



Mo.26.10. - Sa.31.10.2026*



TOP DER WOCHE

Bergfreund - nach Art Kochsalami
gegart, geräuchert, 500 g St., 1 kg = 17,58

TOP 8.79

Dorschleber in eigenem Saft und Öl,
190 g Dose, 1 kg = 17,85

TOP 3.39

„MOROZOFF“ Teigtaschen „Wareniki“ mit
Kartoffelfüllung, tiefgefroren, 900 g Btl.,
1 kg = 3,99

TOP 3.59

Mini-Pfannkuchen aus Speisequark
fertiggebacken, tiefgefroren, 500 g Schale,
1 kg = 7,58

TOP 3.79

Haferkekse versch. Sorten,
500 g Pack., 1 kg = 4,38

TOP 2.19

Gelee Früchte „Halbe Scheiben“
oder Gelee-Bonbons-Mischung
„Feeria“ mit Fruchtgeschmack, 240
g Btl., 1 kg = 5,80

TOP 1.39

Letscho nach Art des Hauses, Gemüsemischung
pikant oder pikant scharf, 700/710 g Gl., 1 kg = 5,99/5,91

TOP 4.19

Eingelegte Tomaten, auch
scharf, 1450 g Gl., Abtr. 1 kg = 3,73

TOP 3.09

Hartweizengrieß,
700 g Pack., 1 kg = 2,13

TOP 1.49

Waffeltörtchen mit kakao- und
kokosnusshaltiger Creme oder
mit erdnuss- und haselnusshaltiger
Creme, umhüllt von kakaohaltiger
Fettglasur, 180/115 g Pack.,
1 kg = 8,62/13,48

TOP 1.55

Kohlensäurehaltiges Erfrischungsgetränk
KAZBEGI, versch. Sorten, 1 L Fl. zzgl. Pfand 0,25

TOP 1.35

Vodka „Nemiroff“ 40% vol. versch. Sorten,
0,7 L Fl., 1 L = 12,65

TOP 8.85

*Nur in teilnehmenden Märkten. Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Werbendes Unternehmen: Mix GmbH Lebensmittelhandel, Schwarzwaldstr. 99, 71083 Herrenberg.

САЛТІВСЬКИЙ

"Doktorska"
Brühwurst aus
Schweinefleisch

Schweineohren
geräuchert, geschnitten,
gesalzen und gewürzt

"Charkowska"
Geräucherte Brühwurst
aus Schweine- und Hühnerfleisch

"Kijowska"
Geräucherte Brühwurst
aus Schweinefleisch

Retro
Style of
Frikadellen
Home style patties
Котлеты
FLEISCH - FRIKADellen
GEWOLFT UND GEWÜRZT
TIEFGEFROREN

BEILAGEN - ГАРНИРЫ - SIDE DISH - TIPS

Beilagen: Kartoffelpüree, Gemüse, Nudeln, Pasta, Mashed potatoes, Vegetables, Макароны

TOP PREIS
2,99€*
400g / 4Stck / Pack.

Original Rezept aus dem Hause GERMES
Made in BAVARIA

SCHNELLE ZUBEREITUNG
QUICK PREPARATION
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

In der Pfanne: Etwas Öl erhitzen, Frikadellen vorsichtig einlegen und 1-2 Min. pro Seite goldbraun braten. Hitze reduzieren, abdecken und 5-7 Min. pro Seite weitergaren, bis sie vollständig zubereitet sind.

SCHONENDES GAREN
GENTLE COOKING
ЩАДЯЩЕЕ ЗАПЕКАНИЕ

Im Backofen: Den Ofen auf 180-200°C vorheizen. Frikadellen mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa 30 Minuten backen, nach Hälfte der Zeit 1x wenden.

VITALES DAMPFAREN
VITAL STEAM COOKING
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Im Dampf: In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Dampfeinsatz leicht mit etwas Öl einfetten. Die gefrorenen Frikadellen sorgfältig hineinlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten schonend dämpfen.

IMPRESSUM

Verleger und Herausgeber:

MIX GmbH Lebensmittelhandel

Schwarzwaldstr. 99, 71083 Herrenberg, HRB 244827

Geschäftsleitung: Eugen Henning

Werbung und Anzeigen: Andre Felde

E-Mail: mixzeitung@monolith-gruppe.com

Auflage / Erscheinung / Verteilung:

59 000 / wöchentlich / kostenlos bundesweit
an Mix-Märkte

Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Preisangaben wird keine Gewähr übernommen. Ein Nachdruck aus anderen Quellen wurde mit Genehmigung des Rechteinhabers unternommen. Für den Inhalt der Anzeigen und PR-Artikel ist der Inserent verantwortlich. Für fernmündliche und handschriftliche Anzeigenaufträge und -angaben übernimmt der Verleger keine Haftung.

Прием объявлений:

Тел.: 07032 - 91 77 43, Факс: 07032 - 91 77 49
mixzeitung@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu



www.ok.ru/mixmarkt

- ♥ Aktuelle Angebote
- ♥ Interessante Themen
- ♥ Aktionen
- ♥ Gewinnspiele

Наши люди
в Германии



www.facebook.com/
mixmarkt.eu/

Aktuelle Angebote ♥
Interessante Themen ♥
Aktionen ♥
Gewinnspiele ♥

185.000
Menschen
folgen
uns!

! Полезные советы

Название «уха» закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII в. До того, «ухой» называли также навар из мяса и из курицы. Однако уже с XV в. уху всё чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей на бульон, поэтому её нельзя заправлять, как рыбный суп.

