3 Min. sprudelnd köcheln lassen. Honig und übrige Orangenschale zufügen, 1 Min. mitkochen. Sirup abkühlen lassen.

5. Babka nach dem Gehen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25–30 Min. backen, dabei nach 20 Min. locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Babka aus dem Ofen nehmen, Oberfläche mehrmals mit dem Orangensirup bepinseln und ganz auskühlen lassen. Aus der Form lösen und in Scheiben schneiden.

Täglich frisch



Pro Portion: ca. 184 kcal/1.187 kJ, 4 g Eiweiß, 15 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

Aufwand: hoch ⌚ ca. 75 Minuten plus Geh- und Abkühlzeit

ERNESTO®
BACKFORM
ILAG®-Antihafbeschichtung.

Weitere Formen erhältlich

je **2.99***

AUCH ONLINE



Königskuchenform
ca. B 32 x H 7 x T 13 cm

Herzbackform
ca. B 26 x H 4 x
T 26 cm

ERNESTO®
**TORTENGLOCKE/
KUCHENBEHÄLTER**
Mit Sicherheitsverschluss.

ca. Ø 35 x H 16 cm

je **3.79***

AUCH ONLINE



ca. B 38 x H 14 x T 17 cm

Jeweils auch in Weiß erhältlich.

*In einigen Filialen Artikel erst ab Samstag erhältlich. Nähere Informationen im Lidl-Prospekt der Aktionswoche.

Gebackene MARZIPANHÄSCHEN

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK:

- 300 g Marzipanrohmasse
- 90 g Belbake Puderzucker
- 75 g Belbake blanchierte, gemahlene Mandeln
- fein abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Orange
- 1 Eiweiß (M)

- blanchierte, gemahlene Mandeln zum Bearbeiten
- grüne Lebensmittelfarbe

Außerdem:

- Aromata Backpapier

ZUBEREITUNG:

1. 200 g Marzipan zerreiben und mit 75 g gesiebtm Puderzucker, Mandeln, Orangenschale und Eiweiß glatt verkneten. Teig auf einer mit Mandeln bestreuten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 20 Portionen teilen. Jede Portion zu einem Oval rollen, die Handflächen dabei immer mal wieder mit Mandeln bestreuen.

2. An der Oberseite jedes Ovals mit einer Küchenschere parallel 2 längliche Einschnitte machen und die so entstandenen Ecken zu Hasenohrchen nachformen und leicht auf-

stellen. Ovale zu Häschen formen und mit einem Holzspießchen Löcher für die Augen hineinstecken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

3. Häschen im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 20 Min. backen, bis die Spitzen der Ohren leicht bräunen. Auskühlen lassen. Zum Servieren übriges Marzipan zerzupfen und mit übrigem Puderzucker verkneten, mit Lebensmittelfarbe gleichmäßig grün einfärben. Portionsweise durch eine saubere Knoblauchpresse drücken und als Gras auf einer Platte verteilen. Häschen hineinsetzen.



♡ Pro Portion: ca. 124 kcal/517 kJ, 3 g Eiweiß, 7 g Fett, 11 g Kohlenhydrate

👩‍🍳 Aufwand: mittel ⌚ ca. 70 Minuten plus Abkühlzeit



1

2



AB MO.
10. APRIL

12 Stück
1 Stück: -30

Neu

3



4

1. GERÖSTETE MANDELN

Mit fein-würziger Rauchnote, mit pikanter Wasabi-Note, feurigem Chili oder schonend gesalzen.

je 150-g-Dose

1.79*

(100 g = 1.20)

2. EDELNÜSSE

Pekán-Cranberry-Mix – mit Rosmarin verfeinert oder Macadamianusskerne – leicht gesalzen und mit Honig veredelt.

je 150-g-Dose

3.59*

(100 g = 2.40)

3. MACARONS

Mischung aus Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Zitrone und Himbeer.

132-g-Packung

3.49*

(100 g = 2.65)

4. CRÊPES

Mit Nuss-Nougat-Creme.

