

Sommer 2026

Süllaus GENUSSseiten

Prall gefüllt mit
kulinarischer
Inspiration für den

Grill-Sommer
2026

Schweinefilet- Grillspieß

erhältlich an der
Bedientheke
(1 kg = 19,90 €)

je 100 g
1,99 €



Eguren Ugarte Blanco oder Rosado, Rioja

Alkoholgehalt:
12,5 % Vol. (Blanco);
13,0 % Vol. (Rosado)
(1 Liter = 5,32 €)

0,75-l-Flasche:
3,99 €



Orangensaft, frisch zum Selberpressen

erhältlich in Märkten
mit Orangenpresse
(1 Liter = 7,98 €)

0,5-l-Flasche:
3,99 €
zzgl. 0,25 € Pfand



Angebote gültig bis zum 20.07.2026

Für Druckfehler übernehmen wir keine
Haftung. Abgaben nur in haushalts-
üblichen Mengen. Alle Preise in Euro.
Alle Preise sind Abholpreise.



Süllau

Bargtheide | Lübeck | Trittau | Mölln | Ratzeburg
www.suellau-lebensmittel.de

Liebe Genuss-Fans

wie halten Sie es mit dem Sommer? Ist er für Sie, wie für so viele Menschen, einfach deshalb die schönste Zeit des Jahres, weil die warmen Temperaturen und ein schier endlos blauer Himmel Sie beinahe täglich dazu einladen, draußen an der frischen Luft zu sein? Natürlich mit dem Lieblingseis in der einen und einem kühlen Getränk in der anderen Hand.

Oder gehören Sie eher zum Team "Sommerzeit ist Urlaubszeit" und können es kaum erwarten, mit gepackten Koffern aufregend neue oder liebgewonnene bekannte Orte aufzusuchen, um endlich einmal, losgelöst vom Alltag, richtig entspannen zu können?

Wahrscheinlich geht es Ihnen wie uns, die beiden Perspektiven auf den Sommer jede Menge abgewinnen können. Vor allem dann, Sie mögen uns das eingedenk unserer Passion nachsehen, wenn eine grundlegende Bedingung erfüllt ist: Der "Reiseproviant", ob nun zur Stärkung auf dem Weg zum Flieger oder während der Radtour um den See, muss zwei Bedingungen erfüllen: Sommerlich frisch muss er sein und zum anderen darf er vom ersten Bissen an dafür sorgen, dass Sie ins Träumen geraten und die Genuss-Seele baumeln lassen können. Denn da sind wir uns ziemlich sicher: Ganz gleich, wo Sie den Sommer kulinarisch zelebrieren - wichtig ist, den Sommer entspannt zu genießen.

Wenn das gelingt, spielt das Wo keine Rolle. Das Wie ist entscheidend! Und damit die Vielfalt, die Sie in unseren Märkten Tag für Tag aufs Neue entdecken können.

Testen Sie doch einfach einmal unseren bequemen Vorbestellservice für ausgesucht köstliche Grillplatten oder entdecken Sie an den Frischetheken aufregend sommerliche Spezialitäten. Spanien, Italien, Frankreich – Sie mögen sich nicht entscheiden? Kein Problem, unsere Weinfachberater stellen Ihnen gerne ein faszinierend facettenreiches Weinpaket zusammen, das Ihre Gäste auf der nächsten BBQ-Party garantiert begeistern wird. Entdecken Sie zudem spannende Aktionen und attraktive Rabatte im coolen EDEKA Süllau-Sommerpass! Damit werden die Sommerferien zum echten Erlebnis.

Wenngleich unsere "Genuss-Seiten" nicht die komödiantische Raffinesse eines Shakespeares aufweisen, so erfüllen Sie



Familie Süllau

doch auf unvergleichlich aufregend-kulinarische Art und Weise alle Kriterien, die ein perfekter "Sommernachtstraum" benötigt: Leidenschaft, eine ordentliche Portion Frische und Qualität sowie das Schönste, das uns der Sommer bietet: grenzenlose Genuss-Vielfalt.

Freuen Sie sich besonders auf unsere Themen-Highlights in dieser Genussseiten-Ausgabe:

Grill-Inspiration	S. 4 - 5
Unsere Sommerweine	S. 8 - 9
Der Süllau-Sommerpass	S. 10 - 11

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen, ganz gleich, wo Sie die warmen Monate verbringen werden, einen richtig tollen Sommer!

*Ihre
Familie Süllau*

Impressum

Kostenlose Zustellung einmal pro Quartal an alle erreichbaren Haushalte in Trittau, Bargtheide, Ratzeburg, Mölln, Lübeck und Umgebung.
Auflage: 95.240 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.)

und Objektleitung:

Günter Süllau GmbH
Rathausstraße 20
22941 Bargtheide
Tel.: (0 45 32) 2 04 55 34
E-Mail: info@suellau-lebensmittel.de
www.suellau-lebensmittel.de

Redaktionsleitung:

Mirko Uhde
Tel.: 0171 / 300 975 0
E-Mail: marketing@suellau-lebensmittel.de

Gestaltung und Anzeigensatz:

Günter Süllau GmbH
E-Mail: marketing@suellau-lebensmittel.de

Druck:

WKS Druckholding GmbH
Industriestraße 3
41849 Wassenberg
Tel.: +49 (0) 24 32/49 01 – 0
E-Mail: info@wksgruppe.de
www.wksgruppe.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der Günter Süllau GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der Günter Süllau GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.



Eiskalt & erfrischend! Genießen Sie fruchtig-frische Sommerdesserts!

Wer glaubt, dass nur eiskalte Getränke im Sommer für echte Abkühlung sorgen, hat dieses erfrischende Zitronentiramisu noch nicht probiert. Die feine Säure sonnengereifter Zitronen harmonisiert perfekt mit dem süßen, luftigen Mascarpone. Zudem lässt es sich wunderbar vorbereiten und schmeckt am besten eiskalt. Perfekt für die nächste Gartenparty oder als süßer Abschluss!

Zauberhaftes Zitronentiramisu

Zubereitung:

1. Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale mithilfe eines Zestenreißers oder feinen Reibe abreiben. Den Saft auspressen. Mascarpone mit dem Joghurt glatt rühren, Vanillezucker und 2-3 EL Zitronensaft sowie -abrieb unterrühren. Lemon Curd in einem Topf leicht erwärmen.
2. Eine viereckige Form mit der Hälfte der Mascarponecreme befüllen. Lemon Curd gleichmäßig aufgießen. Löffelbiscuits auflegen. Restliche Mascarponecreme auf den Löffelbiscuits verteilen und glatt streichen. Für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
3. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen sowie mit Zitronenmelisse und dünnen Zitronenscheiben garnieren.