В течение веков сложились совершенно определённые правила приготовления ухи, касающиеся подбора рыбы, посуды, количества и состава овощей и пряностей, порядка закладки и времени варки.

Так, варить уху следует в неокисляемой посуде (эмалированной, глиняной). Классическую уху варят из тех рыб, которые дают прозрачный навар, отличаются клейкостью, нежностью и «сладостью». Это судак, окунь, ёрш, сиг – из них получается лучшая, так называемая белая уха. К ним добавляют обычно одну треть налима, сома, линя или язя. На втором месте по вкусу – уха из жереха, сазана, голавля, сырка, карася, карпа, красноперки. Уха из этих рыб называется черной. Наконец, уха из красной рыбы – осётра, белуги, севрюги, нельмы, лосося – называется красной ухой, или янтарной, когда она особенно жирна и

Ух, какая уха!

сделана с шафраном. Кроме этих видов ухи, классическая кухня знает уху рядовую, опеканную, вялую, пластовую, сладкую и мнѐвую.

Уху варят обычно не из одного какого-либо вида рыбы, а из двух, как минимум, и из четырех, как максимум. Исключением может быть уха из красной рыбы, которую варят и из одного вида рыбы.

Не годятся для ухи плотва, лещ, пескарь, уклейка, вобла, тарань, а также сельдевые всех видов, скумбрия, чехонь, бычки. Их лучше использовать для приготовления рыбных супов.

Бытует мнение, что хорошую уху нельзя приготовить из морской рыбы. Это неверно. Многие из морских рыб по своим качествам хорошо подходят для варки ухи. Это треска, палтус, макрурус, нототения, угольная рыба, вомер, ледяная рыба, сквама, морской окунь. Треску и палтуса, например, использовали и ранее для приготовления поморской ухи. Обычно уху из пресноводной рыбы стараются приготовить сразу же после её вылавливания. Чем свежее рыба, тем вкуснее уха. Это полностью относится и к морской рыбе. Поэтому если она заморожена, то для лучшего сохранения свежести её не следует размораживать перед закладкой в уху. Причём лучше выбирать для ухи более молодую, мелкую рыбу,

стараясь к тому же брать менее подверженную порче хвостовую часть. Наиболее удачно для ухи сочетание нежирной рыбы (трески, ледяной, макруруса, вомера) с жирной (палтусом, морским окунем, сквамой, нототенией).

В уху кладут минимум овощей – небольшое количество картофеля (причём нерассыпчатого, сладких сортов), моркови и обязательно лук. Если уху готовят из живой рыбы, то в неё кладут только лук. Если же используют свежую, но уже уснувшую рыбу, то овощи кладут обязательно. Кроме того, вносят довольно большой набор пряностей: петрушку (корень и зелень), лук-порей, зелёный лук, укроп, чёрный перец, лавровый лист, эстрагон, пастернак, а в некоторые виды ухи добавляют шафран, мускатный орех, имбирь, анис, фенхель. Обычно ассортимент пряностей зависит от сорта рыбы – чем жирнее рыба, тем больше требуется для ухи пряностей.

Чрезвычайно важно для создания своеобразного вкуса и аромата ухи соблюдать правильный режим варки. Прежде всего для ухи необходимо подготовить бульон – кипящий подсоленный овощной отвар, куда на короткое время (от 7 до 20 мин) опускают рыбу. Основная цель подготовки бульона – создать такую среду для рыбы, в которой бы она не вываривалась полностью, т. е. оставалась бы вкусной и сочной. Прежде с этой целью в бульоне сначала полностью вываривали мелкую рыбу, а также головы и кости, которые затем выбрасывали, а бульон процеживали и осветляли яично-белковой

оттяжкой. И только потом в этом рыбном бульоне отваривали куски более крупной рыбы или её филе, предназначенные для еды с ухой. Позднее уплотнения консистенции бульона стали достигать, отваривая в нем картофель. Такой приём более подходит к приготовлению ухи из морской рыбы.

Продолжительность варки рыбы целиком зависит от её вида: пресноводная рыба варится 15-20 мин (а рыба сибирских рек 25 – 30 мин), морская – 8-12 мин. Переваривание морской рыбы ухудшает качество рыбного мяса, делает его жёстким и ухудшает вкус самого бульона, который становится менее сладким, менее ароматным.

Уха получается значительно вкуснее, если её варить без крышки, в открытой посуде и на умеренном или слабом огне. Показатель готовности ухи – лёгкое отставание мяса рыбы от костей, а показатель хорошего качества – прозрачность бульона, его тонкий аромат, белизна мяса рыбы. Уха не должна иметь специфического рыбного запаха, каким нередко обладают рыбные супы, при варке которых допускается сильное разваривание рыбы.

Едят уху с чёрным хлебом или с рыбной кулебякой. Ниже приведены современные рецепты рядовой ухи – из речной и из морской рыбы, а также разновидности старинной русской ухи: сборная, карасёвая, опеканная, сладкая, раковая. Различия в их приготовлении незначительные, но всё же имеются.

