GENUSSLA.de

Entdecke die Genusslandschaft Bamberg

UMWELT-KALENDER

2023

Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/11151-2208-4002

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

wir freuen uns, Ihnen die 30. Ausgabe des Umweltkalenders vorlegen zu können! Seit 1994 bietet er Informationen zu den verschiedensten Umweltthemen und zur Bamberger Abfallwirtschaft. Zahlreiche Rückmeldungen aus der Bürgerschaft haben uns in den letzten 29 Jahren immer wieder gezeigt, wie sehr den Bambergerinnen und Bambergern der Umweltkalender ans Herz gewachsen ist.

Die Ausgabe für das Jahr 2023 wird wieder von den Bamberger Service Betrieben in Kooperation mit dem Klima- und Umweltamt herausgegeben. Sie steht vor allem im Zeichen der Regionalkampagne „Genussla“, einer gemeinsamen Initiative von Stadt und Landkreis Bamberg. Unter *www.genussla.de* finden Sie über 120 Anbieter aus der Region Bamberg, die hochwertige Produkte herstellen und vertreiben: saisonales Gemüse aus dem Hofladen, nachhaltige Fleischprodukte vom Metzger, leckere Marmeladen, Aufstriche oder Liköre und vieles mehr.

Wie wichtig es ist, regionale Wirtschaftskreisläufe und Produkte nutzen zu können, sehen wir, wenn in den Geschäften Waren wegen „Störung der globalen Lieferketten“ nicht vorrätig sind. Regionale Produkte mit kurzen Transportwegen wirken sich zudem sehr klimafreundlich aus.

Im neuen Umweltkalender 2023 bieten wir Ihnen aktuelle Rezeptideen der Genusslandschaft Bamberg, die Sie mit Lebensmitteln aus unserer Region nachkochen können. Neben regionalen und saisonalen Produkten ist die Verwendung von biozertifizierten und fair produzierten Zutaten ideal für nachhaltigen Genuss. Wir würden uns freuen, wenn wir Ihnen damit einige genussvolle Schlemmermomente bereiten können. Weitere Rezeptideen finden Sie unter *www.genussla.de.*

Wie immer kann der Kalender doppelseitig aufgehängt werden. Im Abfuhrkalendarium finden Sie wie gewohnt die Abfuhrtermine für Restmüll, Altpapier, Gelber Sack und Gelbe Tonne und Windelsack. Die Bezirksliste und die Bezirkskarte am Ende des Kalenders zeigen Ihnen, in welchem Abfuhrbezirk Sie wohnen.

Wir hoffen, dass Sie auch dieses Jahr an unserem Umweltkalender Gefallen finden. Wir wünschen Ihnen ein genussvolles, nachhaltiges und gesundes Jahr 2023!

Ihr

Herausgeber: Stadt Bamberg
(Klima- und Umweltamt, Bamberger Service Betriebe)

UMWELT KALENDER 2023

BSB
Bamberger Service Betriebe

STADT BAMBERG

Jonas Glüsenkamp
Zweiter Bürgermeister
Referent für Klima,
Personal & Soziales

Thomas Beese
Berufsmäßiger Stadtrat
Baureferent und
Technischer Werksleiter

Foto: Jürgen Strahm / Hellerbräu
Rezept: Rauchbierbrauerei Schlenkerla

JANUAR 2023

Bamberger Zwiebel

Zutaten

4	große Zwiebeln
350 g	veganes Hack (z.B. von Rügenwalder Mühle bei EDEKA) **oder** 250 g Schweinefleisch **und** 100 g gek. Schweinebauch (geräuchert)
4	Scheiben veganer Bacon (z.B. von Billie Green bei EDEKA) oder Räuchertofu oder Räucherbauch (roh)
¼ l	Aecht Schlenkerla Rauchbier
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Muskat
2 TL	Majoran
3	Eier (Eier bei veganer Version einfach weglassen)
2	Brötchen gemahlen/ fein gewürfelt
4 EL	gehackte Petersilie
2 EL	Gemüse- oder Bratenfond
2 EL	Mehl

Zubereitung

- Zwiebeln schälen, vom Wurzelende aus einen 1 cm dicken Deckel abschneiden. Zwiebel so aushöhlen, dass ringsherum eine Wand von etwa 0,5 cm (zwei Zwiebelringe) bleibt.
- Das Ausgehöhlte der Zwiebel fein würfeln. Veganes Hack mit der Hälfte der gewürfelten Zwiebel vermengen.
- Alternativ Schweinefleisch und gekochten Bauch mit dem Ausgehöhlten der Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen.
- Die Masse mit Brötchen, (Eiern), Gewürzen und Petersilie mischen. Zwiebeln damit füllen und diese mit etwas Wasser im offenen Topf in der Röhre ca. 1 Stunde bei 200 °C garen.
- Den veganen Bacon oder die Räucherbauchscheiben scharf anbraten, anschließend die restlichen Zwiebeln braten bis sie braun und knusprig sind. Beides auf die fertigen Zwiebeln legen und den Zwiebeldeckel darüber geben.
- Für die Soße, die Bratflüssigkeit des Bacons mit dem Bratenfond der Ofenzwiebeln verrühren, mit Mehl binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Rauchbier dazu gießen. Mit Schneebesen verrühren bis eine cremige Soße entsteht.
- Bamberger Zwiebeln werden mit Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln serviert.

		RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 So	**Neujahr**				
2 Mo	1	**W**		**4-6**	**O**
3 Di		**W**	**4**	**10-12**	**O**
4 Mi		**W**	**5**		**O**
5 Do		**W**	**6**		**O**
6 Fr	Hl. Drei Könige				
7 Sa	Ferienende	**W**			**O**
8 So					
9 Mo	🌲 1+2 2	**O**		**1-3**	**W**
10 Di	🌲 3+4	**O**	**7**	**7-9**	**W**
11 Mi	🌲 5+6	**O**	**8**		**W**
12 Do	🌲 7+8	**O**	**9**		**W**
13 Fr		**O**			**W**
14 Sa					
15 So					
16 Mo	🌲 9 3	**W**		**4-6**	**O**
17 Di	🌲 10	**W**	**10**	**10-12**	**O**
18 Mi	🌲 11	**W**	**11**		**O**
19 Do	🌲 12	**W**	**12**		**O**
20 Fr		**W**			**O**
21 Sa					
22 So					
23 Mo	4	**O**		**1-3**	**W**
24 Di		**O**	**1**	**7-9**	**W**
25 Mi		**O**	**2**		**W**
26 Do		**O**	**3**		**W**
27 Fr		**O**			**W**
28 Sa					
29 So					
30 Mo	5	**W**		**4-6**	**O**
31 Di		**W**	**4**	**10-12**	**O**

Foto: Lara Müller

FEBRUAR 2023

Schäuferla

Zutaten

4	Schäuferla á 400 g
1	große Karotte
100 g	Knollensellerie
2	mittelgroße Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
½	Stange Lauch
1	Rauchbier
10	Wacholderbeeren
3	Nelken
4	Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
1 TL	Pfeffer Schwarz ganz
2 TL	Salz
2 TL	Kümmel
½ TL	Paprika Edelsüß
½ TL	Currypulver
1 TL	Zucker
1 TL	Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung

- Die Schwarte der Schäuferla mit einem sehr scharfen Messer (am besten geht es mit einem Skalpell) gleichmäßig einschneiden, dabei darauf achten, nicht in das Fleisch zu schneiden.
- Gemahlenen Paprika, Currypulver, Zucker, Salz, Kümmel, gemahlenen Pfeffer vermischen und das Fleisch damit reichlich einreiben, wobei die Schwarte sauber bleiben soll.
- Das gesamte Gemüse putzen, schälen und gegebenenfalls waschen und in Streifen schneiden. In einen tiefen Einsatz zuerst das Gemüse geben und mit den ganzen Gewürzen vermischen. Darauf die Schäuferla mit der Schwarte nach oben legen und alles für mindestens 12 Stunden abgedeckt kalt stellen.
- Nachdem das Fleisch ausreichend lang gebeizt wurde, zuerst das Gemüse in einen tiefen Bräter bzw. ein tiefes Backblech legen, dann die Schäuferla wieder mit der Schwarte nach oben darauflegen.
- Alles mit dem Rauchbier angießen, dabei darauf achten, dass die Schwarte sauber bleibt. Alles soweit mit heißem Wasser begießen bis alles Gemüse bedeckt ist und die Schäuferla auch etwas im Wasser stehen.
- Im Ofen bei 150 °C langsam, ca. 3 Stunden garen, dabei immer wieder das Fleisch mit dem heiße Sud begießen und darauf achten, dass die Schwarte sauber bleibt.
- Wenn das Fleisch weich ist, den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Schäuferla beiseite stellen und den Sud samt Gemüse in einen Topf gießen und zum Kochen bringen.
- Währenddessen den Ofen auf 250 °C hochheizen und die Schäuferla wieder hineinstellen.
- Ca. 15-20 Minuten im Ofen lassen bis die Kruste schön knusprig ist und „aufploppt“.
- Nun die Sauce durch ein Küchensieb abseihen und gegebenenfalls mit kalt angerührter Stärke abbinden.

Anmerkung

- Umso länger das Fleisch in der Beize liegt, desto mürber wird es; allerdings sollte es auch nicht länger als 36 Stunden darin liegen aus hygienischen Gründen und da es dann auch zu trocken wird.
- Skalpelle gibt es recht günstig im 10er Pack in jeder Apotheke und eignen sich ganz hervorragend zum Schwarten-Einschneiden.

			RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Mi			W	5		O
2 Do			W	6		O
3 Fr			W			O
4 Sa						
5 So						
6 Mo		6	O		1-3	W
7 Di			O	7	7-9	W
8 Mi			O	8		W
9 Do			O	9		W
10 Fr			O			W
11 Sa						
12 So						
13 Mo		7	W		4-6	O
14 Di			W	10	10-12	O
15 Mi			W	11		O
16 Do			W	12		O
17 Fr			W			O
18 Sa						
19 So						
20 Mo	Rosenmontag / Ferienbeginn	8	O		1-3	W
21 Di			O	1	7-9	W
22 Mi			O	2		W
23 Do			O	3		W
24 Fr	Ferienende		O			W
25 Sa						
26 So						
27 Mo		9	W		4-6	O
28 Di			W	4	10-12	O

Foto: Lara Müller

MÄRZ 2023

Radieschen-Rucola-Salat mit Himbeerdressing und Spargel

Zutaten

300 g	Spargel
	Pflanzenöl zum Anbraten
1 Bnd.	Radieschen mit Grün
1 Bnd.	Rucola
6 TL	Himbeermarmelade
4 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamico
2 TL	Senf
3 EL	Wasser
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Spargel schälen und in ca. 4-5cm lange Stücke schneiden. In die Pfanne geben und für einige Min. bis zur gewünschten Bräunung braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

2. Radieschenblätter und Rucola waschen, gut abtropfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ca. die Hälfte der Radieschen waschen, putzen und je nach Größe längs vierteln oder achteln.

