

Kostenlos zum Mitnehmen | Gültig ab Donnerstag, 9.11.

Magische Weihnachtszeit

Rezepte · Inspirationen · Deko



Lidl lohnt sich



Jetzt schon freuen

Backen, naschen, dekorieren:
Die Vorfreude steigt!

Magische Momente

Genieße den einzigartigen
Zauber der Weihnachtstage

Hallo, neues Jahr!

Alles auf Anfang, alles wird gut.
Happy New Year!



Liebe Leserin, lieber Leser,

was wäre, wenn ... wir uns die leuchtenden Augen zurückzaubern könnten, die wir als Kinder an Weihnachten bekamen. Wenn der Tannenbaum zum ersten Mal in vollem Glanz erstrahlte. Wenn es aus der Küche vielversprechend duftete (und nachher umso leckerer schmeckte). Wenn unsere Wünsche vom Christkind erfüllt wurden.

Gerade in heutigen Zeiten lohnt es sich, innezuhalten, zu entschleunigen und sich auf die wundervollen Momente zu besinnen. Die Momente, in denen es um das Wesentliche geht: Freude, Zeit mit lieben Menschen, Schenken und mußevollen Genuss.

Das Gute: Du brauchst nicht nach Hogwarts zu reisen, um dein Weihnachten magisch zu machen – ein Besuch in deiner Lidl-Filiale zaubert dir alles auf den Tisch, was dein Festherz begehrt!

**Wir wünschen dir und deiner
Familie magische Weihnachten
dein Lidl-Team**

1. Kapitel
Vorweihnachtszeit



Advent

Backen mit Sally 4
Festlich naschen 8

2. Kapitel
Weihnachtsmenü



Weihnachten

Vorspeise Wurst & Käse 10
DIY: Weihnachtskranz 13
Gemütlich genießen 14
Vorspeise Fisch 16
Hauptspeisen & mehr 18
Dessert 32

3. Kapitel
Sieht nach Party aus!



Silvester

Fondue & Raclette 36
Spirituosen 38



Herausgeber: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen.

Filial-Sortiment: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter www.lidl.de/filialsuche oder 0800 4353361.

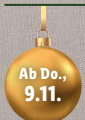
Online-Sortiment: Lidl Digital Deutschland GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm.

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Mehr Informationen zu unseren Aktionsartikeln oder unserem dauerhaften Weihnachtssortiment findest du im **wöchentlichen Handzettel** oder auf lidl.de. Abbildungen teilweise ähnlich.

Artikel mit   sind im Internet unter lidl.de zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (5,95 €) bestellbar. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Lieferung innerhalb von 5 Arbeitstagen. Versandkosten und Lieferzeit soweit nicht abweichend am Artikel angegeben.

Alle Artikel solange der Vorrat reicht.



Nur für kurze Zeit erhältlich

Diese Artikel und die abgebildeten Sansibar Deluxe Artikel können bereits im Laufe des jeweils angegebenen ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Dauerhaft im Sortiment

Artikel, zu denen kein anderes Datum angegeben ist, sind im kompletten Weihnachtszeitraum vom 9.11.-24.12.2023 in deiner Filiale erhältlich. Solange der Vorrat reicht.

Richard Bampfield empfiehlt!

Bewertungsskala 1-100 Punkte:

95 Klassiker Bampfield Punkte	„Klassiker“ 95-100 Punkte Großartiger Wein	90 Außerordentlich Bampfield Punkte	„Außerordentlich“ 90-94 Punkte Herausragender Charakter
85 Sehr gut Bampfield Punkte	„Sehr gut“ 85-89 Punkte Mit besonderen Eigenschaften	83 Gut Bampfield Punkte	„Gut“ 80-84 Punkte Solide gemachter Wein

Weitere Infos zur Bewertungsskala unter: lidl.de/bampfield

Advent

Belbake

Vorweihnachtszeit

Vorfriede ist nicht nur die schönste Freude, sondern im Advent auch die Süßeste. Da wird gebacken, was der Ofen hergibt – und natürlich genascht, was das Backzeug hält. Egal ob du selbst den Rührlöffel schwingst oder es dir mit Backmischungen & Co. ein bisschen einfacher machst: Lass dich inspirieren und freu dich auf die leckerste Zeit des Jahres.

Einfach
BACKEN
mit Sally

Exklusiv bei



Süße Grüße aus der Backstube

Ich liebe die Weihnachtsstimmung und die Weihnachtszeit. Es duftet nach frischgebackenen Plätzchen, überall leuchten die Lichterketten, und es kommt eine warme, gemütliche Stimmung auf. Bereits während der Adventszeit, aber auch an den Feiertagen backe ich sehr gerne mit meinen Kindern und Freunden. Für mich ist das richtig entspannend und eine wunderschöne Tradition für die ganze Familie. Köstliche Plätzchen und Rezepte, wie die weihnachtliche Biskuitrolle oder den herrlich duftenden Zimtkuchen in diesem Magazin, mag ich ganz besonders in dieser Zeit. Probiert es aus und genießt mit Familie und Freunden meine weihnachtlichen Rezepte. Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und leckere und besinnliche Feiertage, eure

Sally ♡



Sallys Kuchenbackmischung
Versch. Sorten.
Je 485/315 g





Zimtkuchen mit gebrannten Haselnüssen

🍷 einfach | ⌚ Zubereitung 40 Min.
Backzeit 30 Min.