Kalender 2027: Russlanddeutsche Absolventen der Universität Dorpat

Der Wandkalender 2027 zum Thema „Russlanddeutsche Absolventen der Universität Dorpat“ kann ab November bestellt werden.

Die Ursprünge der Universität Dorpat reichen bis in das 17. Jahrhundert zurück. Am 30. Juli 1632 unterzeichnete der schwedische König Gustav II. Adolf in seinem Feldlager bei Nürnberg die Gründungsurkunde der *Academia Gustaviana Dorpatensis*. Nach der Eroberung Livlands durch Zar Peter I. im Jahr 1710 wurde die Academia Gustaviana geschlossen. Erst Zar Alexander I. veranlasste die Gründung einer neuen Universität. Sie erhielt den Namen „**Kaiserliche Universität zu Dorpat**“ und wurde am 21. April (3. Mai) 1802 feierlich eröffnet. Als „klassische“ Universität umfasste ihr Lehrangebot zunächst lediglich vier Fakultäten beziehungsweise Studienrichtungen: Medizin, Philosophie, Rechtswissenschaft und Theologie.

Aus mehreren Gründen kam Dorpat bei der Ausbildung der ersten Akademiker aus den Reihen der deutschen Siedler in Russland eine herausragende Bedeutung zu. Besonders ins Gewicht fiel, dass die Universität die einzige Lehranstalt im Zarenreich war, an der evangelisch-lutherische Geistliche ausgebildet wurden. Der vorliegende Kalender ist einigen bedeutenden russlanddeutschen Absolventen dieser Universität gewidmet. Wenn Sie mehr über die Absolventen der Universität Dorpat erfahren möchten, geben Sie auf der Internetseite www.bkdr.de im Suchfeld das Stichwort „russlanddeutsche Akademiker“ ein. Dort gibt es ausführliche Berichte zu diesem Thema.

Tel.: 0911/89219599 oder per E-Mail an kontakt@bkdr.de, Bestellnummer: 9691, DIN A4, Preis: 5,- EUR zzgl. Versand.

Den aktuellen Bestell- bzw. Bücherkatalog des BKDR Verlags können Sie entweder telefonisch anfordern oder unter dem nachfolgenden QR-Code als PDF herunterladen:

www.bkdr.de



Machen Sie sich selbstständig!

Sein eigener Chef sein. Selbst entscheiden. Sich selbstständig machen. Ja oder nein? Ihr „Ja“ zum MIX Markt OHG-Konzept ist eine der besten Möglichkeiten, den Grundstein für ein sorgenfreies Leben zu legen.

Wie geht's weiter?

Jetzt wollen Sie vermutlich mehr Details erfahren und Fragen stellen, die ganz speziell Ihre persönliche Situation betreffen. Kontaktieren Sie uns einfach über infomixzentrale@monolith-gruppe.com

www.mixmarkt.eu
Über uns / Partnerschaft



Очень
добрая
газета!

MIX Markt Zeitung

**Maisknabber-
erzeugnis**
je 160 g Pack.
1 kg = 11,82

**Eis mit Vanillegeschmack
im Waffelbecher**
9x130 ml Pack. (1170 ml)
1000 ml = 3,89

**Eis mit Vanille-
geschmack
im Waffelbecher**
130 ml Pack.
1000 ml = 4,54

**Eiscreme mit Vanillegeschmack
Plombir“ im Waffelbecher**
6x130ml Pack. (780 ml)
1000 ml = 5,12

**Teigtaschen
mit Fleischfüllung
„Pelmeschki Maljutki“**
500 g Pack.
1 kg = 7,98

**Teigtaschen
mit Fleischfüllung
„Pelmeschki Maljutki“**
500 g Pack.
1 kg = 7,98

€1,89

€4,55

€0,59

€3,99

€3,99

€3,99

Masha and The Bear

© Animaccord LTD, 2008 - 2026
mashabear.com



Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil

Interesse?

Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe des möglichen Eintrittstermins sowie Ihrer Gehaltsvorstellung schnellstens zu.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Alexander Rosentreter gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!

Monolith International GmbH
Hertzstraße 3/1,
71083 Herrenberg
Telefon: +49 (0) 151 74609489

a.rosentreter@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Mit einem Rekord-Umsatz von über 700 Millionen Euro, 3500 Beschäftigten, 3 Importeuren, 5 Auslieferungslager, knapp 200 Mix-Märkten in Deutschland ist die Monolith-Gruppe einer der führenden Anbieter im europäischen Handel mit Lebensmitteln und Spezialitäten aus Osteuropa. Für Monolith Süd in Hanau suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine/n:

• LKW-Fahrer Klasse CE

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit den Fahrzeugen der Marke Mercedes Benz. Das Einstiegsgehalt beträgt ab 3 200 € netto.

Ihre Aufgaben:

Ausliefertransporte von Lebensmitteln an unsere Kunden und Vertriebspartner (MIX-Märkte).