3. Die restlichen Zutaten in ein kleines Schüsselchen geben und miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Radieschenblätter, Radieschen und Rucola mit dem Dressing gut durchmischen und zum Servieren mit dem gebratenen Spargel garnieren.

			RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Mi			W	5		O
2 Do			W	6		O
3 Fr			W			O
4 Sa						
5 So						
6 Mo		10	O		1-3	W
7 Di			O	7	7-9	W
8 Mi	Int. Tag d. Frau		O	8		W
9 Do			O	9		W
10 Fr			O			W
11 Sa						
12 So						
13 Mo		11	W		4-6	O
14 Di			W	10	10-12	O
15 Mi			W	11		O
16 Do			W	12		O
17 Fr			W			O
18 Sa						
19 So						
20 Mo	Frühlingsanfang	12	O		1-3	W
21 Di	Tag des Waldes		O	1	7-9	W
22 Mi	Weltwassertag		O	2		W
23 Do			O	3		W
24 Fr			O			W
25 Sa	Earth hour					
26 So	Sommerzeit					
27 Mo		13	W		4-6	O
28 Di			W	4	10-12	O
29 Mi			W	5		O
30 Do			W	6		O
31 Fr			W			O

Foto: Lara Müller

APRIL 2023

Spargel-Bärlauch-Quiche

Zutaten

300 g Dinkelmehl
2 TL Salz
1 TL Rübenzucker
200 g Butter
1 Ei
700 g Spargel
1 Hand voll (ca. 60g) Bärlauch
250 ml Sahne
3 Eier
2 TL Senf
2 Msp. Muskat, gerieben
Salz, Pfeffer

Arbeitsschritte

- Für den Teig zunächst die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Butter in Flöckchen und das Ei hinzugeben und mit den Händen zu einer homogenen Masse kneten. Danach für mindestens 30 Minuten abgedeckt kühl stellen.
- Den Spargel schälen und in ausreichend Salzwasser für einige Minuten bissfest garen und anschließend gut abtropfen lassen. Das Kochwasser auffangen und gegebenenfalls für andere Rezepte verwenden. Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Bärlauch waschen und fein hacken. Den Spargel in kleine Stücke schneiden.
- Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Bärlauch unterheben.
- Die Backform einfetten und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Bei der Größe einplanen, dass ein 2-3 cm hoher Rand in der Backform entstehen sollte.
- Den Teig vorsichtig in die Backform legen, in den Ecken etwas andrücken und den Rand rundherum etwa gleich hoch machen. Den Boden an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen.
- Die Spargelstücke auf dem Teig verteilen und mit der Flüssigkeit übergießen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene gut 30 Minuten backen.

		RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Sa					
2 So					
3 Mo	Ferienbeginn 14	O		1-3	W
4 Di		O	7	7-9	W
5 Mi		O	8		W
6 Do		O	9		W
7 Fr	Karfreitag				
8 Sa		O			W
9 So					
10 Mo	Ostermontag 15				
11 Di		W		4-6	O
12 Mi		W	10	10-12	O
13 Do	Ehrentag d. Pflanze	W	11		O
14 Fr		W	12		O
15 Sa	Ferienende	W			O
16 So					
17 Mo	16	O		1-3	W
18 Di		O	1	7-9	W
19 Mi		O	2		W
20 Do		O	3		W
21 Fr		O			W
22 Sa					
23 So					
24 Mo	17	W		4-6	O
25 Di	Tag des Baumes	W	4	10-12	O
26 Mi		W	5		O
27 Do		W	6		O
28 Fr		W			O
29 Sa					
30 So					

Foto: Lara Müller

MAI 2023

Gurken-Kopfsalat-Kaltschale, geröstetes Salatherz, Radis, und bunte Sommersalate mit Haselnüssen

Zutaten

Gurken-Kopfsalat-Kaltschale

1	Kopfsalat
2	Gurken
4 EL	Rapsöl
2 EL	Olivenöl
5 TL	Zitronensaft
5 TL	Walnussessig
	Salz, Pfeffer, Zucker

Brennnesselmayonnaise

1	Eigelb
1 TL	Senf
125 ml	Traubenkernöl
1 EL	Walnussessig
1 Hand voll sehr fein geschnittene	Brennnesselblätter
	Salz

Salatherzen

2	Romana-Salat Köpfe
10 ml	Rapsöl
	Salz

Topping

Salat-und Kräutermix z.B.: Babymangold, Kapuzinerkresse, Kerbel, Dill, Spinat, Kopfsalat, u.ä. …
Radieschen und kleine Rettiche je nach Angebot
Sesamöl

Zubereitung

Gurken-Kopfsalat-Kaltschale:

- Kopfsalat und Gurken entsaften oder mit einem Mixer so fein wie es geht mixen und dann durch ein Sieb geben.
- Den so gewonnenen Saft mit Essig und Zitronensaft mischen.
- Die beiden Öle erst Tröpfchen weiße und in einem langsamen Strahl in den Saft mixen damit alles schön gebunden wird.
- Mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls Zucker abschmecken.