Zutaten

Zimtkuchen

- 200 g weiche Milbona Bioland Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 TL Sallys Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 400 g Belbake Mehl
- 100 g Belbake gemahlene Haselnüsse
- 3 TL Belbake Backpulver
- 2 TL Kania Zimt
- 150 ml Milbona Milch

Gebrannte Haselnüsse

- 200 g Belbake ganze Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- 2 TL Kania Zimt
- 1 TL Sallys Vanilleextrakt

Zimtglasur

- 150 g Puderzucker
- 1 Prise Kania Zimt
- 2 TL Zitrone (Saft)

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Exklusiv bei



Belbake Haselnusskerne
Naturbelassen.
Je 200 g





Belbake Weizenmehl
Type 405
Je 1 kg



Weihnachtliche Biskuitrolle

👨‍🍳 **einfach** | ⌚ **Zubereitung 45 Min.**
Backzeit 60/8–9 Min.
Kühlzeit 60 Min.

Zutaten

Dekoration

1 Orange
100 g Zucker

Biskuit

4 Eier
100 g Zucker
1 Prise ChanteSel Salz
1 TL Sallys Vanilleextrakt
100 g Belbake Mehl

Schokoladencreme

150 g Fin Carré Zartbitterschokolade
70 g Milbona Sahne

Mascarponecreme

250 g Milbona Mascarpone
1 TL Orange (Abrieb)
1 TL Orange (Saft)
70 g Puderzucker
400 g Milbona Sahne
6 TL San-apart
1 TL Sallys Vanilleextrakt

Zum Bestreichen

4 EL Maribel Aprikosenmarmelade

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



FAVORINA

Festlich naschen

Favorina Edelmarzipan-Brot

Versch. Sorten.
Je 125 g

Favorina Saisongebäck

Versch. Sorten.
Je 200/175 g

100 % Fairtrade-Kakao²



COCOA

Fairtrade-Produzent*innen profitieren von gerechteren Handelsbedingungen und können soziale und ökologische Verbesserungen erzielen. Die Kooperativen erhalten stabile Mindestpreise und zusätzliche Prämien. Zudem enthalten die Fairtrade-Standards Kriterien wie Umweltschutz und sichere Arbeitsbedingungen.



Favorina Blätterkrokant

Je 150 g

² Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden. Mehr auf fairtrade-deutschland.de/siegel.
* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Favorina Schoko Lolly

Versch. Sorten.
Je 10x 15 g



Favorina Mini Butterstollen

Versch. Sorten.
Je 350 g

Favorina Weihnachtsmann *

Versch. Sorten.
Je 130 g

Ab Mo.,
20.11.



Favorina Baumkuchen

Versch. Sorten.
Je 300 g

Tannenbaum-Brownies und viele weitere
Rezepte findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)

Favorina Dominosteine

Versch. Sorten.
Je 250 g

Favorina Gefüllte Lebkuchen-Herzen

Versch. Sorten.
Je 300 g



Vorspeise

Deluxe

Auftakt vom Feinsten

Allem Anfang wohnt ein Zauber inne – lasset das Weihnachtsmenü beginnen!
Natürlich soll jeder einzelne Gang dich und deine Gäste zum Schwärmen bringen.
Deshalb gilt bereits für die Vorspeise: alles auffahren, was Laune macht und schmeckt.
Ob feinköstliche Salate, raffinierte Antipasti oder erlesene Käse- und Wurstspezialitäten:
Das fängt gut an!