Für unsere Zentrale in Rosengarten bei Hamburg suchen wir ab sofort in Vollzeit einen engagierten Mitarbeiter (m/w/d) für den Bereich:

Grafikdesign/Mediengestaltung mit russischen Sprachkenntnissen

DEINE AUFGABEN:

- Gestaltung und Umsetzung aller Werbemittel
- Schnittstelle zu Druckereien/Lieferanten/Dienstleistern/Zeitungsanzeigen
- Auswahl und Bearbeitung von Fotos zur weiteren Verwendung in Digital- und Printmedien

DEIN PROFIL:

- Du zeichnest dich durch eine sehr gute Kommunikationsfähigkeit aus, arbeitest eigenständig und koordiniert
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und hohe Belastbarkeit zeichnen dich ebenfalls aus. Außerdem bist du flexibel, übernimmst gerne Verantwortung und bist offen für neue Ideen und Technologien

KOMPETENZEN:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung oder abgeschlossenes Studium mit Schwerpunkt Mediengestaltung bzw. Grafikdesign oder eine vergleichbare Ausbildung in diesem Bereich
- einschlägige Berufserfahrung von mindestens ein Jahr im Bereich Grafikdesign/Mediengestaltung und Bildbearbeitung sowie Kenntnisse in der Produktionsabwicklung von Printmedien
- sicherer Umgang mit Adobe Creative Cloud, insbes. InDesign, Photoshop, Illustrator und mit MS-Office
- Erfahrungen mit KI-Tools erwünscht
- Kreativität, Organisationstalent, wirtschaftliches Denken und Serviceorientierung
- Sprachkenntnisse: Deutsch und Russisch fließend in Wort und Schrift



Falls Sie Interesse gefunden haben, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

a.peter@monolith-gruppe.com
www.monolith-gruppe.eu

Wir sind ein stetig wachsendes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes und in diesem Marktsegment eines der führenden Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir (m/w/d):



Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail an oder kommen Sie einfach persönlich vorbei:

KÖLN

• MARKTLEITUNG / STELV. MARKTLEITUNG

Erfahrung im Einzelhandel vorausgesetzt.

Mix Markt 155 OHG
Piccoloministr. 523, 51067 Köln
mixmarkt155@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu



Kenntnisse der russischen Sprache sind von Vorteil. Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail:

Schwäbisch Gmünd

MITARBEITER UND AUSHILFEN:

- FRISCHETHEKE
- KASSIER
- AUSHILFE

Mix Markt 200 GmbH
Werrenwiesenstraße 78
73525 Schwäbisch Gmünd
Telefon: 071719982516



Machen Sie sich selbstständig!

Sein eigener Chef sein. Selbst entscheiden. Sich selbstständig machen. Ja oder nein? Ihr „Ja“ zum MIX Markt OHG-Konzept ist eine der besten Möglichkeiten, den Grundstein für ein sorgenfreies Leben zu legen.

Wie geht's weiter?

Jetzt wollen Sie vermutlich mehr Details erfahren und Fragen stellen, die ganz speziell Ihre persönliche Situation betreffen. Kontaktieren Sie uns einfach über infomixzentrale@monolith-gruppe.com

www.mixmarkt.eu
Über uns / Partnerschaft



Salat mit Würstchen



Immer günstig!

Einkaufszettel

- ✓ Weißwürste – 3 St.
- ✓ Dosenmais – 150 g
- ✓ Honigpilze – 150 g
- ✓ Kartoffeln (groß) – 3 St.
- ✓ Wachteleier – 4 St.
- ✓ weiße Zwiebel – 1 St.
- ✓ Römersalat – 1 St.
- ✓ Gewürzgurken – 100 g
- ✓ Pflanzenöl – 100 ml
- ✓ Salz, Pfeffer – nach Geschmack

Zubereitung

1. Gewürzgurken in mundgerechte Stücke und die Zwiebel klein schneiden. Eier 5 Minuten kochen. Von der Schale befreien und halbieren.
2. Kartoffeln gar kochen und grob schneiden. Kartoffeln und Pilze in etwas Pflanzenöl goldgelb braten. Würstchen hinzugeben und mitbraten.
3. Die Zwiebeln in einer Pfanne extra goldgelb braten. 100 ml Pflanzenöl, Zwiebeln und Mais vermischen. Nach Geschmack salzen.
4. Mit einem Pürierstab mixen, bis eine cremartige Soße entsteht.
5. Das obere Stück der Römersalat-Blätter abschneiden und je 3 Salatblätter pro Teller verteilen. Einen Kochring in der Tellermitte platzieren. Vorsichtig 2 EL Soße hineingeben.
6. Kartoffeln, Pilze, geschnittene Würstchen, Gewürzgurken und Eier hineinlegen. Nochmals Soße dazugeben. Mit frischen rütern garnieren. Den Kochring entfernen und den fertigen Salat warm servieren.

Vielen Dank für Ihren Besuch und auf Wiedersehen im Mix-Markt!



Soljanka



Immer günstig!