Für vier Portionen benötigen Sie:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 250 g Mascarpone
- 400 g griechischer Joghurt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 180 g Lemon Curd
- 12 Löffelbiscuits
- 3 EL braunen Zucker

Für die Dekoration:

1 Zitrone & ½ Bund Zitronenmelisse

Süllaus-Genuss-Tipp:
Verfeinern Sie dieses erfrischende Dessert für Ihre erwachsenen Gäste gerne mit einem Schuss Limoncello!



Hätten Sie es gewusst?
Zitronen erfrischen durch den sauren Geschmack, der im Gehirn Signale von Frische und Sauberkeit aussendet. Zudem ist der Duft von ätherischen Ölen (z.B. auch bei Limonen und Orangen) stimmungsaufhellend.

Immer „nur“ Steaks und Bratowurst?

Drehen Sie den Spieß auf dem Grill doch einfach mal um!

Verstehen Sie uns bitte auf keinen Fall falsch: Nichts geht über eine frische Bratowurst oder ein meisterhaft zubereitetes Steak vom Grill. Da sind wir uns ganz gewiss einig. Wer jedoch einmal den Spieß umdrehen möchte und die Familie oder auch Freunde beim nächsten Grill-Event überraschen möchte, der kommt an unseren „gespießten Köstlichkeiten“ auf gar keinen Fall vorbei. „Immer frisch und mit viel Leidenschaft für geschmackliche Vielfalt für Sie zubereitet“, weiß Marcel Heinze, gelernter Fleischermeister und übergeordneter Koordinator für Fleisch und Wurst der Süllau-Unternehmensgruppe und fügt hinzu: „Für unsere Grillspieße spricht vor allem die enorme Vielfalt und Flexibilität: Ob Fleisch, Gemüse oder auch Obst; alles lässt sich bunt kombinieren und individuell auf die Vorlieben Ihrer Gäste abstimmen. Entsprechend können Sie einmal „querbeet“ und nach Herzenslust vergleichsweise kleine Portionen auswählen, um allen geschmacklichen Vorlieben im Freundes- oder Familienkreis gerecht zu werden.“

Und natürlich hat der Experte auch noch den ultimativen Grilltipp für Ihre leckeren Grillspieße: **„Grillen Sie die Spieße zunächst scharf in der direkten Hitze an, um Röstaromen zu bilden. Ziehen Sie sie dann in den indirekten Bereich Ihres Grills, um sie schonend fertig zu garen.“** Das klingt schon einmal sehr gut!



Marcel Heinze, gelernter Fleischermeister und unser übergeordneter Koordinator für Fleisch und Wurst, garantiert: **Unsere gespießten Köstlichkeiten werden immer frisch und mit viel Leidenschaft für geschmackliche Vielfalt für Sie zubereitet!**



Sie haben noch weitere Fragen und wünschen eine individuelle Beratung? Selbstverständlich stehen Marcel Heinze und alle Teams unserer Bedientheken bereit, Ihnen mit Rat und Tat die perfekte Grill-saison zu „servieren“.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen köstlich heißen Grill-sommer!



Stressfrei und garantiert
ein Genuss!

Ihre nächste BBQ-Party!

Entdecken Sie
unsere neuen
Grillpakete



Jetzt ganz
bequem hier Ihr
Grillpaket online bestellen
und zum Wunschtermin einfach nur
noch aus Ihrem Süllau-Markt abholen.

Einfach hier scannen und Ihr
Grillpaket online bestellen!



Ob klassische Grillplatte, Geflügel-Fitness-Grillplatte, feines Beef oder die exklusive Spieß-Grillplatte: Bei uns stimmen Qualität, Service und natürlich das Preis-Genuss-Verhältnis.



...wir wünschen
Guten Appetit!

Süllau

Mediterraner Käsegenuss!

Zaubern Sie die Aromen des östlichen Mittelmeers auf Grill und Tisch!

“Die Kombination aus Schafskäse und Halloumi prägt die Aromenwelt des östlichen Mittelmeers auf einzigartige Weise“, weiß Christine Neureither, Käsesommelière aus Trittau, und ergänzt: “Schafskäse bringt eine salzig-würzige, oft leicht säuerliche Note in die Gerichte ein, während der halbfeste Halloumi beim Grillen oder Braten intensive, herzhaft-milde Röstaromen entwickelt.“ Wer also Lust auf mediterranen Käsegenuss auf

dem Grill hat, der ist in diesen Tagen und Wochen an unserer Käsetheke – nicht nur in Trittau – absolut richtig. Wählen Sie aus einer wahrhaft köstlichen Vielfalt: Wie wäre es zum Beispiel mit einem frischen griechischen Bauernsalat mit Feta oder wunderbar leckeren Grillspießen mit Halloumi? Die positive Qual der Wahl haben Sie beim Auswählen vielfältiger mediterraner Antipasti – und wir wetten, dass wenn Sie beim Genuss unseres stets frisch eingelegten Schafskäses die Augen schließen, Sie sich kurz am Mittelmeer wähen.



Christine Neureither, unsere Käsesommelière aus Trittau

Denn eines garantieren wir: Unsere Spezialitäten schmecken nicht nur einzigartig frisch; sie laden auch zum Träumen und “kulinarischen Kurzurlaub” ein. Versprochen!

Feta & Halloumi

Zwei mediterrane Klassiker im Vergleich!

Feta ist ein gereifter Salzlagenkäse, der hauptsächlich aus Schafsmilch und maximal 30 Prozent Ziegenmilch besteht. Er zeichnet sich durch seine weiche, leicht zerfallende Textur sowie ein intensiv salziges und säuerliches Aroma aus. In der Küche findet er meist ungekocht Verwendung, etwa als kalte Zutat in Salaten oder als geschmacksintensiver Akzent über warmen Gemüsegerichten.

Der zyprische **Halloumi** hingegen wird meist aus einer Mischung von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch hergestellt und mit Minze verfeinert. Seine Besonderheit ist die feste, elastische Struktur und ein hoher Schmelzpunkt. Da er bei Hitze seine Form behält, eignet er sich ideal zum Grillen und Braten, wo er eine goldbraune Kruste entwickelt.