240-g-Packung

1.59*

(100 g = -.67)

Strauß
Osterduft

-16%
~~29.99~~
24.99¹



lidl-blumen.de

Jetzt blumige Ostergrüße

zum Wunschtermin
versandkostenfrei
versenden!

-14%
~~26.99~~
22.99¹

Strauß
Happy
Easter



J.D. GROSS
**CONFISERIE
SCHOKOLADE**
Nuss-Mohn, Toffee oder Himbeer.

je 70-g-Packung

-.99*
(100 g = 1.42)



**FEINSTE
TRÜFFEL-PRALINEN**

Latte macchiato, Nougat,
Orange, Rahmtrüffel u. a.

je 200-g-Packung

2.39*
(100 g = 1.20)



GEKÜHLTE PRALINEN

Mit belgischer Schokolade in
versch. Sorten. Enthält Alkohol.

500-g-Packung

4.99*
(1 kg = 9.98)

2+1
gratis
3x 100-g-Packung

~~4.47~~ **2.98***

(1 kg = 9.94)

Entspricht einem
Stückpreis von 1.-



**ERFRISCHENDE
TALER**

Umhüllt von Edelzartbitter-
schokolade in versch. Sorten.

je 100-g-Packung

1.49*



KANDIERTE FRÜCHTE

Feine exotische Früchte in Schoko-
lade in den Sorten Ingwer, Papaya,
Melone u. a.

je 200-g-Packung

1.99*
(100 g = 1.-)

2+1
gratis
3x 100-g-Packung

~~5.97~~ **3.98***

(1 kg = 13.27)

Entspricht einem
Stückpreis von 1.33



**KNUSPRIGE
FRÜCHTE**

Erdbeeren in feinsten
Weißer Schokolade u. a.

je 100-g-Packung

1.99*

FRÜCHTIG &
SCHOKOLADIG



Neu

KANDIERTE ORANGEN
Im feinen Schokoladenmantel.

150-g-Packung

1.99*
(100 g = 1.33)

¹ Alle Preise inkl. MwSt. und Versandkosten. Lieferung solange Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Das Angebot ist bis einschließlich 13.04.2017 gültig. Die Lidl E-Commerce International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Valentins GmbH, An der Brücke 24, 64546 Mörfelden-Walldorf.

Schwarzwälder-Kirsch-WAFFELNÜSSE

ZUTATEN FÜR 60–70 STÜCK:

Für den Teig:

- 125 g Milbona Butter
- 3 Eier (M)
- 140 g Belbake Zucker
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 200 g Belbake Mehl
- 50 g Belbake Kakaopulver
- 2 TL Belbake Backpulver
- 50 g Raspelschokolade
- 100 ml Milbona Milch

Für die Füllung:

- 200 g Milbona Schlagsahne
- 1 Päckchen Belbake Sahnesteif
- 2 EL Deluxe Fruchtaufstrich Schwarzkirsich-Birne mit Kirschwasser
- 1 Glas Harvin Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
- 1–2 EL Kirschwasser nach Belieben

Außerdem:

- Fett für das Waffeleisen

ZUBEREITUNG:

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Salz cremig schlagen. Butter zufügen und unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und mit Schokoraspeln und Milch unterrühren. Teig 30 Min. quellen lassen.
2. Sahne kurz anschlagen, dann mit Sahnesteif steif schlagen. Konfitüre kurz unterrühren und Sahne kühl stellen. Kirschen abtropfen lassen, nach Belieben mit Kirschwasser aromatisieren.
3. Waffeleisen mit Waffelnuss-Einsätzen nach Geräteanleitung vorheizen und einfetten. Pro Waffelnuss ca. ½ TL Teig in jede Mulde geben und ca. 3 Min. knusprig backen. Vorsichtig herausnehmen und abkühlen lassen, bei Bedarf Ränder entfernen.
4. Vor dem Servieren etwas Sahne in die Hälfte der Waffelnüsse geben und je 1 Kirsche daraufsetzen. Mit übrigen Waffelnüssen zusammensetzen.