Einkaufszettel

- ✓ Schweinebauch – 600 g
- ✓ Gekoch. Schweinefleisch – 600 g
- ✓ Zwiebel – 1 St.
- ✓ Möhre – 1 St.
- ✓ Speck – 150 g
- ✓ Tomatenmark – 3 EL.
- ✓ Brühe – 3,5 l
- ✓ Zitrone – 1 St.
- ✓ Oliven – 100 g
- ✓ Frisches Grün – 1 Bund

Zubereitung

1. Möhre in Kreise schneiden und Zwiebel klein hacken. Speck klein schneiden, Schweinebauch würfeln. Zitronenschale abreiben und Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
2. Speck und Schweinebauch in einem Kochtopf mit dickem Boden anbraten, Zwiebeln hinzugeben und mitbraten. Möhren mitbraten. Tomatenmark und Schweinefleisch hineingeben, umrühren.
3. Brühe hineingießen, mit Salz abschmecken und Zitronenschale dazugeben. 30 Minuten lang kochen. Vor dem Servieren Oliven, Zitrone und frisches Grün hinzufügen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und auf Wiedersehen im Mix-Markt!



Wir sind ein in die MONOLITH - Unternehmensgruppe integriertes, auf den Vertrieb von osteuropäischen Produkten spezialisiertes Lebensmittel Einzelhandelsunternehmen, das die nach unseren Konzepten geführten Supermärkte „Mix Markt“ administrativ betreut. Im europäischen Einzelhandel mit Lebensmittel und Spezialitäten aus Osteuropa gehören wir zu den Marktführern und suchen für unsere Zentrale in Herrenberg bei Stuttgart ab September 2026

Auszubildende/n zur/zum Kauffrau/-mann für Büromanagement

mit russischen Sprachkenntnissen

Ihre Ausbildungsinhalte umfassen:

- Stammdatenpflege
- Unterstützung im Bereich Werbung
- Mitarbeit in der Buchhaltung
- Sekretariats- und Verwaltungsaufgaben

Im Rahmen Ihrer 3-jährigen Ausbildung durchlaufen Sie sämtliche ausbildungsrelevante Abteilungen, um ein möglichst großes Fachwissen zu erlangen.

Ihr Profil:

- Mittlerer Bildungsabschluss bzw. Abitur oder Fachhochschulreife
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute Russischkenntnisse
- Engagement in der Ausbildung und Interesse an kaufmännischen Tätigkeiten
- Motivation, Teamfähigkeit und Lernbereitschaft
- Verlässlichkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Freundlichkeit, Aufgeschlossenheit und Flexibilität
- Gute PC-Kenntnisse, kaufmännisches Grundverständnis

Bei Interesse bewerben Sie sich bitte online oder senden Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Kopien des Abschlusszeugnisses.



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Mix GmbH Lebensmittelhandel
Schwarzwaldstrasse 99, 71083 Herrenberg
bewerbung.mix@monolith-gruppe.com
www.mixmarkt.eu

Mit einem Rekord-Umsatz von über 800 Millionen Euro, gehört die Monolith - Gruppe zu den Marktführern im europäischen Handel mit Lebensmittel und Spezialitäten aus Osteuropa.

Für die Monolith West GmbH in Bergheim suchen wir ab sofort eine/n

Buchhalter/-in (m/w/d) in Vollzeit

Ihre Aufgaben:

- Führung Finanzbuchhaltung (Debitoren-, Kreditoren-, Anlage- und Hauptbuchhaltung)
- Erstellung und Abgabe von Umsatzsteuervoranmeldung nach HGB an das Finanzamt
- Vorbereitung der Unterlagen für Wirtschaftsprüfer und Steuerberater
- Liquiditätsplanung und Reporting an die Geschäftsleitung
- Pflege und Abstimmung von Konten sowie Abschlussbuchungen
- Buchung von Bankumsätzen
- Beteiligung an Optimierungsprozessen
- Bearbeitung der Offenen-Posten-Liste und Durchführung des Mahn- und Inkassowesens
- Ansprechpartner für Banken, Finanzamt, Wirtschaftsprüfer und Steuerberater
- Sie übernehmen gelegentlich Aufgaben aus Urlaubs- und Krankheitsvertretungen für Kollegen

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, beispielsweise als Bürokauffrau/-mann, Steuerfachangestellte/-r oder eine andere vergleichbare Ausbildung
- DATEV-Kenntnisse
- Sie verfügen über grundlegende Russisch- und Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Mehrjährige Berufserfahrung in Rechnungswesen
- Abgerundet wird Ihr Profil durch zuverlässige, selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise

Das bieten wir Ihnen:

- eine umfangreiche Einarbeitung
- Zusammenarbeit in einem hoch motivierten Team und angenehmes Betriebsklima
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeit im Unternehmen
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Monolith
www.monolith-gruppe.eu