Große Auswahl an mediterraner Antipasti



Entdecken Sie "Landbased Salmon"

**Exklusiv und neu an den Fischtheken von EDEKA Süllau:
"Landbased Salmon" - Lachs in absoluter Premium-Qualität!**

"Anders als klassische Zuchtlachse aus offenen Netzgehegen in Fjorden wächst dieser Lachs in einer vollständig kontrollierten, landbasierten Aquakultur in Dänemark auf", erklärt Stefan Pries, Koordinator für Frischfisch der Unternehmensgruppe Süllau. Das geschlossene System ermöglicht eine lückenlose Kontrolle von Wasserqualität, Temperatur, Salzgehalt und Fischwohl. Deshalb sind wir stolz darauf, Ihnen ab sofort diesen Lachs in absoluter Premium-Qualität anbieten zu können!"

Für Verbraucherinnen und Verbraucher überdies relevant: Der Lachs wächst ohne Impfungen, Antibiotika, Hormone, Pestizide oder Chemikalien auf. Auch typische Probleme konventioneller Lachszuchten wie Parasitenbefall, Mikroplastik oder Umweltverschmutzungen spielen in diesem geschlossenen Kreislaufsystem praktisch

keine Rolle. Das Wasser wird zu rund 99 % recycelt, während Futterreste und Ausscheidungen nachhaltig zur Energiegewinnung in Biogasanlagen genutzt werden.

"Auch geschmacklich hebt sich der „Landbased Salmon“ deutlich ab", weiß Stefan Pries: "Die konstant niedrige Wassertemperatur, das nachhaltige Futter sowie die starken Unterwasserströmungen sorgen dafür, dass die Lachse dauerhaft in Bewegung bleiben. Dadurch entsteht ein besonders festes, fein marmoriertes Fleisch mit frischem, klarem Geschmack und hochwertiger Struktur. Der Premiumlachs kann sogar direkt für Sushi verwendet werden, ohne vorher tiefgekühlt werden zu müssen.

Gerne berate ich Sie persönlich und freue mich auf Ihren Besuch an unseren Frischfischtheken."



"Der sogenannte „Landbased Salmon“ gilt als eine der innovativsten und nachhaltigsten Entwicklungen im Bereich der modernen Lachszucht", erklärt **Stefan Pries**, unser Koordinator für Frischfisch.

Matjessaison 2026

Zelebrieren Sie mit uns das kulinarische Saison-Highlight der Region!

Ob klassisch mit Hausfrauentunke, mit Zwiebeln, Speck und Röstkartoffeln auf gebuttertem Schwarzbrot oder als schnelles Fischbrötchen: der zarte Hering ist eine der beliebtesten sommerlichen Delikatessen. Die gute Nachricht dabei: Die Matjessaison

2026 ist in vollem Gange und natürlich erhalten Sie an unseren Frischfischtheken ausschließlich ausgesucht besten Matjes. "Feinschmecker der Region können sich auf den Neufang freuen", zeigt sich Stefan Pries überzeugt: "Denn der Matjes punktet traditionell mit mildem Geschmack, saftigem Biss und einem moderaten Fettgehalt." Auf den Matjes, fertig – lecker!



Besuchen Sie unsere **Frischfischtheken in Trittau, Mölln** (Grambeker Weg), **Ratzeburg** (Am Viehmarkt) und in **Lübeck** jeweils am **Donnerstag und Freitag von 8:00 – 16:30 Uhr**. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



...lassen Sie sich
inspirieren!

Sommer, Sonne, Weingenuss!

Ein kühles Glas Wein gehört für viele ganz einfach zum Sommer dazu. Ob auf der Terrasse, beim Grillabend oder in geselliger Runde: unsere Monatsweine fangen die Leichtigkeit der warmen Jahreszeit perfekt ein.

Deshalb hat unser Weinfachberater Felix Weigand für Sie einmal mehr eine besondere Auswahl an erfrischenden Tropfen zusammengestellt. Von Juni bis August finden Sie diese sommerlichen Genussbegleiter in allen EDEKA Söllau-Märkten: frisch, fruchtig, charaktervoll

und selbstverständlich mit einem ausgezeichneten Preis-Genuss-Verhältnis. Besuchen Sie unsere Weinabteilungen und lassen Sie sich inspirieren. Felix Weigand und sein Team stehen Ihnen mit persönlicher Beratung, wertvollen Empfehlungen und vielen vinophilen Sommertipps rund um unsere Weinauswahl zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen genussvollen, sonnigen und entspannten Wein-Sommer!



Felix Weigand,
Ihr Weinfachberater

Monatswein Juni

**Elegant & frisch: Dieser Grauburgunder macht richtig Spaß!
Der Graue Burgunder von Dr. Zenzen**

Im Glas begeistert der Graue Burgunder von Dr. Zenzen als harmonischer, körperreicher Weißwein: Ein fülliges Geschmacksprofil verbindet mineralische Frische mit **eleganten Aromen von spritzigen Zitrusfrüchten, reifer Litschi und zarten Mandeln**, abgerundet durch eine feine Nuance von Veilchen – ein wunderbar ausbalancierter Genuss, der sofort Lust auf das nächste Glas macht.

Rebsorte: 100% Grauburgunder
Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

1-l-Flasche: statt 5,49€
den ganzen Juni nur

3,99€



Auf Seite 16 finden Sie viele tolle Events rund um das Thema Tastings – schauen Sie doch mal vorbei!



Monatswein Juli

**Frech, fruchtig, feinherb:
Mehr Sommer im Glas geht nicht!**

Glücksfeder Spätburgunder Rosé

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Cassis werden von einer feinen Süße und angenehmen Frische untermalt. Ob solo oder als Begleiter zu Speisen: Mit dem feinherben "Glücksfeder Spätburgunder Rosé" der Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg kommt ein sommerlich-leichtes Trinkvergnügen für echte Genießer ins Glas!

0,75-l-Flasche
den ganzen Juli nur

5,99 €

Rebsorte: 100% Spätburgunder
Alkoholgehalt: 11,5% Vol.



Monatsweine August

**Cool & fresh:
Unkomplizierter Weingenuss, der Spaß macht!
Bickensohler Weißwein- und Rosé-Cuvée**

Die frische, neue Weinlinie aus dem badischen Bickensohl verbindet sommerlichen Weingenuss mit viel Frucht und jeder Menge Spaß. Während die feinfruchtige Weißwein-Cuvée mit Aromen von Muskat, grünem Apfel und Weinbergpfirsich überzeugt, begeistert die Rosé-Cuvée mit dem Geschmack sommerlicher Erdbeeren, Himbeeren und einer Nuance Mandarine. Cool & fresh eben!

Rebsorte: Cuvée-Weine
Alkoholgehalt:
10,5 Vol. % (Weißwein)
11,0 Vol. % (Rosé)

0,75-l-Flasche den ganzen
August für je nur

4,99 €



Endlich Sommerferien!