**Deluxe Bresaola
della Valtellina g.g.A.**

Fein geschnittener, luftgetrockneter
Rinderschinken.
Je 80 g

**Bresaola mit Feigen und viele weitere
Rezepte findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



Schmackhafter Start




Deluxe Nussöl
Versch. Sorten.
Je 250 ml



Deluxe Gourmet-Salami
Versch. Sorten.
Je 250 g

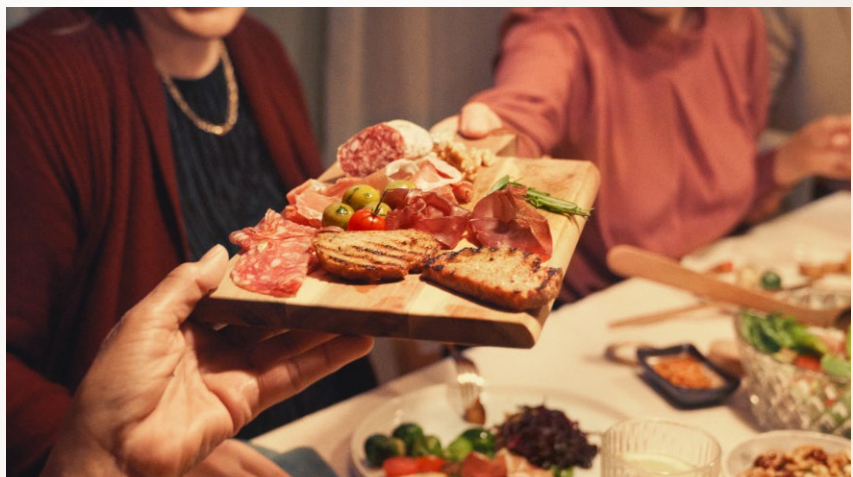


Carpaccio vom Rind
Mit Parmigiano Reggiano und nativem Olivenöl extra.
Je 120 g



Deluxe Pistaziensalami *
Je 100 g

Ab Mo., 11.12.




Deluxe Paleta Serrana Reserva
Serrano Vorderschinken, 3,75 kg.
Je Stück

7 Monate gereift



Deluxe Parmaschinken g.U. *
Am Stück.
Ca. 1,7 kg

14 Monate gereift

Ab Do., 9.11.

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Käsebuffet Deluxe

löffelgeschöpft



Deluxe Crèmeux de Normandie

Cremiger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch.
55 % Fett i. Tr.
Je 150 g



Deluxe Pecorino Romano g.U. *

Je 200 g

Ab Mo.,
27.11.



löffelgeschöpft



Deluxe Französischer Camembert

Herkunft: Normandie.
Mind. 45 % Fett i. Tr.
Je 250 g



Deluxe Cheddar

Versch. Sorten.
Je 250 g



Französische Käseplatte *

Je 620 g

Ab Mo.,
18.12.



Deluxe Burrata mit Büffelmilch *

Je 125 g

Ab Mo.,
18.12.



Deluxe Schafskäse Rosmarin und Thymian *

Je 360 g

Ab Mo.,
11.12.



Deluxe Mozzarella di Bufala Campana DOP

Mind. 52 % Fett i. Tr.
Je 250 g



* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

DIY: Weihnachtskranz

Stimmungsvolle Weihnachten



LIVARNO HOME®

Stumpenkerzen *

Je Set

2 Stück: je ca. Ø 7,5 x H 15 cm

4 Stück: je ca. Ø 6 x H 13 cm

6 Stück: je ca. Ø 5 x H 11 cm

Weitere Farben erhältlich.

Ab Do.,
9.11.

Handbund Nobilistanne *

Je Bund

Länge: mind. 20 cm.

Ideal zum Dekorieren.

Ab Mo.,
13.11.

Du brauchst:

Schnittgrün

(z. B. Nobilis-Tannenzweige,
Eukalyptus)

Strohkranz-Unterlage

Bindedraht

Schere

4 Kerzenhalter zum Stecken

4 Stumpenkerzen

Accessoires

(z. B. Holzsterne, Dekoketten,
kleine Christbaumkugeln)



1. Kranz binden

Das Schnittgrün in kurze Abschnitte schneiden. Diese mit dem Bindedraht schuppenförmig übereinander um die Unterlage wickeln.



2. Kerzenhalter anbringen

Die Kerzenhalter in den Kranz stecken. Für den Adventseffekt verschieden hoch platzieren.



3. Dekorieren

Den Kranz nach Herzenslust dekorieren, z. B. mit weihnachtlichen Elementen oder Dekoketten.

Gemütlich genießen



Ab Mo., 13.11.

Deluxe Länder-Käsebox *
Versch. Sorten.
Je 190/180/150 g



16 Monate gereift

Deluxe Jamón Serrano Gran Reserva
Luftgetrocknet.
Je 80 g



88
Sehr gut
Bampfield Punkte

Weißburgunder Sauvignon Blanc QbA, Weißwein, trocken
Je 0,75 l
Trinktemperatur: 10–12 °C
Rheinessen/Deutschland

[auch online](#)



Ab Do., 27.11.

Deluxe Premium Datteln *
Versch. Sorten.
Je 180 g



88
Sehr gut
Bampfield Punkte

Casato dei Medici Riccardi Morellino di Scansano DOCG, Rotwein, trocken
Je 0,75 l
Trinktemperatur: 16–18 °C
Toskana/Italien

[auch online](#)



Ciabatta
Je 300 g



Deluxe Öle zum Dippen
Versch. Sorten.
Je 125 ml

¹ Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 3. * Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Deluxe

Engelslocken,
die verlocken



Mit
Fleurolle

**Deluxe Tête de Moine AOP
Fromage de Bellelay**

Schweizer Schnittkäse
mit Rohmilch hergestellt.
50 % Fett i. Tr.
Je 400 g

Feinste Gaumenfreude von Deluxe. **Exklusiv bei Lidl**

Aus den Wellen gezaubert



3

Ab Mo., 18.12.

