

Aktionsplan November 2026

Mehr als nur Käse!!!



Monats – TOP - Aktion Den ganzen Monat gültig:

 TOP Exklusiv bei Weidner	Art. 4839 Montero Swiss Selection Trüffel* Rahmkäse mit 3% Trüffel im Käseteig. Mild-würziger Geschmack mit starker Trüffelnote. Aus der Montero Serie. • Laib ca. 6,5kg • 55% Fett. i. Tr. • Kuhmilch, thermisiert • 2 Monate gereift *Art. 5839 Montero Swiss Selection Trüffel ¼ ca. 1,6kg 
 	Art. 4927 Creme de la Creme Rahmkäse Weichschnittiger Rahmkäse mit ausgefeilt, aromatischem Geschmack und fruchtigem Duft. • Laib ca. 4kg • 55% Fett. i. Tr. • Kuhmilch, pasteurisiert • 3 Monate gereift 
	Art. 1680 Comte AOP 1/8 Traditionell von Hand hergestellter Hartkäse aus dem Juragebiet mit fruchtigem Geschmack. • Keil ca. 4,8kg • 45% Fett. i. Tr. • Kuhmilch, roh • 6 Monate gereift 
	Art. 1171 Petrella Schnittlauch Art. 1166 Petrella Paprika Frischkäse verfeinert mit frischem Schnittlauch & Knoblauch (#1171) oder frischem Paprika & Petersilie (#1166). • Schale 1kg • 26% Fett i. Tr. • Kuhmilch, pasteurisiert 
	Art. 1992 Salami Cacciatore Negrini Leicht gesalzene Salami aus Schweinefleisch. Gewürzt mit Pfeffer und Knoblauch. • Stück ca. 200g 

 = Thermisiert

 = Rohmilch

 = auf Vorbestellung

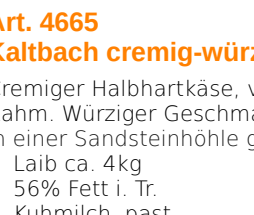
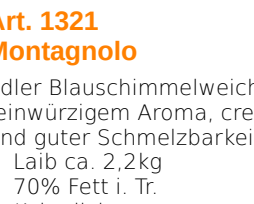
Seite 1 / 3

Preise freibleibend - Aktionspreise gültig solange Vorrat reicht !
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen
unter <https://weidner.de/allgemeine-geschaeftsbedingungen/>

Gültig in Woche 45 vom 02.11.2026 – 06.11.2026

 Art. 1372 Allg. Emmentaler Sanpack Nussig, pikant-würziger Emmentaler aus bester Heumilch mit großen Löchern im Teig. • Laib ca. 5,5kg • 45% Fett i. Tr. • Kuhmilch, roh • 3 Monate gereift	 Art. 2728 Uriger Bergler 1/4 Hartkäse der nach einer sehr alten Tradition aus 100% Bergbauern Heumilch g.t.S. hergestellt wird. Kräftig-würzig. • 1/4 Keil ca. 7,5kg • 50% Fett i. Tr. • Kuhmilch, roh • 12 Monate gereift	 Art. 7308 Vacherousse Argentall Weichkäse mit fein-cremiger Textur, zartem Geschmack und einer weißen Schimmelrinde. • Laib ca. 2kg • 60% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. • 14 Tage gereift	 Art. 1122 Pfefferoni Aufstrich Brottaufstrich mit Frischkäse und Joghurt, verfeinert mit grünen und roten Pfefferonistückchen. Cremig, scharf. • Schale 1kg • Kuhmilch, past.	 Art. 1058 Oliven grün mit Mandeln Große, grüne Oliven mit Mandeln gefüllt, mariniert mit frischen Kräutern und Knoblauch, eingelegt in Pflanzenöl. • Schale 800g
---	---	--	---	--