Coolinarische“ Ferien mit dem EDEKA Süllau-Sommerpass!

Die Sommerferienzeit ist traditionell die Zeit der Ferienpässe: In vielen Städten und Gemeinden Schleswig-Holsteins bieten diese Pässe vielen Kindern und Jugendlichen während der Ferien vergünstigte Eintritte und tolle Freizeitaktivitäten. Schließlich soll die freie Zeit vor und nach dem Sommerurlaub ja auch Spaß machen, attraktive Erlebnisse inklusive.

Inspiriert von diesem Gedanken haben wir von EDEKA Süllau in diesem Jahr erstmals unseren ganz eigenen Süllau-Sommerpass ins Leben gerufen. **Die Idee: Profitieren Sie während der gesamten Sommerferien (04.07.-15.08.26) von tollen Aktionen in unseren Märkten.** Ob Gratis-Eis von unserem regionalen Partner "Niendorfer Hofeis", einer leckeren Bratwurst

für nur 1,- €, spannenden Sommerrallys, Schätzspielen, Pflanzaktionen oder auch fruchtig-frischen Obstverkostungen (mit geschlossenen Augen) sowie attraktiven EDEKA-Coupon-Aktionen und Rabatten zum Schulstart: **Der EDEKA Süllau-Sommerpass steckt randvoll mit Ferien-Highlights, die Ihren Besuch in unseren Märkten zu einem echten Erlebnis machen.**

Den EDEKA Süllau-Sommerpass mit allen Daten und Aktionen finden Sie in unseren Märkten (außer EDEKA Süllau Ratzeburg, Herrenstraße); eine Übersicht präsentieren wir Ihnen bereits hier in den Genuss-Seiten.



Gratis-Eis von Niendorfer Hofeis

Eis und Sommerferien gehören einfach zusammen. Genießen Sie deshalb an folgenden Tagen, jeweils **in der Zeit von 15-17 Uhr, eine Kugel Niendorfer Hofeis gratis:**



- 10.07.2026** EDEKA Süllau **Mölln**, Grambeker Weg 45
- 17.07.2026** EDEKA Süllau **Ratzeburg**, Am Viehmarkt 10
- 24.07.2026** Marktkauf **Mölln**, Industriestraße 1
- 31.07.2026** EDEKA Süllau **Trittau**, Kirchenstraße 31
- 07.08.2026** EDEKA Süllau **Bargtheide**, Rathausstr. 20
- 14.08.2026** EDEKA Süllau im Campus Center **Lübeck**, Alexander-Fleming-Straße 1

Bratwurst für 1 € frisch vom Grillwagen

Was schmeckt besser als eine frisch gegrillte Bratwurst? Eine frisch gegrillte Bratwurst unter freiem Sommerhimmel. Genießen Sie deshalb nach Ihrem Einkauf bei uns an folgenden Tagen, jeweils **in der Zeit von 15-18 Uhr, eine leckere Bratwurst für nur 1,- €.**



- 11.07.2026** EDEKA Süllau im Campus Center **Lübeck**, Alexander-Fleming-Straße 1
- 18.07.2026** EDEKA Süllau **Bargtheide**, Rathausstr. 20
- 25.07.2026** EDEKA Süllau **Trittau**, Kirchenstraße 31
- 01.08.2026** EDEKA Süllau **Ratzeburg**, Am Viehmarkt 10
- 08.08.2026** Marktkauf **Mölln**, Industriestraße 1
- 15.08.2026** EDEKA Süllau **Mölln**, Grambeker Weg 45



Auf die Plätze, fertig... Pflanzen!!!



Ein Sommer ohne Blütenpracht ist nur ein halber Sommer. Besuchen Sie uns deshalb an folgenden Tagen, jeweils **in der Zeit von 11-17 Uhr**, in Süllaus Blumenläden, bringen Sie Ihre Pflanzgefäße mit und suchen Sie sich nach Herzenslust Ihre ganz persönliche Lieblingsblumenpracht aus. **Der Clou: Wir pflanzen diese direkt für Sie ein; die Blumenerde gibt's gratis dazu!** So macht das Gärtnern Spaß!

- 07.07.2026** Marktkauf **Mölln**, Industriestraße 1
- 14.07.2026** EDEKA Süllau **Trittau**, Kirchenstraße 31
- 28.07.2026** EDEKA Süllau im Campus Center **Lübeck**, Alexander-Fleming-Straße 1
- 04.08.2026** EDEKA Süllau **Mölln**, Grambeker Weg 45
- 11.08.2026** EDEKA Süllau **Ratzeburg**, Am Viehmarkt 10

Frauen Sie sich auf einen Sommer voller toller Aktionen und Rabatte in Ihrem Lieblings-Supermarkt!



Kulinarische Summer-Deals



Lust auf Urlaubs-Genussmomente? Dann notieren Sie sich am besten sofort unsere Summer-Deal-Termine in Lübeck, Bargtheide und Mölln:

Unsere Pizza Schmieden in Mölln und in Lübeck bieten an folgenden Tagen die **Feierabendpizza im Zeitraum von 18-20 Uhr zum absoluten Sommergenusspreis von 7,99 €/Pizza** an.

- 13.07.2026** Marktkauf **Mölln**, Industriestraße 1
- 20.07.2026** EDEKA Süllau im Campus Center **Lübeck**, Alexander-Fleming-Straße 1

Italienische Verhältnisse auch in unserer Bäckerei in Bargtheide: Verwöhnen Sie sich **den ganzen Tag** mit einem **Cappuccino und einem Süßgebäck** zum „Dolce-Vita-Preis“ von nur **1,- €**.

- 21.07.2026** EDEKA Süllau **Bargtheide**, Rathausstr. 20



Attraktive Rabatt-Aktionen



zum Thema **Schulstart und Wasserspielzeug** in unseren teilnehmenden Märkten **EDEKA Süllau im Campus Center Lübeck, Marktkauf Mölln, und Ratzeburg** (Am Viehmarkt).

Sichern Sie sich in der **letzten Ferienwoche (10.08. - 15.08.2026)** wertvolle **Rabatte auf** verschiedene **Schreibwaren-Artikel**, zum Beispiel von **Brunnen**, aber auch unserer starken **Eigenmarken**. So gelingt der Schulstart doch gleich viel besser!



In den **KW 28 und 30** gibt es zudem erfrischend-spritzige **Rabatt-Aktionen rund ums Thema Wasserspielzeuge**. Perfekt für Riesenspaß im heimischen Pool oder am Strand.



...und was geht sonst noch?