Deluxe ASC Feinfisch Trio *
Mit Graved Lachs, Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet.
Je 240 g

Ab Mo., 18.12.

Deluxe ASC White Tiger Garnelenring
Je 300 g
Abtropfgewicht: 270 g

Bissinger & Co. Champagner Rosé AOP brut

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 8-10 °C

Champagne/Frankreich

[auch online](#)

Ab Mo., 18.12.

Deluxe ASC Geräucherte Dänische Lachsforelle *
Versch. Sorten.
Je 300 g

Das **ASC-Siegel** kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte, die mit Rücksicht auf die Umwelt, die Tiere, die Mitarbeitenden und die umliegenden Gemeinden gezüchtet wurden.

mit Messer

Ab Mi., 20.12.

Pazifische Felsen-Austern *
Je 12 Stück



Ab Mi., 20.12.

Deluxe Octopusarme
Gewürzt und gegart.
Je 250 g

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

³ Bewertungsskala mit 1-100 Punkten und folgenden Medaillen: Großes Gold: 92-100 Punkte, Gold: 85-91 Punkte, Silber: 82-84 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter lidl-weinwelt.de/BWT.

Räucherlachs-Salat mit Gurke und Bagel- Croûtons

👤 einfach | ⌚ gesamt 30 Min.
Zubereitung 25 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Deluxe Räucherlachs
- 1 Bagel
- 1 Snackgurke
- 150 g Milbona Frischkäse, natur
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Zucker
- 100 ml Kania Essig
- 2 EL Freshona Kapern
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 5 g frischer Schnittlauch
- 100 g Feldsalat

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



**Deluxe ASC Isländischer
Räucherlachs**

Je 100 g

Hauptspeise

Deluxe

Ganz und gar lecker

Weihnachten ist der Höhepunkt des Jahres – und der Hauptgang der Höhepunkt des Weihnachtsmenüs. Festlicher wird's also nicht. Deshalb geben wir hier alles. Egal ob du traditionell Gans, Wild oder Braten genießt, feierlich Fisch servierst, Veggies zelebrierst oder dir zünftigen Kartoffelsalat mit Würstchen schmecken lässt: Hauptsache lecker!



Ab Mi.,
20.12.



**Metzgerfrisch
Premium Frische Gans ***

HKL A. Mit Innereien.
Je 3,6–5,2 kg



**Chef Select
Seidenknödel**

Je 500 g

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Entspannt vorbestellen

Frische Gans zu Weihnachten



Reservierung online bis zum
10.12. auf [lidl.de/gaense](https://www.lidl.de/gaense)



Abholen & bezahlen am
20.12., 21.12. oder 22.12.



Weihnachtsgans mit Bratäpfeln und
Rotkohl und viele weitere Rezepte
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Vegane Rote-Bete-Tarte-Tartin

👤 einfach | ⌚ gesamt 35 Min.
Zubereitung 15 Min.

Zutaten für 4 Portionen

400 g Rote Bete, frisch
150 g Vemondo veganer
Genießerblock
1 chef select & you Blätterteig
1 Prise ChanteSel Salz
1 Prise Kania bunter Pfeffer
1 EL Fairglobe Rohrzucker
4 Schalotten
1 Salat-Mix
5 g Rosmarin, frisch
1 EL Vita D'or
Sonnenblumenmargarine

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Vemondo Veganer
Genießer Block

Je 150 g



Vegan
kochen
mit Timo

[lidl-kochen.de/vegan](https://www.lidl-kochen.de/vegan)

Vegan genießen



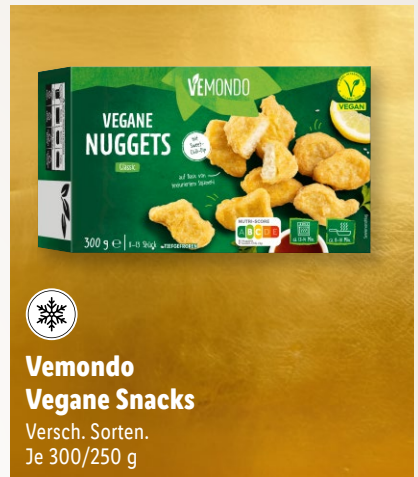
**Vemondo
Veganes Hack**

Je 275 g



**Vemondo
Veganer Sojagurt**

Versch. Sorten.
Je 500 g



**Vemondo
Vegane Snacks**

Versch. Sorten.
Je 300/250 g



**Vemondo
Veganes Pesto**

Versch. Sorten.
Je 190 g



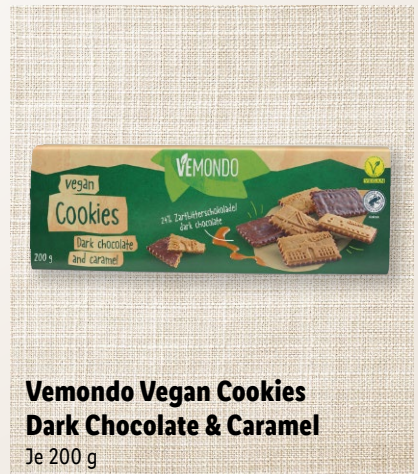
Vemondo No Milk Haferdrink

3,5/1,8 % Fett.
Je 1l

BESTES VEGANES SORTIMENT

Wir sind sehr stolz darauf und es motiviert uns nun noch mehr, dass sich unsere Bemühungen im Bereich der veganen Ernährung auszahlen. Vemondo wurde 2023 erneut ausgezeichnet.