Brennnesselmayonnaise:

- Eigelb und Senf gut vermengen.
- Das Rapsöl Tröpfchen weiße in die Ei-Senf Masse mixen bis es eine cremig-feste Konsistenz hat.
- Die fein geschnittenen Brennnesselblätter unterheben und alles mit Himbeeressig und Salz abschmecken.

Salatherzen:

- Salatherzen längs halbieren.
- Das Rapsöl in der Pfanne erhitzen.
- Die Salathälften mit der Schnittfläche nach unten kross anbraten.

Topping:

- Die Brennnesselmayonnaise auf der angebratenen Seite des Salats verteilen.
- Verschiedene Sommersalate, fein gehobelte Rettiche und Radieschen, Kräuter und Blüten auf der Mayonnaise locker verteilen.
- Mit einigen Tropfen Sesamöl verfeinern.

Benötigte Utensilien:

- 1 Schneidbrett
- 1 Küchenmesser
- 1 große Bratpfanne
- 1 Entsafter oder sehr guten Küchenmixer
- 1 Schneebesen
- 1 Mittelgroße Schüssel
- 1 Küchensieb

		RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Mo	18 Maifeiertag				
2 Di		O		1-3	W
3 Mi		O	7	7-9	W
4 Do		O	8		W
5 Fr		O	9		W
6 Sa		O			W
7 So					
8 Mo	19	W		4-6	O
9 Di		W	10	10-12	O
10 Mi		W	11		O
11 Do		W	12		O
12 Fr		W			O
13 Sa					
14 So	Muttertag				
15 Mo	20	O		1-3	W
16 Di		O	1	7-9	W
17 Mi		O	2		W
18 Do	Christi Himmelf.				
19 Fr		O	3		W
20 Sa		O			W
21 So					
22 Mo	Artenvielfalttag 21	W		4-6	O
23 Di		W	4	10-12	O
24 Mi		W	5		O
25 Do		W	6		O
26 Fr		W			O
27 Sa					
28 So					
29 Mo	Pfingstmontag 22				
30 Di	Ferienbeginn	O		1-3	W
31 Mi		O	7	7-9	W

Foto: Lara Müller

JUNI 2023

Broccoli-Apfel-Suppe

Zutaten

800 g	Broccoli, ca. 2 Stück, davon 80 g für Garnitur zurückhalten
1	mittelgroße Zwiebel
2	Äpfel, süß säuerlich
600 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Prise Muskat
1 EL	Pflanzenöl
80 g	Broccoli
40 g	Mandeln gehobelt
½	Apfel, von der gleichen Sorte wie für die Suppe
20 g	frisch geraspelter Meerrettich
20 g	Butter
1	Prise Salz

Zubereitung

- Das Pflanzenöl im mittelgroßen Topf erhitzen.
- Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden und im heißen Öl glasig anschwitzen.
- Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und mit Schale in feine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben.
- Die Broccoli-Röschen vom Strunk abschneiden, den Strunk mit einem Gemüsemesser schälen und in kleine Stücke schneiden. Von den Broccoli-Röschen 80g kleine Röschen für die Garnitur bei Seite legen.
- Die restlichen Röschen und den kleingeschnittenen Strunk zu Ansatz in den Topf geben und kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einmal aufkochen lassen, Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Sahne aufgießen, nochmals aufkochen lassen. Mit dem Stabmixer sehr fein mixen.
- Die zurückgelegten Broccoli-Röschen in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, aus dem Wasser nehmen und bei Seite stellen.
- Butter in kleinem Topf erhitzen und darin die gehobelten Mandeln schwenken bis sie anfangen braun zu werden. Den blanchierten Broccoli dazugeben und mit einer Prise Salz abschmecken.
- Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und mit Schale in sehr feine Spalten schneiden.
- Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und in Teller schöpfen, die Mandel-Broccoli-Röschen auf den Schaum in die Mitte des Tellers setzen und etwas von der zerlassenen Butter mit Hilfe eines Esslöffels ringsherum auf der Suppe verteilen. Zum Schluss einige Apfelspalten an den Broccoli arrangieren und etwas frischen Meerrettich obenauf geben.

		RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Do		O	8		W
2 Fr		O	9		W
3 Sa		O			W
4 So					
5 Mo	Tag der Umwelt 23	W		4-6	O
6 Di		W	10	10-12	O
7 Mi		W	11		O
8 Do	Fronleichnam				
9 Fr	Ferienende	W	12		O
10 Sa		W			O
11 So					
12 Mo	Tag d. Gartens 24	O		1-3	W
13 Di		O	1	7-9	W
14 Mi		O	2		W
15 Do		O	3		W
16 Fr		O			W
17 Sa					
18 So					
19 Mo	25	W		4-6	O
20 Di		W	4	10-12	O
21 Mi		W	5		O
22 Do		W	6		O
23 Fr		W			O
24 Sa					
25 So					
26 Mo	26	O		1-3	W
27 Di		O	7	7-9	W
28 Mi		O	8		W
29 Do		O	9		W
30 Fr		O			W

Foto: Lara Müller

JULI 2023

Rotkohlsalat mit Linsen, Süßkartoffeln und Joghurtdip

Zutaten für 4 Personen

500 g	Rotkohl
1	Apfel
250g	Belugalinsen
3-4	Süßkartoffeln
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Bund	frische Petersilie
400g	Joghurt
1 ½ TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1/2 TL	Zimt
2-3 EL	Olivenöl
4-5 EL	Apfelessig
1	Lorbeerblatt
2 TL	Koriander, gemahlen
1 ½ TL	Paprikapulver, süß
2 TL	Kreuzkümmel, ganz
	Balsamico
2 TL	Zitronensaft
2-3 TL	Tahin (Sesammus)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- Rotkohl waschen, den Strunk entfernen und in möglichst feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit ca. 1 TL Salz vermischen und mit den Händen kräftig durchkneten. Dann für min. 1 Std. abgedeckt ziehen lassen, damit der Rotkohl schön weich wird. Im Idealfall über Nacht, oder vormittags für das Abendessen vorbereiten.
- Wenn der Rotkohl durchgezogen ist, Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Apfel waschen, entkernen und gewürfelt zum Rotkohl hinzugeben. Mit dem gemahlenen Kreuzkümmel, Zimt und Pfeffer würzen und mit Apfelessig und Olivenöl vermengen.
- Die Belugalinsen waschen und in einen Topf geben. Großzügig mit Wasser bedecken und mit einem Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Süßkartoffeln längs vierteln und in einer Schüssel mit ein wenig Öl, 2 TL gemahlenem Koriander, 1 TL Paprikapulver und etwas Salz schwenken. Anschließend auf ein Backblech geben und ca. 20-30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- Wenn die Linsen durch sind, abgießen und salzen. Zwiebel und Knoblauch würfeln, Petersilie waschen und hacken.
- In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den ganzen Kreuzkümmel darin braten bis er beginnt, aufzuspringen. Nun Zwiebel, Knoblauch und ½ TL Paprikapulver hinzugeben und einige Minuten anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und leicht karamellisieren lassen. Dann die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Linsen zufügen.
- Etwas abkühlen lassen, Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Joghurt in einer Schüssel mit Tahin, Zitronensaft, ½ TL gemahlenem Koriander und etwas Salz glattrühren.

			RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Sa						
2 So						
3 Mo		27	W		4-6	O
4 Di			W	10	10-12	O
5 Mi			W	11		O
6 Do			W	12		O
7 Fr			W			O
8 Sa						
9 So						
10 Mo		28	O		1-3	W
11 Di			O	1	7-9	W
12 Mi			O	2		W
13 Do			O	3		W
14 Fr			O			W
15 Sa						
16 So						
17 Mo		29	W		4-6	O
18 Di			W	4	10-12	O
19 Mi			W	5		O
20 Do			W	6		O
21 Fr			W			O
22 Sa						
23 So						
24 Mo		30	O		1-3	W
25 Di			O	7	7-9	W
26 Mi			O	8		W
27 Do			O	9		W
28 Fr			O			W
29 Sa						
30 So						
31 Mo	Ferienbeginn	31	W		4-6	O

Foto: Lara Müller

AUGUST 2023

Fruchtige Kürbis-Quittensuppe

Zutaten

800g	Hokkaido-Kürbis
200g	Quitte
1 Stk.	Ingwer (daumengroß)
1 Stk.	Kurkuma (ca. 1cm)
	Pflanzenöl
2 TL	Koriandersamen
1 TL	Senfsamen, schwarz
1 TL	Schwarzkümmel
½ TL	Paprikapulver, süß
	Salz
	Pfeffer
	Chiliflocken
	Koriandergrün

Zubereitung

- Kürbis und Quitte waschen, von Kernen und Strunk befreien und würfeln. Die Quitte dabei in deutlich kleinere Stücke schneiden als den Kürbis, damit sie sich am Schluss gut pürieren lässt. Ingwer und Kurkuma waschen (oder schälen) und fein hacken.
- Einen Topf ohne Öl erhitzen und die Koriandersamen bei mittlerer Hitze für einige Minuten vorsichtig anrösten bis die Samen eine leichte Bräunung kriegen. Zur späteren Verwendung zur Seite stellen.
- Nun etwas Pflanzenöl in den Topf geben und darin Senfsamen und Schwarzkümmel anbraten, bis die Senfsamen beginnen, aufzuplatzen. Ingwer, Kurkuma und Paprikapulver hinzugeben und 2-3 Minuten anschwitzen.
- Kürbis und Quitte in den Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Etwas salzen und ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- Die gerösteten Koriandersamen in einem Mörser oder zwischen zwei Schneidebrettchen zerstoßen, hinzugeben und die Suppe pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit Chiliflocken und Koriandergrün abrunden und servieren.

		RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Di	31	W	10	10-12	O
2 Mi		W	11		O
3 Do		W	12		O
4 Fr		W			O
5 Sa					
6 So					
7 Mo	32	O		1-3	W
8 Di		O	1	7-9	W
9 Mi		O	2		W
10 Do		O	3		W
11 Fr		O			W
12 Sa					
13 So					
14 Mo	33	W		4-6	O
15 Di	Mariä Himmelfahrt				
16 Mi		W	4	10-12	O
17 Do		W	5		O
18 Fr		W	6		O
19 Sa		W			O
20 So					
21 Mo	34	O		1-3	W
22 Di		O	7	7-9	W
23 Mi		O	8		W
24 Do		O	9		W
25 Fr		O			W
26 Sa					
27 So					
28 Mo	35	W		4-6	O
29 Di		W	10	10-12	O
30 Mi		W	11		O
31 Do		W	12		O

Foto: Lara Müller

SEPTEMBER 2023

Kürbis-Birnen-Crumble mit Zwetschgensoße

Zutaten

400 g	Hokkaido Kürbis
2-3	Birnen
200g	Dinkelmehl
300g	Zwetschgen
100g	Butter oder Margarine
100g	Rübenzucker
1-2 EL	Gerstenmalz
2 TL	Ingwerpulver
½ TL	Kardamom gemahlen
1 EL	Zitronensaft
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Nelke

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- Kürbis waschen, Strunk und Kerne entfernen und in ca. 3-4mm dicke Streifen schneiden. Birnen waschen, entkernen und würfeln.
- Gerstenmalz auf dem Boden der Auflaufform (einfetten ist nicht nötig) verstreichen und die Kürbisstreifen hineinlegen. Ingwerpulver (am besten mit den Fingern) darauf verteilen.
- Gewürfelte Birne in einem Schüsselchen mit Kardamom und Zitronensaft vermischen und anschließend in die Auflaufform geben.
- In einer Schüssel Mehl mit Zucker vermischen. Butter oder Margarine in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu Streuseln kneten.
- Mit dem Streuselteig die Birnen bedecken und für ca. 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Soße:

- Zwetschgen entsteinen und in kleine Stücke schneiden.
- In einem kleinen Topf bei schwacher Hitze etwas Butter oder neutrales Öl mit Zimt und Nelke verrühren, bis sich die Röstaromen entfalten. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!
- Zwetschgen hinzugeben, kurz durchmischen und dann bei geschlossenem Deckel 10-15 Minuten garen. Anschließend pürieren und gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben.

Tipp

Gibt es gerade keine frischen Zwetschgen, so lässt sich die Soße auch wunderbar aus Zwetschgenmus oder -marmelade zubereiten. Dafür einfach mit etwas Wasser verdünnen und die Gewürze wie oben verwenden.

			RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Fr			W			O
2 Sa						
3 So						
4 Mo		36	O		1-3	W
5 Di			O	1	7-9	W
6 Mi			O	2		W
7 Do			O	3		W
8 Fr			O			W
9 Sa						
10 So						
11 Mo	Ferienende	37	W		4-6	O
12 Di			W	4	10-12	O
13 Mi			W	5		O
14 Do			W	6		O
15 Fr			W			O
16 Sa						
17 So						
18 Mo		38	O		1-3	W
19 Di			O	7	7-9	W
20 Mi			O	8		W
21 Do	Int. Friedenstag		O	9		W
22 Fr	Herbstanfang		O			W
23 Sa						
24 So						
25 Mo		39	W		4-6	O
26 Di			W	10	10-12	O
27 Mi			W	11		O
28 Do			W	12		O
29 Fr			W			O
30 Sa						

Foto: Lara Müller

OKTOBER 2023

Rote Beete-Apfel-Suppe

Zutaten

1	rote Zwiebel
2	mittelgroße Rote Beete (ca. 600 g)
2	kleine Kartoffeln, mehlig kochend
1	Apfel
	Pflanzenöl
2 Msp.	Anis, gemahlen
1 Msp.	Zimt, gemahlen
1 Msp.	Nelke, gemahlen
2 Msp.	Kümmel, gemahlen
1	Wacholderbeere, zerstoßen
	Balsamico
1	Gerstenmalz
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- Rote Beete und Kartoffeln schälen, Apfel waschen und entkernen. Alles in kleine Stücke schneiden (je kleiner, desto kürzer die Kochzeit). Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Etwas Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen. Zwiebel und Gewürze hinzugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze für einige Minuten anschwitzen.
- Mit Balsamico ablöschen und Gerstenmalz hinzugeben. 1-2 Minuten weiter umrühren.
- Rote Beete, Kartoffeln und Apfel in den Topf geben und knapp mit Wasser oder Gemüsebrühe bedecken. Zum Kochen bringen und mit geschlossenem Deckel 20-30 Minuten köcheln lassen.
- Suppe pürieren und je nach Bedarf Flüssigkeit hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

			RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 So						
2 Mo		40	O		1-3	W
3 Di	Tag d. dt. Einheit					
4 Mi			O	1	7-9	W
5 Do			O	2		W
6 Fr			O	3		W
7 Sa			O			W
8 So						
9 Mo		41	W		4-6	O
10 Di			W	4	10-12	O
11 Mi			W	5		O
12 Do			W	6		O
13 Fr			W			O
14 Sa						
15 So						
16 Mo		42	O		1-3	W
17 Di			O	7	7-9	W
18 Mi			O	8		W
19 Do			O	9		W
20 Fr			O			W
21 Sa						
22 So						
23 Mo		43	W		4-6	O
24 Di			W	10	10-12	O
25 Mi			W	11		O
26 Do			W	12		O
27 Fr			W			O
28 Sa						
29 So						
30 Mo	Ferienbeginn	44	O		1-3	W
31 Di			O	1	7-9	W