- Fruchtig-frische Obstverkostungen:** Erraten Sie sommerliches Obst mit geschlossenen Augen?
- Sommerrallye-Spaß** für Groß und Klein: Gehen Sie mit offenen Augen durch unsere Märkte und lösen Sie spannende Aufgaben.
- Pool-Schätzspiele:** Erraten Sie, wie viele Liter Wasser in die in den Märkten aufgebauten Pools bzw. Planschbecken passen? Dann schätzen Sie mit!

Machen Sie mit! Jede Teilnehmerin jeder Teilnehmer hat die Chance auf kleinere und größere Gewinne!

Ausbildung und Karriere jetzt starten!!!

Tun Sie, was Sie begeistert! Bei uns! Bei EDEKA Süllau!

Sie haben das Herz zum Verkaufen am rechten Fleck?

Bei uns können Sie Ihre Kundinnen und Kunden mit Spezialitäten, einem breiten Sortiment, regionalen Produkten und besonderer Frische begeistern. Auch individuelle Kundenwünsche können Sie bei uns erfüllen und somit das Sortiment mitgestalten. Das finden Sie nicht überall - in unseren Märkten ist das möglich.

Ihr Arbeitsplatz soll ein Ort sein, an dem Sie sich wohlfühlen!

Wir begegnen uns mit Respekt und Wertschätzung. Unsere Teams arbeiten vertrauensvoll zusammen und die Entscheidungswege in unserem Familienunternehmen sind kurz. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter leisten viel, jeden Tag. Das wissen wir zu schätzen und sagen danke. Deshalb möchten wir etwas zurückgeben. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, entsprechend Ihrer individuellen Situation die Arbeitszeit mitgestalten zu können.



„Bei uns sind Sie richtig! So wie Sie sind!
Wir freuen uns auf Sie!“
Eric und Hendrik Stüllau

Wir übernehmen Verantwortung!

Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die wir für Ihre berufliche Zukunft übernehmen. Unsere geprüften Ausbilder sind vor Ort für Sie da. Mit einem offenen Ohr nicht nur auf der inhaltlichen Ebene, sondern auch auf der menschlichen. Uns ist ein respektvoller und wertschätzender Umgang sehr wichtig.

Starten Sie mit uns in Ihre berufliche Zukunft, wir freuen uns auf Sie!

Eric & Hendrik
Stüllau

Die Karriere
fest im Blick?



Zusatzqualifikationen:

Frisch, frecher, Frischespezialist!

Die Ausbildung zum/zur Frischespezialist/-in sichert Ihnen gleich zwei IHK-Abschlüsse auf einmal. Kauffachkraft im Einzelhandel mit der Zusatzqualifikation zertifizierte/r Frischespezialist/-in. Die Ausbildung verbindet Kreativität, Kontaktfreudigkeit und kaufmännisches Talent mit Fach- und Sozialkompetenz.

Der extrafrische Karrierekick! -

„Junioren-Aufstiegsprogramm Bedienung“

Ihnen liegt Frische genauso im Blut wie uns? Dann schaffen Sie mit dem „Junioren-Aufstiegsprogramm Bedienung“ in zwölf Monaten eine gute Ausgangslage für eine Führungsposition im Frischebereich.

AZUBI WERDEN!

...und mit uns in
Ihre Zukunft starten!



- ➔ Verkäufer im Lebensmittelhandwerk
Fleisch / Wurst (m/w/d)
- ➔ Fleischer (m/w/d)
- ➔ Verkäufer/in (m/w/d)
- ➔ Einzelhandelskaufmann (m/w/d)
- ➔ Handelsfachwirt (m/w/d)
- ➔ Frischespezialist (m/w/d)
- ➔ Florist (m/w/d)

Hier scannen &
ganz einfach
über unser
Job-Portal
bewerben!



...oder einfach Ihre Unterlagen
direkt im Markt abgeben!



Sie haben Fragen zu Ihrer künftigen Ausbildung im Speziellen oder zu unserem Unternehmen im Allgemeinen? Sie sind schon fest entschlossen und möchten sich bewerben? Dann auf jeden Fall hier scannen und durchstarten! Wir freuen uns auf Sie!

Bei uns machen Sie nicht einfach nur "irgendeine Ausbildung"!

Ihre Ausbildung wird abwechslungsreich. Das versprechen wir Ihnen. Dafür sorgt schon der Supermarktalltag. Und zum digitalen Arbeiten erhalten Sie von uns ein Tablet.

Fühlen Sie sich zudem sicher: Eine Tätigkeit im Einzelhandel ist krisen- und zukunftssicher. Wir, EDEKA Süllau, beschäftigen in sieben modernen Märkten mehr als 500 Mitarbeitende. Bei guter Eignung garantieren wir eine Übernahme, denn auch wir wachsen ständig weiter. Starten Sie durch!

Unterstützung während der Ausbildung

Jeder Mensch tickt anders. Deshalb unterstützen wir Sie und fördern bewusst Ihre individuellen Stärken und Interessen. Sie nehmen an zahlreichen Seminaren der EDEKA teil und entwickeln sich durch attraktive Azubi-Wettbewerbe, wie zum Beispiel dem Young Talent Award, und zusätzliche firmeninterne Trainings weiter.



EDEKA Süllau im Campus Center Lübeck

Lübecker Highlights mit exquisitem Eventcharakter!

Klar, alle unsere Märkte sind einzigartig und jeder für sich besticht durch ganz individuelle Merkmale, die vor allem geprägt sind durch die Menschen, die vor Ort wirken. Unser Markt im Campus Center in Lübeck jedoch wartet noch einmal

mit ganz speziellen Besonderheiten auf, die in dieser Form einzigartig sind in der Welt von EDEKA Süllau. Vorhang auf also für Highlights mit exquisitem Eventcharakter! Willkommen bei EDEKA Süllau im Campus Center in Lübeck!

Ihr Event mit Panoramablick



Unsere Gastro-Empore im Campus Center Lübeck heißt Sie und Ihre Gäste herzlich willkommen!

Unsere Gastro-Empore bietet den perfekten Rahmen für Ihr individuelles Event! Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne!

Ob Vereinsfeier, Feriencampveranstaltung mit hungrigen Kiddies, Jubiläum oder ein außergewöhnliches Unternehmens-Event: die Gastro-Empore im Campus Center Lübeck bietet den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung. Feiern Sie „über den Dächern des Marktes“ mit einzigartigem Panoramablick und besonderem Ambiente.

Nutzen Sie zudem die gastronomische Infrastruktur unserer Pizza Schmiede. Sprechen Sie uns einfach an. Gemeinsam mit Ihnen planen wir eine individuell auf Ihre Wünsche zugeschnittene Veranstaltung und sorgen dafür, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Ereignis wird.