♥ Pro Portion: ca. 57 kcal/237 kJ, 1 g Eiweiß, 3 g Fett, 6 g Kohlenhydrate

👩 Aufwand: hoch

🕒 ca. 70 Minuten plus Quell- und Abkühlzeit



TIPP: Ihr könnt die Waffelnüsse einen Tag im Voraus backen, dann nach dem Abkühlen ungefüllt in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren und erst kurz vor dem Servieren mit Sahne und Kirschen füllen.

Aus unserem Sortiment



HARVIN SAUERKIRSCHEN
Abtropfgewicht: 350 g (1 kg = 3.69)

720-ml-Glas
1.29

SILVERCREST®
HANDBMIXER „SHM 300 B1“
5 Geschwindigkeitsstufen und Turbotaste.
Dauerbetrieb: max. 10 Min.

je **11.99*** max. **300 W**

AUCH ONLINE



1
AB DO. 23. MÄRZ

Jeweils inklusive 2 Rührbesen und Knethaken aus rostfreiem Edelstahl

SILVERCREST®
3-IN-1-WAFFELEISEN „SWEU 750 A2“

Inklusive Wechselplatten mit ILAG®-Antihafbeschichtung. Einfaches Austauschen der Platten. Heizelement aus rostfreiem Edelstahl.

je **19.99*** **750 W**

AUCH ONLINE

1
AB DO. 23. MÄRZ



Waffelnüsse

Motivwaffeln



Belgische Waffeln



AB DO.
23. MÄRZ



ERNESTO®
**2 BACKPINSEL/
TEIGSCHABER**

Abnehmbares Kopfteil aus flexiblem, hitzebeständigem Silikon. Säurebeständig, geschmacks- und geruchsneutral.

je 2 Stück
2.99*

**AUCH
ONLINE**



BELBAKE
**DINKEL-
MEHL**
Versch. Sorten.

1-kg-Packung
1.39

Aus
unserem
Sortiment



HASEN- KAROTTEN- BRÖTCHEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

- 30 g frische Hefe
- ½ TL Belbake Zucker
- 150 g Möhren
- 500 g Belbake Dinkelmehl Type 630
- 1 ½ TL ChanteSel Salz
- 1 EL Deluxe Olivenöl
- Dinkelmehl zum Bearbeiten
- 1 EL Milbona Sahne

Außerdem:

- Aromata Backpapier

Pro Portion: ca. 164 kcal/688 kJ, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

Aufwand: mittel

ca. 60 Minuten plus Geh- und Abkühlzeit

ZUBEREITUNG:

1. Hefe zerbröckeln und mit Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Inzwischen Möhren schälen und fein raspeln. Mit Hefewasser, Mehl, Salz und Öl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl in 16 Portionen teilen. 12 Portionen zu ca. 30 cm langen Strängen rollen, die übrigen Portionen dritteln und zu Kugeln formen.
3. Jeweils eine Kugel mittig an einen Teigstrang setzen und diesen darumschlingen, dann einmal in sich verdrehen und die Enden als Hasenohren leicht auseinanderziehen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zugedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen.
4. Hasen mit Sahne bepinseln und Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

Täglich
frisch



LIDL HAT ANLÄSSLICH
DES FAIRTRADE-
JAHRES 2016 EIN
KAFFEEPROJEKT IN
BOLIVIEN MIT 150.000 €
UNTERSTÜTZT



Mit dem Geld werden rund 300 Bäuerinnen und Bauern aus acht Kooperativen im nachhaltigen Kaffeeanbau ausgebildet und 300.000 Kaffeeseitzlinge gekauft.