Foto: Lara Müller

NOVEMBER 2023

Apfelkräpfla

Zutaten

3 große Boskopäpfel
200 g Dinkelmehl
250 ml Weißwein lieblich
2 Eier getrennt
600ml Pflanzenöl
2 Prisen Salz
100 g Zucker
20 g Zimt gemahlen
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

- Das Mehl in eine große Schüssel sieben und mit einer Prise Salz vermischen.
- Die Eier trennen.
- In das gesiebte Mehl eine Mulde drücken und darin das Eigelb, den Weißwein und 2 TL Pflanzenöl geben und von innen nach außen nach und nach aber zügig das Mehl mit einem Schneebesen einarbeiten und abgedeckt 15-20 Minuten kühlstellen.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen, dabei darauf achten, dass alle Materialien sowie das Eiweiß selber sehr kalt sind.
- Das aufgeschlagene Eiweiß auch kaltstellen.
- Den Zitronensaft mit einem EL Wasser vermischen.
- Die Äpfel waschen und mit dem Apfelentkerner das Kerngehäuse herausstechen, danach die Äpfel noch schälen und geleichmäßig in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Die Apfelscheiben in die Schüssel mit der Zitronenlösung geben und sicherstellen das alle Apfelscheiben etwas mit der Lösung benetzt sind damit sie nicht braun werden.
- Das restliche Pflanzenöl in einem ausreichend großen Topf erhitzten.
- Den Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen und bereitstellen.
- Den steifen Eischnee vorsichtig unter den restlichen Teig heben.
- Die Apfelscheiben durch den Backteig ziehen und im ca. 180 °C heißen Öl goldgelb ausbacken, dabei darauf achten das die Apfelscheiben im Öl schwimmen können und das ÖL nicht zu heiß wird da der Teig sonst verbrennt.
- Die ausgebackenen Apfelscheiben mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen.
- Die abgetropften, noch heißen Apfelscheiben sofort in der Zimt-Zucker-Mischung wenden und direkt servieren.

		RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Mi	Allerheiligen				
2 Do		O	2		W
3 Fr	Ferienende	O	3		W
4 Sa		O			W
5 So					
6 Mo	45	W		4-6	O
7 Di		W	4	10-12	O
8 Mi		W	5		O
9 Do		W	6		O
10 Fr		W			O
11 Sa	Martinstag				
12 So					
13 Mo	46	O		1-3	W
14 Di		O	7	7-9	W
15 Mi		O	8		W
16 Do		O	9		W
17 Fr		O			W
18 Sa					
19 So					
20 Mo	47	W		4-6	O
21 Di		W	10	10-12	O
22 Mi	Buß- u. Bettag	W	11		O
23 Do		W	12		O
24 Fr		W			O
25 Sa					
26 So					
27 Mo	48	O		1-3	W
28 Di		O	1	7-9	W
29 Mi		O	2		W
30 Do		O	3		W

Foto: Lara Müller

DEZEMBER 2023

Karpfen in Rauchbiersoße

Zutaten

1 Karpfen ausgenommen
ca. 1,5 kg

Für die Fischbrühe:

1	Karotte
1	Petersilienwurzel
1	Stangensellerie
1 Stk.	Lauch
1	kleine Zwiebel
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren
½ TL	weiße Pfefferkörner
1 Prise	Salz

Für die Rauchbiersoße:

250 ml	helles Schlenkerla Rauchbier
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
1 EL	Butter
500 ml	Kalbsfond
½ TL	gemahlene Nelke
1	Zitrone
1 TL	Speisestärke
40 g	Sultaninen
30 g	geröstete Mandeln

Zubereitung

Fischbrühe:

- Kopf und Schwanz vom Karpfen abschneiden.
- Kopf längs spalten und zusammen mit Schwanz unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
- Das Gemüse für die Brühe putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Gemüse, Gewürze und Fischkarkassen mit ca. 500 ml kaltem Wasser aufgießen. Sehr langsam aufkochen und 1 Stunde leicht köcheln lassen.
- Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Rauchbiersoße:

- Kalbsfond auf 100 ml einreduzieren.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Zwiebelwürfel in zerlassener Butter glasig dünsten.
- Rauchbier, 350 ml Fischbrühe und einreduzierten Kalbsfond aufgießen.
- Gewürze, Sultaninen und den Abrieb einer halben Zitrone dazugeben und alles einmal aufkochen.

Karpfen:

- Bauchhöhle des Mittelstücks des Karpfens gründlich auswaschen und in Koteletts schneiden.
- Die Koteletts mit etwas Salz würzen und dann in der heißen Rauchbiersauce ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, dabei darauf achten das die Sauce nicht kocht.