Interesse geweckt?



Dann freuen wir uns auf Ihre Mail an weinbistro@suellau-lebensmittel.de



Mieten Sie unsere Schatzkammer gerne mit einer **Mindestteilnehmerzahl von fünf Personen** für eine „Schatzkammer-Miete“ von 100,- € / Std.



Unsere Schatzkammer eignet sich für hervorragend für **Runden ab 5 Personen** und macht jedes Treffen, egal zu welchem Anlass, zum absoluten Highlight!

Mädelsabend auf dem Sofa war gestern! Mieten Sie doch einfach mal Ihre eigene Schatzkammer!

Sie wollten sich schon immer einmal mit Ihren Freundinnen am Tresen einer echten Schatzkammer treffen und frisch gemixte Cocktails genießen oder sich nach einem Bummel durch die Schatzkammer, prall gefüllt mit exklusiven Weinen und Spirituosen, die in dieser atemberaubenden Auswahl so kaum anderswo zu finden ist, eine Flasche öffnen lassen? Dann ist unsere Schatzkammer im Campus Center Lübeck exakt die richtige Location für ein Treffen, das Sie so schnell nicht wieder vergessen werden.

Und bevor sich jetzt die „Jungs“ beschweren: Natürlich sind auch Sie zum Herrenabend der etwas anderen Art herzlich willkommen. Gemixte Truppe? Auch kein Problem. Ab fünf Teilnehmenden öffnen wir für Sie die Tore der Süllau-Schatzkammer.

Schlemmertage

Genuss hautnah erleben!

Stehen bei EDEKA Süllau die Schlemmertage auf dem Programm, erwartet Sie, liebe Kundinnen und Kunden, noch einmal eine ganz besondere Genuss-Atmosphäre in unseren Märkten.

Genießen Sie während Ihres Einkaufs die Vielfalt unserer kooperierenden Genuss-Experten an verschiedenen Orten im Markt und verkosten Sie an den Frischetheken ganz exklusiv hausgemachte Köstlichkeiten (bzw. im Marktkauf in Mölln italienische Pizzakreationen aus unserer Pizza Schmiede).

Den Start machte in diesem Jahr der Markt in Mölln am Grambeker Weg. In bester Stimmung entdeckten unsere Kundinnen und Kunden immer wieder neue Spezialitäten und nutzten die Chance, an den aufgebauten Ständen mit unseren Genuss-Experten ins Gespräch zu kommen. Bei einem Glas Sekt und aufregenden kulinarischen Neuheiten war dies für die allermeisten ein ganz besonderes Einkaufserlebnis.

Wir laden Sie herzlich ein!

Von 10 bis 18 Uhr
am Veranstaltungstag

SCHLEMMER TAG bei Süllau

„genießen Sie die Vielfalt unserer
Genuss-Experten!“

Save the Genuss-Date!

11. September 2026 – Campus Center Lübeck

Schlemmertag im Campus Center Lübeck, Alexander-Fleming-Straße 1

17. September 2026 – EDEKA Süllau Ratzeburg

Schlemmertag im EDEKA Süllau Ratzeburg, Am Viehmarkt 10

24. September 2026 – EDEKA Süllau Trittau

Schlemmertag im EDEKA Süllau Trittau, Kirchenstraße 31

Die gute Nachricht lautet deshalb: Notieren Sie sich schon jetzt die Termine für die Schlemmertage im Herbst. Denn Vorfreude ist bekanntlich ja die schönste!



Nicht nur unsere Kundinnen und Kunden genossen die Vielfalt der dargebotenen Köstlichkeiten; auch unser Frischespezialist und Einzelhandelskaufmann **Tim Westphal** nutzte seine Pause für ein leckeres Eis.





Save the date! Eventkalender

Freuen Sie sich auf viele spannende Tastings, Events und Verkostungen mit unseren Genuss-Experten!

24.07.2026
Austern & Crémant

📍 Campus Center Lübeck
🕒 15:00 – 19:00 Uhr

? 5,- € für ein Glas Crémant & eine fangfrische Auster

Einmal pro Monat, immer freitags, laden wir Sie am „Schatzkammer-Tresen“ in der Weinabteilung des Campus Center Lübeck zum entspannten Genießen ein. Für 5,- € erwartet Sie eine fangfrische Auster, die direkt vor Ort live an der Bar für Sie geöffnet wird und dazu ein Glas Blanc de Noir Crémant von der Weinmanufaktur Gengenbach.

💡 Dieses Event findet mehrmals im Jahr statt – alle Termine finden Sie auf der Internetseite!

31.07.2026
Espresso-Martini entdecken!

📍 Campus Center Lübeck
🕒 15:00 – 20:00 Uhr

? 4,- € je Cocktail

Entdecken Sie den angesagten Szene-Cocktail! Ob klassisch oder raffiniert interpretiert: Wir haben gleich mehrere besondere Rezeptvorschläge für Sie vorbereitet.

Das Highlight: Für jeden Cocktail verwenden wir unseren hauseigenen Espresso, der frisch für Sie direkt am Tresen zubereitet wird.

07.08.2026
Spanische Sommerweine entdecken!!

📍 Campus Center Lübeck
🕒 15:00 – 20:00 Uhr

? 2,50 € je Glas Wein

In der wunderschönen Stadt Laguardia, in der baskischen Provinz Alava, liegt das Weingut der Familie Eguren Ugarte, deren Weine mittlerweile auf der ganzen Welt bekannt sind.

Laguardia ist die bedeutendste Stadt an der Weinstraße Rioja Alavesa. Von hier bieten wir Ihnen wahlweise einen sommerfrischen Blanco oder Rosado oder einen umwerfenden Crianza an.

14.08.2026
Tonka-Gin aus Hamburg entdecken!

📍 Campus Center Lübeck
🕒 15:00 – 20:00 Uhr

? 4,- € je Glas Gin -Spezialität

Entdecken Sie den etwas anderen Gin aus Hamburg! Wie dürfen wir Ihnen dieses wunderbar aufregende Getränk servieren? Klassisch, als Tonka Gin Hibiskus oder als Tonka Gin Espresso? Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die alkoholfreie Variante an.

Erleben Sie die gesamte Bandbreite dieser außergewöhnlichen Manufaktur inkl. passender Empfehlungen zum Tonic Water und Mix-Varianten.