PERFEKTER
Kaffeegenuss



**1. BIO CAFÉ
DEL MUNDO**
Gemahlen. 100 %
Arabica. Aus öko-
logischem Anbau.

500-g-Packung
5.29
(1 kg = 10.58)

**2. BIO CAFÉ
DEL MUNDO
KAFFEEPADS**
100 % Arabica.
Aus ökologischem
Anbau.

16x 7,2-g-Packung
1.99
(100 g = 1.73)

**3. LÖSLICHER
BIO-HOCH-
LANDKAFFEE**
100 % Arabica.
Gefriergetrocknet.
Aus kontrolliert
biologischer Land-
wirtschaft.

100-g-Glas
4.69



ALLE ARTIKEL
AB MO.
27. MÄRZ

DRY GIN

Der Schwarzwald Gin wird aus 11 Botanicals destilliert, u. a. Wacholder, Lavendel und anderen heimischen Zutaten. Das Ergebnis ist eine Spirituose mit Zitrustönen, einer blumig süßlichen Note und einer charakteristischen Würze. Harmoniert perfekt in Longdrinks wie Gin Tonic oder Dry Martini. 43 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

7.49*

(1 l = 14.98)



CHARRED LEMON GIN SPARKLER

ZUTATEN FÜR 1 GLAS:

- ½ unbehandelte Zitrone
- 1 Rosmarinzweig
- 3 cl Schwarzwald Dry Gin
- 2 TL Belbake Zucker
- Eiswürfel
- 3 cl Comte de Brismand Champagner (oder Cava)

ZUBEREITUNG:

1. Zitronenhälfte mit der Schnittseite nach unten in eine heiße, beschichtete Pfanne geben und 1–2 Min. anrösten. Dann herausnehmen und auspressen.
2. Rosmarinzweig halbieren, die Spitze zum Garnieren beiseitelegen. Übrigen Rosmarin mit Gin und Zucker in einen Cocktailshaker geben und mit einem Holzstößel etwas zerdrücken, bis der Rosmarin sein Aroma abgibt. 1,5 cl gerösteten Zitronensaft und einige Eiswürfel zufügen und alles kräftig shaken.
3. Cocktail in ein Whiskyglas abseihen, nach Belieben frische Eiswürfel zufügen. Mit gekühltem Champagner aufgießen und mit übrigem Rosmarin garniert servieren.

♥ Pro Glas: ca. 167 kcal/698 kJ, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 11 g Kohlenhydrate

👩 Aufwand: einfach ⌚ ca. 10 Minuten

GRAPPA AMARONE BARRIQUE

40 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

7.99*

(1 l = 15.98)



DERIBAUCOURT FINE CALVADOS

Ein Calvados mit fruchtigen und holzigen Aromen, der mindestens 2 Jahre in Eichenfässern gereift ist. 40 Vol.-% Alkohol.

0,7-l-Flasche

9.99*

(1 l = 14.28)



SCHWARZWÄLDER SPEZIALITÄTEN SCHWARZ- WÄLDER LIKÖR

Heidelbeer-, Williams-Christ-Birnen-, oder Marillenlikör. 20 Vol.-% Alkohol.

je 0,5-l-Flasche

4.99*

(1 l = 9.98)





0,75-l-Flasche

4.99*

(1 l = 6.66)

Neu



SO FEIN KANN WEIN SEIN

Ein guter Wein gehört zum Fest wie das sprichwörtliche Salz in die Suppe. Damit euch die Wahl fürs Ostermenü leichter fällt, haben wir euch eine vielversprechende Auswahl aus Deutschland, Frankreich und Italien zusammengestellt. Apropos leicht – die Weiß- und Roséweine passen hervorragend zu Fischgerichten und natürlich perfekt in die Jahreszeit. Denn im Frühling und Sommer genießen wir besonders gerne einen fruchtig-frischen Weißen. Das kann zu festlichen Anlässen oder an lauen Abenden zum gemütlichen Tagesausklang im Gartenstuhl sein. Von Chardonnay bis Riesling, von Gewürztraminer bis Frascati – genießt unsere leckeren Tropfen und vor allem das Leben!