⁴ Lidl wurde von PETA Deutschland e. V. für das Vemondo-Sortiment mit dem Vegan Food Award 2023 in der Kategorie „Bestes veganes Sortiment“ ausgezeichnet. Bewertungskriterien Faktoren wie Geschmack, eindeutige vegane Kennzeichnung, Innovation, Ausbau der Produktpalette sowie aktive Werbemaßnahmen und Aktionen rund um das Thema vegan. Alle Infos zu den Gewinnern der letzten Jahre unter <https://www.peta.de/schlagwort/vegan-food-award> sowie zum diesjährigen Award unter <https://www.peta.de/neuigkeiten/vegan-food-award-2023>.



**Vemondo Vegan Cookies
Dark Chocolate & Caramel**

Je 200 g

Reh Bourguignon mit Kartoffelpüree

👨‍🍳 einfach | ⌚ gesamt 3 Std.
Zubereitung 40 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Deluxe Rehulasch
- 100 ml Late Bottled Vintage 20% vol Portwein
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 1 Zwiebel, gelb
- 1 Knoblauchknolle
- 2 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 3 Kania Lorbeerblätter, getrocknet
- 1 TL Wacholderbeeren
- 5 Nelken
- 250 g Deluxe Mischpilze
- 1,5 EL Belbake Feine Speisestärke
- 500 ml Kania Rinderbrühe
- 2 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 2 EL Tomatenmark

**Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



Deluxe Rehulasch *

Handgeschnitten aus der Keule und Schulter. Ohne Sauce.
Je 400 g



Festlicher Fleischgenuss



Ab Mi., 20.12.

Metzgerfrisch Premium Frische Festtags-Pute *
HKL A.
Ca. 3-4 kg

DE



Deluxe Wildgerichte
Versch. Sorten.
Je 400 g



Ab Do., 16.11., 30.11., 14.12., und Mi., 27.12.

Deluxe Frisches Roastbeef *
Am Stück.
Ca. 800-1.200 g



Ab Mo., 20.11.

Deluxe Gegarte Fleischprodukte *
Versch. Sorten.
Je 400/320 g



Ab Mo., 11.12.

Deluxe Slow Cooked Rinderbraten *
Versch. Sorten.
Je 1 kg




Deluxe Australische Lammkeule
Ca. 1,8-2,5 kg




Ab Mo., 27.11.

Deluxe Australische Lammfilets *
Versch. Sorten.
Je 400 g



Ab Mo., 4.12.

Deluxe Schweinefilet *
Mit Bacon umwickelt.
Ca. 750 g



* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Charmante Begleitung

Deluxe Cappelletti Pasta
Versch. Sorten.
Je 250 g



Deluxe Wildschweinkroketten *
Je 4x 62,5 g

Ab Do., 9.11.



**Deluxe Pilzmischung/
Pflifferlinge**
Je 350/250 g

Deluxe Mini Gnocchi *
Versch. Sorten.
Je 500 g

Ab Mo., 20.11.

Deluxe Getrocknete Steinpilze
Je 20 g

Deluxe Kartoffelgratin
Versch. Sorten.
Je 400 g

Deluxe Spätzle-Spezialitäten *
Versch. Sorten.
Je 500 g

Ab Do., 9.11.

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Gefüllter Puten-Rollbraten mit Speckbohnen

👤 **mittel** | ⌚ **gesamt 2 Std.**
Zubereitung 30 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Festtagspute
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania bunter Pfeffer
- 25 g frische Petersilie
- 100 g Belbake Paniermehl
- 200 g Alesto Pistazien
- 100 g Milbona Butter
- 50 g Alesto Selection getrocknete Cranberries
- 4 EL Primadonna Olivenöl
- 360 g Deluxe Prinzessbohnen im Speckmantel
- 600 g kleine Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 300 ml Burgundersauce


**Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



**Deluxe Prinzessbohnen
im Speckmantel**

Je 360 g


Fisch ganz weihnachtlich



**Deluxe ASC
White Tiger Garnelen**
Je 800 g; Abtropfgewicht: 720 g



Ab Do.,
23.11., 14.12.