28.08.2026
Savivre!

📍 Campus Center Lübeck
🕒 15:00 – 19:00 Uhr

? Kostenlose Verkostung eines Aperitif

Ein Aperitif der Extraklasse
Savivre ist ein spritziger, fruchtig-herber Pink Grapefruit Bitter Aperitif aus der Wein- und Spirituosenmanufaktur Frick an der Nahe. Der vegane Likör von Winzerin Laurence Valérie Frick besticht durch natürliche Zutaten ohne künstliche Farbstoffe und eignet sich ideal als spritziger Aperitif mit Sekt, Prosecco oder Tonic Water.

💡 Dieses Event findet mehrmals statt, (auch in Trittau) – alle Termine finden Sie auf der Internetseite!



Viele weitere spannende Tastings, Events und Verkostungen, auch an unseren anderen Standorten, finden Sie auf unserer Internetseite!



←
Schauen Sie doch mal vorbei!

...wir freuen uns auf Sie!
Süllau

Jetzt seid ihr
an der Reihe!



Malt das Bild bunt an
und gewinnt einen
33 € Einkaufsgutschein

Endlich ist der Sommer da! Zücht eure Stifte und malt euch den Sommer so bunt wie er ist!

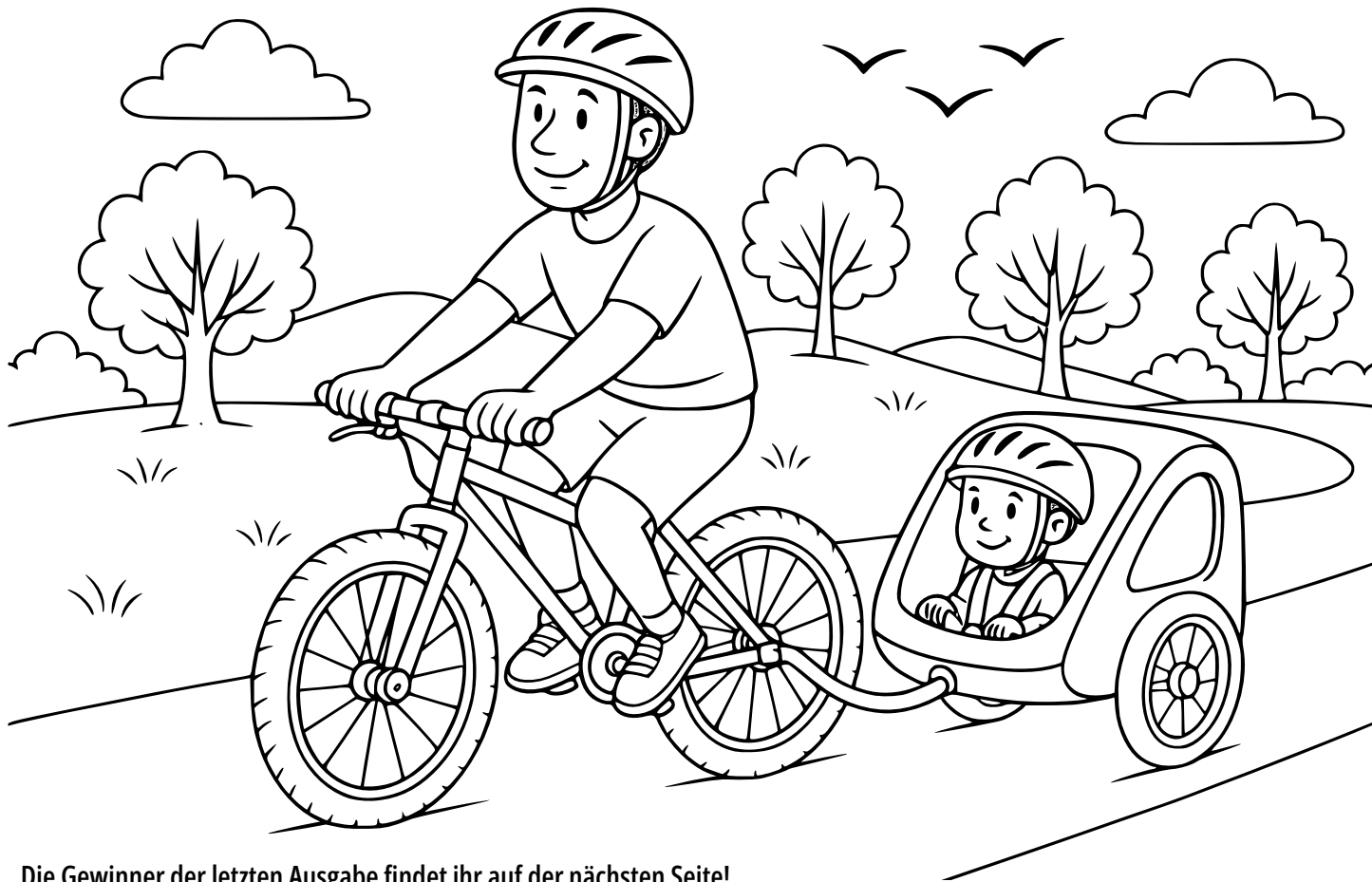
Wenn ihr euer ausgemaltes Kunstwerk (Originalbild aus dieser Zeitung) **bis zum 15. August 2026** in einem der EDEKA Söllau-Märkte abgibt, nehmt ihr an der Verlosung teil und könnt mit etwas Glück einen von acht 33,- Euro-Einkaufsgutscheinen gewinnen.

Schnappt euch also eure Stifte und zeigt, was in euch steckt. Wir wünschen euch ganz viel Spaß beim Kreativsein und viel Glück für die Verlosung. Genießt den Sommer!

Name / Vorname

E-Mail-Adresse

Telefonnummer



Die Gewinner der letzten Ausgabe findet ihr auf der nächsten Seite!

Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.

Wissenswertes für Kinder – Habt ihr euch schon einmal gefragt, ...



...welches Eis bei Kindern
am beliebtesten ist?

Die beliebteste Eissorte bei Kindern in Deutschland ist – ihr habt es bestimmt geahnt – Schokolade, dicht ge-

folgt von Erdbeere und Vanille. Während Jungen meist die schokoladigen Sorten bevorzugen, zeigen Umfragen, dass Mädchen eher zur fruchtigen Erdbeere greifen.

Erwachsene ticken da übrigens gar nicht so anders, auch hier sind Schokolade und Vanille mit Abstand am beliebtesten, dicht gefolgt von Stracciatella.



Das habt ihr toll gemacht!