Languedoc/
Frankreich



12,5 Vol.-%
Alkohol



Trocken



Trinktemperatur:
11–13 °C



La Combe des Oliviers

CORBIÈRES AOP ROSÉ 2015

Mâcon-Villages AOP

WEISSWEIN 2015



0,75-l-Flasche
5.99*
(1 l = 7.99)

-  Bourgogne/
Frankreich
-  13 Vol.-%
Alkohol
-  Trocken
-  Trinktemperatur:
12 °C

Gewürztraminer

PFALZ QBA
WEISSWEIN 2016



-  Pfalz/
Deutschland
-  10,5 Vol.-%
Alkohol
-  Lieblich
-  Trinktemperatur:
8–10 °C

0,75-l-Flasche
2.79*
(1 l = 3.72)

Riesling mit Rivaner

WÜRTTEMBERG QBA
WEISSWEIN 2016

0,75-l-Flasche
2.99*
(1 l = 3.99)

-  Württemberg/
Deutschland
-  12 Vol.-%
Alkohol
-  Halbtrocken
-  Trinktemperatur:
8–10 °C



Chardonnay

RHEINHESSEN QBA
WEISSWEIN 2016



-  Rheinhessen/
Deutschland
-  11,5 Vol.-%
Alkohol
-  Trocken
-  Trinktemperatur:
10–12 °C

0,75-l-Flasche
2.59*
(1 l = 3.46)

0,75-l-Flasche

3.99*

(1 l = 5.32)

WEISSWEIN 2014

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Toscana/
Italien



12,5 Vol.-%
Alkohol



Trocken



Trinktemperatur:
10-12 °C

Frascati DOC

WEISSWEIN 2015



Latium/
Italien



12 Vol.-%
Alkohol



Trocken



Trinktemperatur:
9-11 °C



0,75-l-Flasche

2.29*

(1 l = 3.06)



**NUR
ONLINE**



1. 6 Gläser

Sektgläser: je ca. 250 ml,
Weißweingläser: je ca. 380 ml
Rotweingläser: je ca. 600 ml

-50 € gespart

~~7.49~~

6.99*

je 6 Stück

**NUR
ONLINE**

3. Château Le Tertre BORDEAUX

CLAIRET, ROSÉ 2015
0,75-l-Flasche
1l = 4.66

FRANKREICH, TROCKEN, 8-10 °C,
13 VOL.-% ALKOHOL

1 € gespart

~~4.49~~

3.49*

**NUR
ONLINE**

5. Montejano Vermentino

DI SARDEGNA DOP, WEISSWEIN 2015
0,75-l-Flasche
1l = 3.06

ITALIEN, TROCKEN, 10-12 °C,
12,5 VOL.-% ALKOHOL

-23 %

~~2.99~~

2.29*

**NUR
ONLINE**

2. Château Bouchassys Lirac,

ROTWEIN 2015
0,75-l-Flasche
1l = 5.59

FRANKREICH, TROCKEN, 16-18 °C,
13,5 VOL.-% ALKOHOL

-16 %

~~4.99~~

4.19*

**NUR
ONLINE**

4. Weiber Pinot Blanc ALSACE,

WEISSWEIN 2015
0,75-l-Flasche
1l = 5.32

FRANKREICH, HALBTROCKEN, 8-10 °C,
13,5 VOL.-% ALKOHOL

1 € gespart

~~4.99~~

3.99*

**NUR
ONLINE**

6. Saramago Alentejano,

WEISSWEIN 2015
0,75-l-Flasche
1l = 4.39

PORTUGAL, TROCKEN, 8-10 °C,
13 VOL.-% ALKOHOL

-17 %

~~3.99~~

3.29*

**NUR
ONLINE**



Auch in Anthrazit erhältlich.



GARTEN GANZ GRANDIOS

Eine der schönsten Frühlingsfreuden ist, dass wir endlich wieder nach Herzenslust draußen werkeln können. Winterspuren beseitigen, umgraben, häckseln, rechen, Blumen pflanzen, Obst- und Gemüsebeet bestücken, Garten oder Balkon neu dekorieren – es gibt ganz schön viel zu tun! Doch wenn dabei die Sonne scheint und langsam T-Shirt-Wetter herrscht, macht das einfach gute Laune. Und sieht am Ende richtig toll aus. Danach könnt ihr in Garten- oder Liegestuhl genüsslich einen Kaffee schlürfen und euch von der Gartenarbeit erholen. Dann geht's auch schon ans nächste Frühlingshighlight: Die Grillsaison startet! Herrlich, wenn uns der erste Grillduft in die Nase weht – darauf haben wir lange gewartet! Also ruckzuck Gartenwerkzeug und Grillzange schnappen und die Frühlingsfreuden genießen!