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Monolith West GmbH

Zu Hd. Frau Neu

Zum Frenser Feld 4a

50127 Bergheim

i.neu@monolith-gruppe.com

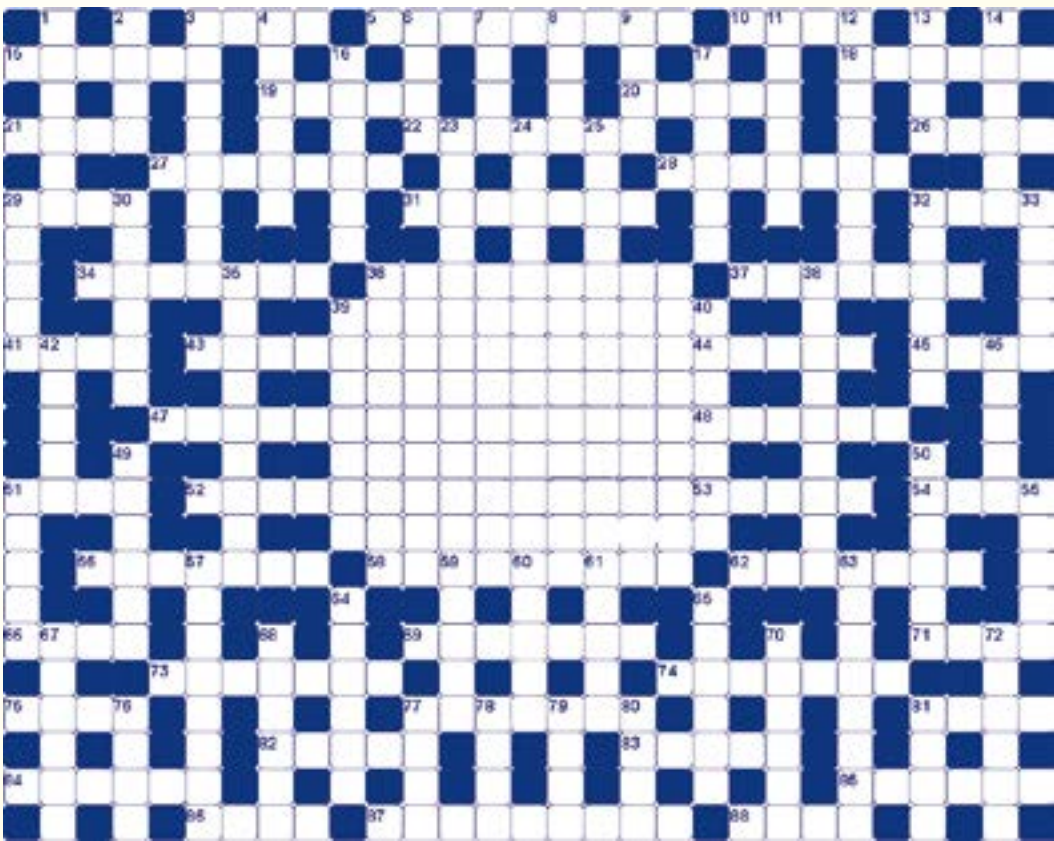


Кроссворд

2026: выпуск 44

По горизонтали: 3. Большой зал для отдыха в гостинице. 5. Кредит по сути. 10. Столица Норвегии. 15. Водонагревательный прибор. 18. Картина с изображением природы. 19. Оружие мушкетера. 20. Житель тундры. 21. Порошок ДДТ, травящий тараканов. 22. Бледный несъедобный гриб. 26. Болезнь, уродующая лицо. 27. Папка с зарисовками художника. 28. Виноградный сахар. 29. Крупные домашние животные. 31. Штора сцены театра. 32. Парная с вениками. 34. Очень умное морское животное. 36. Хозяин поля сахарного тростника. 37. Гадальная карточная раскладка. 41. Знак «минус» в грамматике. 43. Рука птицы. 44. Сентябрьский звездный цветок. 45. Ужас, страх, испуг. 47. Лабораторное исследование крови. 48. Выезд в командировку, в отпуск. 51. Нож к винтовке. 52. Вихревой поток воздуха. 53. Пасхальная сладкая каша с изюмом. 54. Воспаление среднего уха. 56. Один из двенадцати учеников Христа. 58. Спортивная обувь. 62. Сельский железный конь. 66. Материал для шляпы. 69. Ее, полную кефали, в Одессу Костя приводил. 71. Ядерный источник энергии. 73. Центр мишени. 74. Древняя пергаментная бумага. 75. Обаяние, очарование. 77. Утренний прием пищи. 81. Финансовый провал бизнеса. 82. Кусочек цепи. 83. Другое название радикулита. 84. Автомобильный буфер. 85. Встроенный балкон жилого дома. 86. Солнцезащитники на носу. 87. Физическая или нравственная боль. 88. Музыкальная нота.

По вертикали: 1. Право на посещение закрытого учреждения. 2. Бревенчатое средство передвижения по воде. 3. Высший сорт стекла для посуды, люстр. 4. Подруга коня. 6. Негр Петра Великого. 7. Сложенное сено. 8. Воздух после грозы. 9. Гора яблок. 11. Неразъемный способ соединения металлических деталей. 12. Сдвиг почвенного или горного слоя. 13. Сырье для яичницы. 14. Копье в китовой охоте. 16. Место работы водителя автомобиля. 17. Обод военной фуражки. 23. Стадо овец. 24. Задор, увлечение. 25. Первое средство от нечистой силы. 29. Физические упражнения для достижения рекордов. 30. Спортивный учитель. 32. Джазовый струнный музыкальный инструмент. 33. Тормоз корабля. 35. Работник аптеки. 38. Толстенная сосиска. 39. Украинский народный музыкант и певец. 40. Домашний табак. 42. Болван, у которого сбылись мечты. 46. Машина по вызову. 49. Командир несамостоятельного речного судна, иностранный боцман. 50. Буренка. 51. Полицейский-участковый в Америке. 55. Высокий боярский дом. 57. Латиноамериканская шляпа с широкими полями. 59. Военный способ взять измором. 60. Начало спортивного забега. 61. Крепкий напиток от зеленого змия. 63. Вращающиеся качели. 64. Тщательно хранимая тайна. 65. Состояние полного безразличия. 67. Беспорядок, путаница, неразбериха. 68. Ручной инструмент для узорного выпиливания. 70. Неудача, полный провал. 72. Бурные аплодисменты. 76. Комнатная собачка с большой круглой головой и укороченной мордой. 77. Раскладной защитник от дождя. 78. Сосуд для букета. 79. Платье священника. 80. Плод в волосатой кожуре. 81. Хвойное вечнозеленое дерево с орехами в шишках.



