



1. Fühlen Sie sich von unseren Büro-
mitarbeitern gut betreut?

Was würden Sie verbessern?

2. Wie zufrieden sind Sie mit der
Anlieferung Ihrer Hutzelhof-Kiste?

--> Einhaltung des vereinbarten
Abstellplatz

--> Hilfsbereitschaft/Freundlichkeit
der Fahrer

--> Sonstiges

3. Neben Obst und Gemüse haben
wir noch zahlreiche Artikel wie Ge-
tränke, Nudeln, Müsli, Aufstriche, etc.
im Angebot.

Über welche neuen Produkte wür-
den Sie sich freuen bzw. was ver-
missen Sie in unserem Sortiment?

Speziell im Bereich Trockenartikel:

Speziell im Bereich Backwaren:

Sonstiges:

4. Bestellen Sie vorwiegend über
unseren Onlineshop?

Ja Nein

Wie bewerten Sie die Nutzerfreund-
lichkeit unseres Onlineshops?

Was können wir hier noch verbes-
sern?

5. Wie sehr achten Sie beim Gemü-
sekauf auf regionale Zulieferer und/
oder den Eigenanbau vom Hutzelhof?

sehr wichtig
 nicht immer
 gar nicht

6. Wie sehr achten Sie beim Einkauf
auf Verbandsware?

sehr wichtig
 nicht immer
 gar nicht

7. Haben Sie sich schonmal geärgert?

Ja Nein

Wenn ja, über was?

8. Wenn Sie hier Chef wären, was
würden Sie anders machen?

9. Was wollten Sie uns schon immer
mal sagen?



IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG

Liebe Leut',

wie auch schon in den letzten Jahren,
wollen wir Sie heute mal wieder nach
Ihrer **ehrlichen und ungeschönten
Meinung** fragen. Denn nur wenn wir
wirklich wissen, was Sie bewegt oder
was Sie richtig gut finden, können wir
unser Angebot und unseren Service
auch verbessern.

**Lassen Sie uns die ausgefüllte Um-
frage einfach per E-Mail, Post, Fax**

**oder mit Ihrer nächsten, leeren
Kiste zukommen.**

**Wir hoffen auf Ihre Hilfe und freu-
en uns auf Ihre Anregungen und
Wünsche. Vielen herzlichen Dank
dafür!**

Ihre Hutzelhöflinge 🍷

Riesling Fuchsentanz

*Kommt einem herzlich und frech
entgegen. erinnert an Rosen und
reife Nektarinen. Angenehme
Mineralik.*

*Toller Weißwein zum Aperitif und
zum Fisch! Vom Weingut Diwald
aus Österreich, kbA*

0,75l **11,95** Euro



Süße Osterleckereien

- Zarter Vollmilch-Schokohase** 80g **2,99 Euro**
Osterhase aus Vollmilchschokolade. Liebevoll verziert mit weißer Schokolade. Von Rosengarten, *kBA*
- Osterhasenkekse** 150g **3,29 Euro**
Herrlich knusprige Dinkelkekse in Vollmilchschokolade getaucht. Von Rosengarten, *kBA*
- Kokos-Marzipan-Herzen** 65g **3,79 Euro**
Leckere Kokos-Marzipan-Herzen mit Zartbitterschokolade umhüllt. Von Rosengarten, *kBA*
- Marzipanbrot** 100g **3,79 Euro**
Feinster Marzipangenuss mit kräftiger Zartbitterschokolade umhüllt und mit Honig verfeinert. Von Lubs aus Lübeck, *kBA*
- Schokoeier Confiserie** 80g **4,99 Euro**
Feinste Trüffel- und Nougat-Pralinen einzeln verpackt, ohne Alkohol. 5 Stück à 16g. Von Lubs aus Lübeck, *kBA*
- Eierlikör** 0,5l **16,95 Euro**
Nach altem Hausrezept auf kaltem Wege hergestellt und mit Bourbon-Vanille abgerundet. Von der Destillerie Dwersteg, 20% vol, *kBA*

Name _____

Anschrift _____

Kundennummer _____

Übrigens: Wir drucken mit ungiftigem Wachs (Solid Ink) auf FSC-zertifiziertem Papier!



Sprossenbrokkoli mit Pasta

Zutaten

1 Bund Sprossenbrokkoli, 250g Cherrytomaten, Salz, Pfeffer, etwas weißer Aceto Balsamico, 400g Nudeln, Olivenöl, Butter oder Parmesan

Zubereitung

Die Tomaten halbieren und den Sprossenbrokkoli waschen und kleinschneiden (alles kann verwendet werden, höchstens die Schnittstellen abschneiden).

Nudeln wie gewohnt nach Packungsanweisung zubereiten. Die letzten zwei bis drei Minuten den Sprossenbrokkoli ins Wasser dazugeben. Anschließend Nudeln und Sprossenbrokkoli abgießen.

Olivenöl im Topf erhitzen und die halbierten Tomaten im Öl schwenken. Mit weißem Aceto Balsamico ablöschen, Nudeln und Sprossenbrokkoli dazu. Etwas Salz und Pfeffer, fertig!

Nach Belieben mit etwas Butter und/oder Parmesan verfeinern und servieren.

Guten Appetit!



AUF DIE LUPINE, FERTIG, LOS!

Die **Lupine** gehört zu der Familie der Hülsenfrüchte und wird vorwiegend in Nord- und Ostdeutschland angebaut. Sie ist nicht nur geschmacklich ein Erlebnis, ihre Blüten machen auch farblich einiges her. Als vielfältig verwendbarer, heimischer Eiweißlieferant gilt sie als ideale **Alternative zu Soja**.

Die **Firma Zwergenwiese** hat sich der wertvollen Bohnen angenommen und daraus unter Berücksichtigung neuester ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse **intensiv-würzige Aufstriche**

kreiert. Neben allen acht essentiellen Aminosäuren, Eisen, Spurenelementen und Eiweiß bringen sie noch mehr mit: Sie sind **vegan, hefefrei, glutenfrei, laktosefrei** und **reich an Ballaststoffen**.

Wir freuen uns Ihnen drei verschiedene **LupiLoves** anzubieten: Curry, Paprika-Pfeffer und Tomate

Also schnell probieren unter **Hutzelhof.de!**