ALLE ARTIKEL
AB MO.
20. MÄRZ.

PASSENDEN AUFLAGEN IN DER FILIALE UND ONLINE ERHÄLTlich!



Auch in Schwarz erhältlich.



GRILLCHEF BY LANDMANN
HOLZKOHLE-GRILLWAGEN
Ideal zum indirekten Grillen durch zweigeteilte, emaillierte Grillfläche (ca. 56 x 42 cm) und Warmhalterost. Pulverbeschichtete Feuerwanne, herausnehmbare Ascheschublade, Trolley mit Ablagegitter und 1 Flaschenöffner. Maße: ca. B 113 x H 110 x T 66 cm. Arbeitshöhe: ca. 84 cm

89.99*

AUCH ONLINE

1. FLORABEST®
AMPELSCHIRM

Bespannung mit besonders hohem Sonnenschutzfaktor (Lichtschutzfaktor UPF 80 gemäß UV-Standard 801). Stabile Aluminium-Stahl-Konstruktion. Maße: ca. Ø 300 x H 258 cm

je **69.99***

AUCH ONLINE

2. FLORABEST®
ALUMINIUM-RELAXSESSEL

Aluminium-Leichtrahmen. Wetterfest, UV-beständig und strapazierfähig. Hoher Komfort durch tragende Textilbespannung. Belastung: max. 120 kg. Maße: ca. B 58,5 x H 112 x T 71,5 cm

39.99*

AUCH ONLINE

3. FLORABEST®
ALUMINIUM-HOCKER

Aluminium-Leichtrahmen. Wetterfest, UV-beständig und strapazierfähig. Hoher Komfort durch tragende Textilbespannung. Belastung: max. 120 kg. Maße: ca. B 41 x H 38 x T 47,5 cm

14.99*

AUCH ONLINE

4. FLORABEST®
ALUMINIUM-SONNENLIEGE

Aluminium-Leichtrahmen. Wetterfest, UV-beständig und strapazierfähig. Hoher Komfort durch tragende Textilbespannung. Belastung: max. 120 kg. Maße (ohne Sonnenschutz): ca. L 193 x B 67 x H 32 cm

je **39.99***

AUCH ONLINE



NUR ONLINE

5. MELINERA®
**LED-MOSAIK-/
-SOLARLEUCHE**

LED mit automatischem Farbwechsel – Leuchtdauer ca. 8 Std. (bei optimaler Aufladung). Schaltet sich bei einsetzender Dunkelheit automatisch ein. Spritzwassergeschützt (IP44). Höhe (inklusive Erdspeiß): ca. 39 bzw. 43 cm

je **4.99***

AUCH ONLINE



Winterhart

- Regelmäßig gießen
- Sonne/Halbschatten
- Für draußen



Winterhart

- Regelmäßig gießen
- Heller Standort
- Für draußen

AB DO.
30. MÄRZ



BEERENSTRAUCH

Johannisbeere (rot, weiß bzw. schwarz), Stachelbeere (hellgrün bzw. rot), Himbeere oder Brombeere.

je 2-l-Topf
3.29*

ERDBEERPFLANZEN

In den Sorten Ostara, Elsanta, Sonata oder Korona.

je 6er-Tray
2.99*

FÜR DIE
KLEINEN
Gärtner

FLORABEST®
**KINDER-
GARTENGERÄT**

Mit Holzstiel (Länge: ca. 76 cm). Altersempfehlung: ab 3 Jahren.

je **2.89***

AUCH ONLINE

AB MO.
10. APRIL



5

(inkl. Akku-Batterie)

AB DO.
30. MÄRZ





DRAUSSEN SPIELT DIE MUSIK!