Deluxe Dorade Rosé *
Mit Haut.
Ca. 450-950 g



**Deluxe ASC Lachs
in Blätterteig**
Versch. Sorten.
Je 700 g



**Feudi del Duca Fiano IGP
Puglia, halbtrocken**
Je 0,75 l
Trinktemperatur: 8-10 °C
Apulien/Italien

88
Sehr gut
Bampfield Punkte

auch online 

2 kg



**Deluxe Argentinische
Rotgarnelen ***
Roh, in Schale.
Je 2 kg

Ab Mo.,
27.11.

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



Das **MSC-Siegel** kennzeichnet
Fischprodukte von nachhaltigen
Fischereien, die Fischbestände
nicht überfischen und das
Ökosystem Meer schonen.



**Deluxe MSC Winter-
kabeljau-Schlemmer-
filet ***
Versch. Sorten.
Je 380 g

Ab Do.,
9.11.

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



¹ Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 3. * Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Krosser Zander mit Wirsing und Pistazie

👤 einfach | ⌚ gesamt 40 Min.
Zubereitung 20 Min.

Zutaten für 4 Portionen

400 g Deluxe Zanderfilet mit Haut
1 kg Wirsing
1 Prise ChanteSel Salz
1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
2 Schalotten
75 g Alesto Kalifornische Pistazien
1 Orange
5 g Thymian, frisch
2 EL Belbake Mehl
4 EL Milbona Deutsche Markenbutter
200 g Milbona Schlagsahne

**Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



Deluxe Zanderfiletportionen

Mit Haut.
Je 500 g
Abtropfgewicht: 450 g

Sansibar



Deluxe

Ein Stück Inselglück mit Sansibar Deluxe



Ab Montag, **4.12.**
findest du unsere
Sansibar-Vielfalt
in deiner Lidl-Filiale –
nur für kurze Zeit.



89

Sehr gut
Campbell
Punkte

**Sansibar Deluxe Freudenfest
Grauburgunder Chardonnay
QbA trocken, Weißwein**

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 8–10 °C

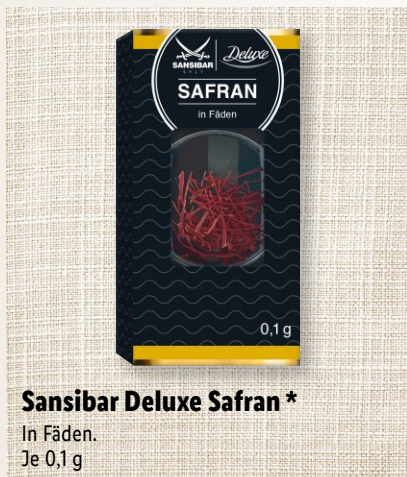
Rheinhessen/Deutschland

auch online

Seeteufel mit Safranschaum
und viele weitere Rezepte findest
du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Schlemmer-Schätzchen



* Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 3. * Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Sylter Schatzkiste



Sansibar Deluxe Eierlikör *
17/15 % vol
Versch. Sorten.
Je 0,5 l

[auch online](#)



Sansibar Deluxe XL Macaron
Versch. Sorten.
Je 100 g




Sansibar Deluxe Gold Schickeria Vodka

40 % vol
Mit 22 Karat Gold.
Je 0,7 l

[auch online](#)



SANSIBAR®
Magnetischer Messerblock *
Schnelles Anheften und Abnehmen der Messer.
Aus umweltverträglichem Kautschukholz.
Mit Antirutschfüßen.
Maße: ca. B 17 x H 28 x T 19 cm. Je Stück

Sansibar Deluxe Feinste Trüffelpralinen *
Versch. Sorten.
Enthält Alkohol.
Je 162,5 g




SANSIBAR®
Teegeschirr *
Edle Kombination aus Bambus und Porzellan.
Je Set

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Frischer die Glocken nie klingen

FRUCHTHANDEL

RETAIL ²⁰
AWARD ²³

DEUTSCHLANDS
NUMMER EINS
FÜR OBST UND
GEMÜSE ●

SIEGER IN DER KATEGORIE
DISCOUNT

LIDL

Dienstleistung
GmbH & Co. KG

FRUITNET MEDIA
INTERNATIONAL GMBH
DÜSSELDORF

Und schon wieder!

Ihr habt uns zum **7. Mal zu Deutschlands Nr. 1** für
Obst und Gemüse in der Kategorie Discount gewählt.⁵ **Vielen Dank.**

⁵Im Auftrag des FRUCHTHANDEL MAGAZIN hat die GfK Nürnberg im April 2023 insgesamt 6.397 Haushalte nach ihrer Meinung zum Obst- und Gemüseangebot der verschiedenen Handelsgruppen, einschließlich der Kategorie Discount, und in verschiedenen Kategorien befragt. Im Gegensatz zu vielen anderen Preisen wird hier nicht das einzelne Geschäft oder die einzelne Abteilung, sondern die Leistung der gesamten Handelsgruppe bewertet. Lidl hat den Retail Award 2023 in der Kategorie Discount erhalten. Mehr Informationen zum Retail Award 2023 und zu den Retail Awards 2016, 2017, 2019, 2020, 2021 und 2022 unter [lidl.de/retail](https://www.lidl.de/retail).