По горизонтали: 3. Кекс. 5. Журналист. 10. Лгун. 15. Мачеха. 18. Аналог. 19. Плато. 20. Живот. 21. Утро. 22. Летучка. 26. Обет. 27. Кислота. 28. Анархия. 29. Знак. 31. Белочка. 32. Бунт. 34. Спутник. 36. Боярышник. 37. Бассейн. 41. Спил. 43. Овчар. 44. Азарт. 45. Овца. 47. Вулкан. 48. Отмель. 51. Узел. 52. Вчера. 53. Келья. 54. Пояс. 56. Авокадо. 58. Камикадзе. 62. Всадник. 66. Пони. 69. Антенна. 71. Толь. 73. Ревизор. 74. Кошелек. 75. Пест. 77. Хулиган. 81. Сага. 82. Нетто. 83. Афиша. 84. Клеймо. 85. Осанка. 86. Ноль. 87. Гладиатор. 88. Лавр.

По вертикали: 1. Каштан. 2. Зеро. 3. Кандидат. 4. Купель. 6. Угол. 7. Наст. 8. Ланч. 9. Сажа. 11. Гитара. 12. Наутилус. 13. Сабо. 14. Модерн. 16. Кактус. 17. Звание. 23. Емеля. 24. Узоры. 25. Кулан. 29. Запас. 30. Капель. 32. Бойкот. 33. Тезка. 35. Наволочка. 38. Сарделька. 39. Оранжед. 40. Махорка. 42. Показ. 46. Цапля. 49. Плавни. 50. Спринт. 51. Укроп. 55. Стиль. 57. Камертон. 59. Манту. 60. Клещи. 61. Донка. 63. Директор. 64. Ярость. 65. Кролик. 67. Одеало. 68. Сигнал. 70. Регата. 72. Логика. 76. Тайм. 77. Холл. 78. Лорд. 79. Гуца. 80. Нато. 81. Срам.



MIX Markt Zeitung

Очень интересная газета!

Работаем без посредников - напрямую с санаториями!



Kur & Urlaub

КУРОРТЫ И ОТДЫХ

- ПОЛЬША • ЛИТВА
- ЧЕХИЯ • ЛАТВИЯ

www.kur-fahrt.de

Групповые и индивидуальные поездки автобусом - от дома до дверей санатория в Чехии и Польше

33719 Bielefeld

Salzflur Str. 61

0521 - 9344690 / 0521 - 30438910 / +49 176 10 42 98 89



При заказе подарков на выбор - скидка до 13% или халат!

«Reiseveranstaltungen Klassen»



АВИАБИЛЕТЫ
во все страны мира

ЛУЧШИЕ КУРОРТЫ
по сниженным ценам

Отдых, визы и круизы

Tel.: 05772-97660

Wilhelm-Kern-Platz 4 | 32339 Espelkamp | info@albina-plett.de | www.albina-plett.de

Берта ФРИЗЕН

Дипл. парапсихолог, кармолог, ясновидящая, потомственная христианская целительница с 2006 г.

Международная Высшая Эзотерическая Школа «Астрал» с 2011 г.

ОСНОВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ. Профессии:
Кармолог, Иконотерапевт, Ангелотерапевт, Литотерапевт, Ароматерапевт, Энерготерапевт, Парапсихолог

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ.
Курсы, тренинги, семинары, видеоуроки по различным темам эзотерики и помощь в быту

ЯСНОВИДЕНИЕ – посмотрю прошлое, настоящее, будущее

ДИАГНОСТИКА – определю от кого, какой, когда и как наложен негатив

ЦЕЛИТЕЛЬСТВО – сниму негатив, открою дороги жизни и удачи

КАРМОЛОГИЯ – проверю карму рода, семьи, дома, фирмы и т.д.

Работаю лично и по фото. **Более подробно смотрите на сайте.**

Tel.: 0261 988 71031, Tel./WhatsApp/Telegram 0176 2475 8190 • www.znachar.de
Esoterik Zentrum Berta, Hinter der Jungenstr.2, 56218 Mülheim-Kärlich

ENGELS REISEN IATA агент авиакомпании

Lufthansa **TURKISH AIRLINES**

АВИАБИЛЕТЫ в РОССИЮ и во все СТРАНЫ МИРА

ОТДЫХ у МОРЯ

САНАТОРИИ * ВИЗЫ

069-82 32 75

ВОЗМОЖЕН КРЕДИТ
МЫ С ВАМИ С 1992 ГОДА!