Oder zumindest die Kids. Denn an der frischen Luft zu toben, macht nicht nur Spaß, sondern ist auch noch gesund. Wie wir genießen die Kleinen die wärmenden Sonnenstrahlen des Frühjahrs und tanken nach den trüben Wintertagen ordentlich Vitamin D auf (trotzdem ans Eincremen denken!). Die Knirpse bauen im Sandkasten Burgen oder „backen Kuchen“, während die Älteren mit Laufrad oder Go-Kart durch die Gegend flitzen. Daran sollten wir „Alten“ uns auch mal wieder ein Beispiel nehmen, denn wer sich viel draußen bewegt, entwickelt automatisch mehr Lebensfreude. Wenn dann noch alle Generationen miteinander spielen, sind Lachen und gute Laune garantiert. Und das gilt nicht nur fürs gemeinsame Ostereiersuchen am Ostersonntag! Also nix wie raus, bewegen, spielen, tief atmen und glücklich sein!



PLAYTIVE JUNIOR® SANDKASTEN

Stabile Bauweise mit umweltfreundlicher Lasur auf Wasserbasis. Dachfolie mit hohem UV-Schutz (Lichtschutzfaktor 80 gemäß UV Standard 801). Dach stufenlos und komplett absenkbar – hält Regen, Laub und Tiere fern. Mit ummantelten Kunststoffecken. Maße: ca. B 118 x H 118 x T 118 cm

je **49.99***

AB MO.
10. APRIL

AUCH ONLINE



PLAYTIVE JUNIOR® SANDSPIELZEUG

Altersempfehlung: 1–6 Jahre.

AB MO.
10. APRIL

je Set
3.99*

AUCH ONLINE



 **lidl-shop.de**

HAUCK FOR KIDS

HERO GO KART

Kunststoffräder mit Gummiprofil und Handbremse an den Hinterrädern. Sitz individuell verstellbar. Belastung: max. 50 kg. Maße: ca. B 110 x H 52 x T 55 cm. Altersempfehlung: ab 4 Jahren.



HAUCK FOR KIDS

LAUFRAD „E-Z RIDER 10“

Rutschfeste Griffe und robuster Stahlrohrrahmen. Sattel und Lenker höhenverstellbar. Maße: ca. B 70 x H 43 x T 49,5 cm. Altersempfehlung: ab 2 Jahren.



UVP DES HERSTELLERS **149.99** Du sparst über **40%**

je **89.99***
NUR ONLINE

UVP DES HERSTELLERS **34.99** Du sparst über **14%**

je **29.99***
NUR ONLINE



LIDL UND JUGEND TRAINIERT FÜR OLYMPIA SIND PARTNER DES SPORTS!



Du hast Spaß an der Bewegung und suchst Möglichkeiten, neue Freunde kennenzulernen? Dann ist die Mitgliedschaft in einem Sportverein genau richtig! Bestimmt gibt es auch in deiner Nähe viele Angebote. Welche Sportart und welches Team zu dir passen, kannst du bei einem Probetraining herausfinden. Und vielleicht bist du schon bald beim Bundesfinale von Jugend trainiert für Olympia dabei!

FRÜHJAHRSFINALE: 2.5.–6.5. in Berlin
HERBSTFINALE: 17.9.–21.9. in Berlin





FRISCHE
Schnittblumen
IN DEINER
FILIALE!

IMPRESSUM

Herausgeber: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm

Filial-Angebote: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter www.lidl.de/filialsuche oder ☎ 0800 4353361.

Online-Angebote außer Lidl-Blumen und Lidl-Fotos:

Lidl E-Commerce International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm

Artikel mit dem Hinweis  sind ab sofort im Internet unter www.lidl.de oder telefonisch unter **033055 222 111** (Anruf in das dt. Festnetz, Kosten variieren je nach Anbieter) zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten bestellbar.

HAFTUNG

Dieses Magazin ist rechtlich geschützt. Kopieren, Vervielfältigung, Übernahme sowie Weitergabe an Dritte sind nur mit schriftlicher Zustimmung des Herausgebers gestattet. Die Inhalte wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird jedoch keine Gewähr übernommen. Die artikelbezogenen Daten und Angaben beziehen sich auf den Stand bei Erstellung. Änderungen im Normal- bzw. Aktionsortiment, bei Preisen, Grammaturen oder Markenzeichnungen sind in der Folge möglich.