Dessert

Deluxe

Das Beste zum Schluss

Das wird ein Nachspiel haben? Na hoffentlich! Denn was wäre das Weihnachtsmenü ohne einen süßen Abschluss, mit dem die Geschmacksknospen noch mal so richtig aufblühen? Dank Eis, Tiramisù, Crème Brûlée & Co. lässt sich der gemütliche Teil der Feiertage perfekt einläuten: Süßer die Glocken nie klingen, mehr Freude Desserts nie bringen ...



Deluxe Mousse

Versch. Sorten.
Je 410/350 g

Zweierlei Mousse au Chocolat
im Glas und viele weitere Rezepte
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Süße Bescherung

Deluxe
ZIMT-STERNE
Zimt-Eiscreme
mit Apfelsorbet-Füllung

MIT EINEM EINDIGGARTIGEN UND
DUFTIGSTEN GESCHMACK

5 x 80 ml (400 ml €)

Deluxe Weihnachtseis
Versch. Sorten.
Je 510/425/400 ml

Deluxe
KANDIERT
INGWER
in Edel-Zartbitterschokolade

Deluxe
APRIKOSE
in Edel-
Vollmilchschokolade

Deluxe
BANANE
in Edel-
Vollmilchschokolade

**Deluxe Schokolierter
Früchte**
Versch. Sorten.
Je 200 g

Deluxe
CRÈME BRÛLÉE

REINE CREME (FRO KALTPRESSE) AROMATISIERT
VERSCHMELZEN AUF ERHEBEN BAKIERTEM DESSERT

700 g

Deluxe Crème Brûlée
Je 2x 100 g

Deluxe
PREMIUM TIRAMISU
mit lockerer Mascarpone-Creme

500 g

Deluxe Premium Tiramisu
Enthält Alkohol.
Je 500 g



+400 mg/kg

Deluxe
MANUKA HONIG
hochwertige Honigqualität,
möglichst aus Neuseeland

HONIG AUS DER REINIGTEN MANUKA-BAUMARTEN
250 g

**Ab Mo.,
20.11.**

**Deluxe Manuka Honig
aus Neuseeland ***
MGO +400 mg/kg.
Je 250 g

Deluxe
RAHM TRÜFFEL

Deluxe
LATTE MACCHIATO
TRÜFFEL

Deluxe Feinste Trüffel
Versch. Sorten.
Enthält teilweise Alkohol.
Je 200 g

Deluxe
MACARONS

**Deluxe Macarons
Party Edition ***
Je 455 g

**Ab Mo.,
18.12.**

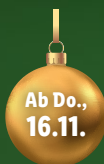
Deluxe
Bourbon-Vanille-Waffeln

**Deluxe Bourbon-
Vanille-Waffeln ***
Je 165 g

**Ab Do.,
9.11.**

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Blüht bei dir!



Ab Do.,
16.11.



Für drinnen/
draußen

**Ideal zum
Verschenken**

Christrose (Helleborus niger) *

Ø = 12 cm.

Je Topf

Blumenvielfalt für die Weihnachtszeit. **Für dich bei Lidl**

Blumige Weihnachtsgrüße



Ab Do.,
30.11.

 Für drinnen

**Konifere
in Keramik ***

Mit oder ohne
Dekoschnee.
Weihnachtsmann-
oder Sternstecker.
Ø = 13 cm.
Je Topf



Ab Do.,
2.11.

 Für drinnen

XXL-Schlumbergera *

Ø = 17 cm.
Je Topf



Ab Do.,
30.11.

 Für drinnen

Amaryllis im Glas *

Inkl. Dekoration.
Je Glas



Ab Do.,
30.11.

 Für drinnen/
draußen

Zuckerhutfichte *

Mit oder ohne Dekoschnee.
Weihnachtlich dekoriert.
Höhe (inkl. Korb): ca. 75 cm.
Je Korb




Ab Mi.,
27.12.

 Für drinnen

Glücksklee *

Im dekorativen Sektkübel. Mit je 2 Motiv-
steckern. Ø = 9 cm. Je Topf



Ab Mo.,
27.11.

 Für drinnen

**Scheinzypressen
in Goldtrend-
Keramik ***

Dekoriert. In Beton-Übertopf (Ø = 10,5 cm).
Kulturtopf: Ø = 9 cm. Je Topf

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Silvester

Sieht nach Party aus!

Egal wie das Jahr war – du solltest es feiern! Wenn es super lief, kannst du es noch mal gebührend Revue passieren lassen. Falls es eher „na ja“ war, feierst du einfach den Neustart. Motto: Immer gut gelaunt bleiben! Und es sich dabei mit lieben Menschen wohlergehen lassen. Also ran an Raclette, Fonduetopf oder Silvesterbuffet und genießen. Guten Rutsch!