Wer an Ostern seine Ostereier von solch "bunten Hasen" versteckt bekommen hat, kann sich wirklich glücklich schätzen. Wir haben uns auf jeden Fall sehr über eure vielen fröhlich-bunten Bilder gefreut und hoffen, dass ihr beim Aus-

malen jede Menge Spaß hattet. Das Los hat auch dieses Mal glückliche Gewinnerinnen und Gewinner ermittelt, die sich nun über einen Einkaufsgutschein in Höhe von 33,- Euro freuen dürfen. Wir sagen: herzlichen Glückwunsch!

Die Gewinner können Ihren **33€ Einkaufsgutschein**

bei uns vor Ort im Markt an der Info abholen!

Vielen Dank für Eure Teilnahme, wir haben uns sehr gefreut und hoffen, Ihr macht auch dieses Mal wieder mit! Viel Glück!

Unsere Gewinner-Galerie ist eröffnet 😊



Jonna S.



Joris A.



Lenja G.



Levi M.



Lina L.



Marie S.



Matthilda R.



Niklas D.

Besuchen Sie uns bei Instagram!

Aktuelle Neuigkeiten, jede Menge interessante Geschichten und tolle Gewinnspiele rund um unsere Märkte sowie praktische Hacks und Genussinspirationen gefällig? Oder Lust auf einen Rundgang durch unseren neuesten Markt in Lübeck? Dann einfach den QR-Code scannen und eintauchen in die faszinierende Welt von EDEKA Süllau!



Schauen Sie doch mal vorbei!



LIKE!

#suellau_foodlove

Auch auf unserer Internetseite www.suellau-lebensmittel.de erwarten Sie viele spannende Informationen und jede Menge Inspiration aus der Süllau-Genusswelt!



Gewinnen Sie einen von fünf 25-Euro-Einkaufsgutscheinen!

Wie klingt das? Sie suchen sich im Freien ein schattiges Plätzchen und genießen ein Gläschen Sommerwein oder löffeln ein erfrischendes Fruchtdessert. Dabei lassen Sie die Seele baumeln und blättern durch die aktuellen Genussseiten.

Entspannt die Sonne zu genießen, kann sich lohnen, denn mit etwas Glück und den richtigen Antworten haben Sie hier erneut die Chance, jeweils einen von fünf 25 € Einkaufsgutscheinen zu gewinnen!

Herzlichen Glückwunsch den Gewinner*innen der letzten Rätsel-Ausgabe!



Wir drücken Ihnen beide Daumen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Beantworten der nachstehenden Fragen:

1. Wie heißt eine der vier raffinierten Grillplatten, die wir in unserem praktischen Vorbestell-Service Angebot haben?

- a) Geflügel-Fitness-Grillplatte H
- b) Happy-Hühnchen-Grillplatte T
- c) Grillplatte à la Hühnchen A

2. Woraus besteht originaler Feta laut EU-Recht ausschließlich?

- a) aus Schafsmilch (mit max. 30 % Ziegenmilch) I
- b) aus 50 % Schafsmilch und 50 % Kuhmilch M
- c) zu 100 % aus Kuhmilch K

3. Die Lachse aus dem Zuchtconcept "Landbased Salmon" schmecken nicht nur besonders gut. Sie weisen u.a. auch folgende Vorteile auf:

- a) besonders lange haltbar L
- b) können roh genossen werden R
- c) wachsen ohne Antibiotika- und Hormongaben auf T

4. Wie heißt die Aktion, die auch während der Sommerferien das Einkaufen bei uns zu einem echten Erlebnis macht?

- a) EDEKA Süllau Gute-Laune-Pass P
- b) EDEKA Süllau Sommerpass Z
- c) XtraHot-Pass von EDEKA Süllau E

5. In der Weinabteilung unseres Marktes im Campus Center in Lübeck können Sie mithilfe welchen genialen Geräts Ihre Wunschgetränke in wenigen Minuten eiskalt herunterkühlen?

- a) mit dem "Coolio 3000" D
- b) mit dem "Fast Chiller" E
- c) mit dem "Eiswein NOW!" N



Teilnahmecoupon

Finden Sie die richtigen Antworten und tragen Sie das Lösungswort hier auf dem Abgabecoupon ein. **Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von insgesamt fünf 25-Euro-Einkaufsgutscheinen von EDEKA Süllau oder Marktkauf Süllau.**

Diesen Teilnahmecoupon bitte vollständig ausfüllen und bis zum **15. August 2026** in Ihrem Süllau-Markt abgeben. Die Gewinner*innen werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!

Lösungswort

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Name / Vorname

Straße und Hausnummer

PLZ / Ort

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre, ausgenommen sind EDEKA- und Marktkauf-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon bei EDEKA Süllau oder Marktkauf Süllau abgeben. **Einsendeschluss ist der 15. August 2026.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben bereits jetzt unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.

Noch ein paar

Highlights

aus der Süllau-Welt
im Überblick!

Neuer Service!
Kostenlos für unsere Kunden!

Wie chillig ist das denn?
Perfekte Trinktemperatur in Minutenschnelle!

Mit unserem innovativen Fast Chiller hier am Tresen kühlen wir Ihr Getränk aus unserem Sortiment in wenigen Minuten auf die gewünschte Trinktemperatur herunter!

Sprechen Sie uns einfach an!



Wine Bistro Süllau

Süllau

Cooler Service in unserem Markt im Lübecker Campus Center!

Lust auf „coolinarische“ Sommerferien?

Süllau Sommerpass

Dann sichern Sie sich Ihren gratis EDEKA Süllau-Sommerpass! Mehr Infos auf den Seiten 10/11 in diesen Genuss-Seiten und auf unserer Website.

Tolle Sommer-Aktionen und Rabatte

Viele spannende News aus der bunten EDEKA Süllau-Welt finden Sie immer auch auf unserer Website: www.suellau-lebensmittel.de Einfach hier scannen und immer up to date sein!

www



Bella Italia

direkt vor der Haustür!

Unsere Pizza Schmieden im Marktkauf in Mölln und im Campus Center in Lübeck bieten Ihnen echte italienische Genussmomente. Und das quasi direkt vor der Haustür! Wir bieten Ihnen in stilvoller Atmosphäre hausgemachte Pizen. Jede Pizza bereiten wir direkt vor Ihren Augen mit tagfrischen Zutaten zu. Dazu verwenden wir beispielsweise ausschließlich unsere hausgemachte Tomatensauce. Gebacken wird unsere Pizza in einem original italienischen Steinofen.



Sie möchten zu Hause eine Pizza-Party veranstalten? Sprechen Sie uns gerne mit fünf Tagen Vorlaufzeit an. Gemeinsam planen wir dann, auf Ihre Wünsche zugeschnitten, Ihr Pizzaspektakel.

Kommen Sie zu uns und genießen Sie ganz einfach das „Dolce Vita“. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