Gültig in Woche 46 vom 09.11.2026 – 13.11.2026

 Art. 2207* Gruyere Höhle 1/8 In der Höhle gereifter Hartkäse, mit markant-würzigem Geschmack. 12 Monate gereift. • 1/8 Keil ca. 4,5kg • 49% Fett i. Tr. • Kuhmilch, roh	 Art. 2101 Baldauf Bauernkäse Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner Rotschmierrinde. Milchig, nussig. 2 Monate gereift. • Laib ca. 6kg • 50% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past.
 Art. 4665 Kaltbach cremig-würzig Cremiger Halbhartkäse, verfeinert mit Rahm. Würziger Geschmack. 4 Monate in einer Sandsteinhöhle gereift. • Laib ca. 4kg • 56% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past.	 Art. 4968 Werbezugabe Beim Kauf von einem Kaltbach cremig würzig erhalten Sie gratis Weinglas Topper dazu. 1 Laib = 1 Karton a' 20 Stück **nur solange der Vorrat reicht**
 Art. 1321 Montagnolo Edler Blauschimmelweichkäse mit feinwürzigem Aroma, cremigem Teig und guter Schmelzbarkeit. • Laib ca. 2,2kg • 70% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past.	 Art. 4736 Ziegenkäsetorte Haselnuss&Honig Honigsüße Frischkäsetorte mit einem Mantel aus gerösteten Haselnussstücken und mildem Ziegenaroma. • Laib ca. 1kg • 45% Fett i. Tr. • Ziegenmilch, past.

Gültig in Woche 47 vom 16.11.2026 – 20.11.2026

 		 		
Art. 5784  Bio Winter Wenzel	Art. 1671  Toastgouda	Art. 2566  Ländle Rässkäse nass	Art. 1682  Fromager d'Affinois Trüffel	Art. 10108  Schwarzwälder Barrenschinken
Hartkäse der auf Fichtenbrettern reift und dadurch seinen unverwechselbaren pikant-würzigen Geschmack erhält. • Laib ca. 4,5kg • 50% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. • 9 Monate gereift	Schnittfester Gouda in Brotform mit verzehrfähiger Rinde. Mild bis leicht pikanter Geschmack. • Laib ca. 3,3kg • 48% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past.	Österr. Schnittkäse mit feuchter Oberfläche da er in Salzlake eingeschlagen wird. Würzig, scharf. • Laib ca. 4kg • 35% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. • 4 Monate gereift	Cremiger Weichkäse verfeinert mit feinsten schwarzen Périgordtrüffeln. Edel und exklusiv. • Laib ca. 2kg • 60% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past. • 9 Tage gereift	Trocken gepökelter, über Tannenrauch würzig gerauchter Schwarzw. Schinken. Ohne Schwarte. Zum Kaltverzehr geeignet. • ca. 2,1kg • Nuss/Hüfte mit angeschnittener Nuss

Gültig in Woche 48 vom 23.11.2026 – 27.11.2026

 	 	 	 	 
Art. 4727  Schönengrunder bergchäs extra würzig	Art. 1267*  Glockenzeller	Art. 2136  Nusske	Art. 2872  Beurre D'Isigny AOP rix SEL	Art. 4537  Ziegenkäsetorte Cranberry&Honig
Würziger, Schweizer Hartkäse. Traditionell hergestellt mit kräftiger Rohmilch aus dem Säntismassiv. • Laib ca. 6,5kg • 51% Fett i. Tr. • Kuhmilch, roh • 6 Monate gereift	Mild-aromatisch und reiner Emmentaler mit nusskernartigem Geschmack. • Laib ca. 3kg • 45% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past.	Schnittkäse mit cremig zartem Schmelz und Walnüssen im Teig, überzogen mit Karamellzuckersirup. • Laib ca. 2,5kg • 50% Fett i. Tr. • Kuhmilch, past.	Nussig, aromatische Butter mit 2% Salz sowie natürlichen Betakarotinen, Vitamin D und E und Mineralien. • 250g • Kuhmilch, past.	Honigsüße Frischkäsetorte mit einem Mantel aus fruchtigen Cranberries und einem mildem Ziegenaroma. • Torte ca. 1kg • 45% Fett i. Tr. • Ziegenmilch, past.

*Art. 1271 ca. 15kg