Kaiserleistr. 48 • 63067 Offenbach
Odenwaldring 102 • neben MIX MARKT
e-mail: info@engelsreisen.de
www.engelsreisen.de

MIX Markt

www.facebook.com/mixmarkt.eu/

Aktuelle Angebote
Interessante Themen
Aktionen
Gewinnspiele

185.000 Menschen folgen uns!

ЗДОРОВЬЕ НА КУРОРТАХ
ЧЕХИЯ • ПОЛЬША • ВЕНГРИЯ • ПРИБАЛТИКА

ДОСТАВКА ОТ ДОМА ДО КУРОРТА!

ОТДЫХ НА МОРЕ!!

TRAVEL OFFICE
ВЫСЛАЕМ БЕСПЛАТНЫЕ КАТАЛОГИ
0541-40757030

СТАНЬ ВЕЛЬНЕСС-МАССАЖИСТОМ

24 семинара и 17 видов массажа или вельнесс-массажистов из стран Германии, Испании, Китая, Японии, Таиланда, Америки и др.

- ✓ Успешная организация студии, работа с клиентами и др.
- ✓ Возможность зарабатывать еще во время обучения
- ✓ Свободный график обучения по выходным дням

Две квалификации за одну цену!
Вельнесс-массажист • Вельнесс-консультант

04141 529 701 • 0176 226 285 66

Узнайте адрес ближайшего к Вам места учебы

MPU-BERATUNG

NEU! Familientherapie

В городах:

- Frankfurt
- Darmstadt
- Mannheim
- Heilbronn
- Stuttgart
- Tübingen
- Reutlingen
- Kempten
- Augsburg
- München

Andreas Atzig
Fachpsychologe für Verkehrspsychologie (BDP), Psychologe (BDP)

Бесплатная информация о MPU

Низкие цены, оптимальные сроки!
Мы предоставим Вам возможность подготовки и сдачи Идиотентеста на русском языке

Tel.: 0176 - 239 235 84
www.mpu-mbs.de

www.gratus-reisen.de
Klöknerstr. 2, 49124 G.M. Hütte

КУРОРТЫ

Венгрия*
Польша*
Чехия*
Литва*
Латвия*
Словакия*

КРУИЗЫ
В любую точку мира!
ОТДЫХ НА МОРЕ

5% Frühbucker-RABATT

05401-363 707

*трансфер из дома!

Уникальные скульптурные памятники

высокое качество
индивидуальный эскиз
бесплатный каталог
персональная консультация

Moser | Handwerkskunst seit 1890
www.moser-stein.de | Nattheimerstr. 81
89520 Heidenheim - Schnaitheim
Telefon 07321/643 13 | kontakt@moser-stein.de

MIX Markt

Machen Sie sich selbstständig!

Sein eigener Chef sein. Ja oder nein?
Ihr „Ja“ zum MIX Markt OHG-Konzept ist eine der besten Möglichkeiten dafür!

Mehr Information unter:
www.mixmarkt.eu
Über uns / Partnerschaft

granit-1.de

GRANITHANDEL

ПАМЯТНИКИ

БЕСПЛАТНО!

- ♦ Консультация на дому
- ♦ Гравировка портрета
- ♦ Высылаем каталог через whatsapp

05251-69-84-609
0176-634-851-64

Grabsteine Schulz GmbH

ПАМЯТНИКИ

БЕСПЛАТНО:

- ✓ Высылаем каталог
- ✓ Консультация на дому

БЕСПЛАТНО при заказе памятника:

- ✓ Гравировка портрета или
- ✓ Керамическая фотография
- ✓ Надпись на памятнике

✓ Высокое качество
✓ Низкие договорные цены

Работаем по ВСЕЙ Германии

Tel.: 05292-93-23-700
Mob.: 0157-830-40-182
www.grabsteine-schulz.com

GRABMALE
NATURALSTONE
MIX AIRP

MOSER

ПАМЯТНИКИ
РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ

BREMEN

- Низкие цены
- Большой опыт
- Гравировка портрета

☎ 0421-49 06 38
☎ 0170-96 69 639
Büro:
Hastedter Heerstr.249
28207 Bremen

www.grabmale-pfaff.de

Высылаем бесплатный каталог

Памятники • Grabmale

UNSERE AUSSTELLUNGEN UND VERTRETER

Köln • Am Donatushof 17 • Steinwelt GmbH 0221 - 599 996 30
Berlin • Am Gewerbepark 5 H43 030 - 551 593 70
Fa. Schlotthauer
Nürnberg • Schweinauer Hauptstr. 127 0911 - 669 977 35
Fa. Kapustin
Stuttgart • Herr Vaibert 07150 - 914 96 86

WIR LIEFERN NACH:
Aachen, Bonn, Düsseldorf, Bremen, Dortmund, Essen, Frankfurt, Heilbronn, Karlsruhe, Kassel, Kaiserslautern, Koblenz, Paderborn, Stuttgart, Schweinfurt, Würzburg

РАБОТАЕМ ПО ВСЕЙ ГЕРМАНИИ
БЕСПЛАТНЫЙ КАТАЛОГ ПО ТЕЛЕФОНУ
0177-833 93 09

Огромный выбор памятников на портале:
www.pomni.de