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Modelle teilweise nicht in allen Größen und Farben erhältlich. Alle Preise ohne Deko. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen teilweise ähnlich. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung findest du durch Eingabe der Artikelbezeichnung im Suchfeld unter www.lidl.de.

DU BIST MEHR ALS EIN GEFANGENER IM STAU.

DU BIST MEHR ALS DEIN ALLTAG.

Erlebe atemberaubende Rundreisen mit Bestpreis-Garantie.¹

www.lidl-reisen.de



IRLAND – GROSSE RUNDREISE

12-tägige Flugreise

Busrundreise

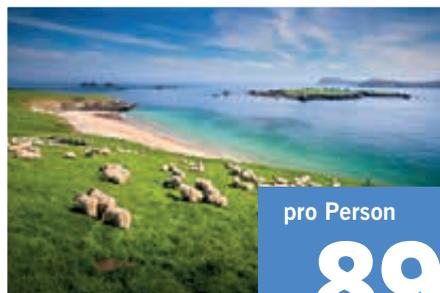
11 Nächte

Mittelklasse-Hotels

Inkl. Frühstück

INKLUSIVLEISTUNGEN

- Direktflug mit Eurowings oder Aer Lingus ab/bis Deutschland nach Dublin
- Transfers und Rundreise im modernen, klimatisierten Reisebus
- 11 Übernachtungen in Mittelklasse-Hotels im Doppelzimmer, inkl. Frühstück
- Eintrittsgelder Hühnerdarstellung und Klippen von Moher
- 1x Reiseführer nach Wahl
- Deutschsprachige Reiseleitung
- Rail & Fly 2.Klasse inkl. ICE-Nutzung



pro Person

ab **899 €**

Bestellnummer: DUBA10B

Preise & Termine 2017 in €/Person im Doppelzimmer

ABFLUGHAFEN	Köln (0.-), Hamburg (49.-), Berlin (49.-), Frankfurt (49.-)	München (69.-)
Saison A	02.10., 09.10.	12.10.
12-tägig: 899.-		
Saison B	12.06., 26.06., 18.09.	22.06., 06.07., 21.09.
12-tägig: 999.-		
Saison C	05.06., 24.07., 14.08.	17.08.
12-tägig: 1099.-		

Bestellnummer: DUBA10B

¹Schicke an bestpreis@lidl-reisen.de oder postalisch an Lidl E-Commerce International GmbH & Co. KG, Abt. Lidl-Reisen Kundenservice, Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm innerhalb von 3 Tagen nach Buchung einen Nachweis, dass du die bei www.lidl-reisen.de gebuchte Reise mit identischen Leistungen bei einem anderen Reiseanbieter günstiger bekommst, und du erhältst von uns die Preisdifferenz zurück. Gilt nur für Buchungen mit dem abgebildeten Bestpreis-Garantie-Logo. Ausgenommen sind ungerechtfertigt ermäßigte Reisen wie z. B. Sondernachlässe durch Reiseveranstalter oder Reisevermittler.

Sterneklassifizierung der Unterbringung nach Landeskategorie. Die Lidl E-Commerce International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei dieser Reise Reiseveranstalter. Mit Erhalt der schriftlichen Reisebestätigung und Zugang des Reiseversicherungsscheins wird eine Anzahlung in Höhe von 20% des Reisepreises fällig, der Restbetrag ist 30 Tage vor Abreise zu leisten. Es gelten die Reise- und Zahlungsbedingungen des Veranstalters.

Reiseveranstalter: holidays • Stiftsbergstraße 1 • 74172 Neckarsulm

Sonstiges: Weitere Termine online buchbar. Einreisebestimmungen für deutsche Staatsangehörige: Sie benötigen einen gültigen Personalausweis.



**WIR WÜNSCHEN
FROHE OSTERN**



Lidl lohnt sich.