1.500 W

SILVERCREST® KITCHEN TOOLS

Elektrisches Fondue

Typ „SFE 1500 D3“. Abnehmbarer Edelstahl-Fonduetopf mit Sandwichboden für gleichmäßige Wärmeverteilung. Stufenlos einstellbarer Thermostat. Inkl. 8 Edelstahl-Fonduegabeln. Fassungsvermögen: max. 3 l.

Ab Mo.,
18.12.

auch online 

weitere Farbe



Ab Montag, **18.12.**
findest du unser
Fonduefleisch
in deiner Lidl-Filiale.

Für Raclettefans

Ab Do.,
30.11.

1.500 W

SILVERCREST® KITCHEN TOOLS

Raclettegrill *

Typ „SRM 1500 A1“. Stufenlos regelbarer Thermostat. Abnehmbare Aluminium-Grillplatte mit ILAG®-Antihafbeschichtung. Grillfläche: ca. 44 x 16 cm.

auch online 



Zubehör



Für bis zu
10 Personen

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Milbona Raclette Käse

Versch. Sorten.
Je 200 g

Lass die Korken knallen



Bissinger & Co.
Champagner
Premium Cuvée, brut

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 10–12 °C

Champagne/Frankreich

[auch online](#)

Prickelnde Gaumenfreuden. **Exklusiv bei Lidl**

³ Bewertungsskala mit 1–100 Punkten und folgenden Medaillen: Großes Gold: 92–100 Punkte, Gold: 85–91 Punkte, Silber: 82–84 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter [lidl-weinwelt.de/BWT](https://www.lidl-weinwelt.de/BWT).

Prost Neujahr!



Ben Bracken Highland Single Malt Scotch Whisky
40 % vol
Je 0,7 l

[auch online](#)



Schwarzwald Gin
43/40 % vol
Versch. Sorten.
Je 0,5 l

[auch online](#)



Gold Advocaat Eierlikör*
15 % vol
Versch. Sorten.
Je 700 ml

Ab Do., 9.11.




Premium Vodka
40 % vol
Versch. Sorten.
Je 0,7 l

[auch online](#)



Glenfiddich Solera Reserve Speyside Single Malt Scotch Whisky 15 Jahre
40 % vol
Je 0,7 l

[nur online](#)

Mehr als 500 Spirituosen im Onlineshop

[lidl-weinwelt.de](https://www.lidl-weinwelt.de)



Ben Bracken Speyside Single Malt Scotch Whisky 21 Jahre
41,9 % vol
Je 0,7 l

[nur online](#)



Grappa Amarone Barrique
40 % vol
Je 0,5 l

[auch online](#)

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

* Bewertungsskala mit 1-100 Punkten und folgenden Medaillen: Großes Gold: 95-100 Punkte, Gold: 90-94 Punkte, Silber: 85-89 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter www.meininger.de/spirituosen/verkostungen/international-spirits-award.

* Bewertungsskala mit 1-100 Punkten und folgenden Medaillen: Gold Outstanding: 98-100 Punkte, Gold: 95-97 Punkte, Silver Outstanding: 90-94 Punkte, Silver: 85-89 Punkte, Bronze: 80-85 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter lidl-weinwelt.de/IWSC.

Espresso Martini

🍹 einfach | ⌚ gesamt 5 Min.

Zutaten für 1 Drink

40 ml Premium Vodka
50 ml Espresso
30 ml Kaffeelikör
2 EL Eiswürfel
0,5 TL Bellarom Kaffeebohnen
0,5 TL Belbake Kakaopulver

Zubereitung

1. Für den Drink 2 TL espressopulver mit 50 ml heißem Wasser aufbrühen. Espresso anschließend abkühlen lassen.
2. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen. Vodka, Kaffeelikör und Espresso zugeben und kräftig shaken. Espresso-Martini in ein Glas abseihen, nach Belieben mit etwas Kakaopulver und 1 bis 2 Kaffeebohnen garnieren und sofort eiskalt servieren.

Dieses und viele weitere Rezepte findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



**Premium
Superb Vodka**

42 % vol
Je 0,7 l

auch online 



TÜRCHEN ÖFFNEN, AUGEN LEUCHTEN

LIDL PLUS APP
TÄGLICH VOM
1.12.–24.12.2023
ÖFFNEN

- **Geschenkbbox** täglich in der App anklicken
- Täglich einen **Überraschungscoupon⁸** erhalten



Deine Lidl Plus App
Jetzt runterladen!



⁸24 Tage in unserem Adventskalender je einen Coupon (bspw. für Filial-Angebote, Onlineshop-Angebote, Partner-Angebote) entdecken. Sollte es sich bei dem Coupon um einen Gratis-Artikel handeln, gilt als Voraussetzung für den Erhalt des Gratis-Artikels die Erreichung des im jeweiligen Coupon definierten Mindesteinkaufswertes. Die Gültigkeitsdauer und die Einlösebedingungen können dem jeweiligen Coupon in der Lidl Plus App entnommen werden. Coupon nur einmalig einlösbar. Sämtliche Aktionsartikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.