		RESTMÜLL	ALTPAPIER	GELBER SACK / GELBE TONNE	WINDELSACK
1 Fr		O			W
2 Sa					
3 So					
4 Mo	49	W		4-6	O
5 Di	Nikolaus	W	4	10-12	O
6 Mi		W	5		O
7 Do		W	6		O
8 Fr		W			O
9 Sa					
10 So					
11 Mo	50	O		1-3	W
12 Di		O	7	7-9	W
13 Mi		O	8		W
14 Do		O	9		W
15 Fr		O			W
16 Sa					
17 So					
18 Mo	51	W		4-6	O
19 Di		W	10	10-12	O
20 Mi		W	11		O
21 Do	Winteranfang	W	12		O
22 Fr		W			O
23 Sa	Ferienbeginn	O			W
24 So	Heiligabend				
25 Mo	1.Weihnachtsfeiertag				
26 Di	2.Weihnachtsfeiertag				
27 Mi	52	O	1	1-3	W
28 Do		O	2	7-9	W
29 Fr		O	3		W
30 Sa		O			W
31 So	Silvester				

Straßenliste der Abfuhrbezirke und Abfuhrtage

Straße	G	Bio	R	B
Abtissensee	O	MO	MO	1
Abtsberg (8A bzw. 29)	W	FR	MO	10
Abtsberg (bis 8 bzw. 27)	W	FR	DI	10
Abt-Wolfram-Ring	W	FR	MO	10
Adalbert-Stifter-Straße	O	MO	DI	3
Adalbertstraße	W	DO	DI	12
Adam-Krafft-Straße	O	MO	DI	3
Adam-Senger-Straße	O	MO	DI	3
Adam-Stegerwald-Straße	O	DI	DO	4
Adolf-Kolping-Straße	O	DI	DO	4
Adolf-Wächter-Straße	O	MO	MO	1
Agnes-Schwanfelder-Straße	O	DI	DI	5
Agnesstraße	W	FR	MI	12
Albrecht-Dürer-Straße	O	MO	MO	2
Albrecht-von-Eyb-Leite	W	FR	FR	11
Altenburg	W	FR	DO	11
Altenburger Straße	W	FR	FR	11
Alter Graben	W	DO	DI	11
Alter Knock	W	FR	MI	9
Alte Seilerei	O	MI	MI	7
Am Bildlein	W	FR	MO	9
Am Börstig	O	MO	DI	2
Am Bundleshof	W	FR	DI	10
Am Campingplatz	W	DO	DI	12
Am Friedrichsbrunnen	W	DO	DI	11
Am Hahnenweg	W	DO	DI	11
Am Heidelsteig	O	MO	MO	2
Am Hirschknock	O	MO	MO	1
Am Hochgericht	O	DI	DO	4
Am Hollergraben	W	DO	MI	8
Am Kanal	W	DO	DI	7
Am Kanal 2	W	DO	DI	10
Am Knöcklein	W	DO	FR	11
Am Kranen	W	MI	DO	7
Am Leinritt	W	DO	MI	10
Am Luitpoldhain	O	DI	DO	4
Am Melbersee	O	MO	MO	1
Am Pinzighof	O	MO	MO	1
Am Regnitzufer	W	DO	DI	12
Am Roten Knock	W	DO	DI	12
Am Rotgraben	O	MO	MO	1

Straße	G	Bio	R	B
Am Sendelbach	O	DI	DO	4
Am Spinnseyer	O	MO	MO	1
Am Sportplatz	W	DO	DI	12
Am Steinberg	W	FR	MO	9
Am Steinknock	O	MO	DI	3
Am Tännig	O	DI	DO	4
Am Thoranger		+		
Am Wildensorger Holz		+		
Am Uferholz	W	MI	MI	7
Am Weidenbrunnen	W	FR	MO	9
Am Weidenufer	W	MI	MI	7
Am Weingarten	W	DO	DI	12
Am Werkkanal	W	FR	MO	9
Am Zwinger	W	DO	MI	8
Amalienstraße	W	DO	MI	8
Amselweg	W	DO	DI	11
An den Wachsbleichen	O	MI	MI	6
An den Stadtmauern	W	MI	DO	7
An der Breitenau	O	MO	MO	2
An der Kettenstraße	W	FR	DI	10
An der Spinnerei	W	FR	MO	9
An der Universität	W	MI	DO	7
An der Weberei	W	FR	MO	9
An der Ziegelei	W	FR	MI	9
Andreas-Hofer-Straße	W	FR	MO	9
Andreas-Lang-Steig	W	FR	MO	10
Angerstraße	W	DO	DI	12
Anna-Linder-Platz	W	FR	MO	9
Anna-Maria-Junius-Straße	W	MI	DI	7
Annastraße	O	DI	DI	3
Anton-Schuster-Straße	O	MO	MO	1
Anwanderstraße	O	MO	MO	1
Armeestraße	O	DI	DO	4
Arndtstraße	O	MO	MO	1
Aronstraße	O	MO	DI	2
Artur-Landgraf-Straße	W	DO	FR	11
Aubachstraße	O	MO	MO	1
Auf dem Lerchenbühl	W	DO	FR	11
Auf der Höhe	W	FR	DI	10
Aufbaustraße	W	FR	MO	9
Aufseßstraße	W	FR	DI	10

Straße	G	Bio	R	B
Augustenstraße	W	DO	MO	8
Äußere Löwenstraße	O	MI	MI	6
Austraße	W	Mi	DO	7
Babenbergerring	W	DO	DI	12
Badstraße	W	FR	MO	9
Balthasargäßchen	W	DO	MI	10
Balthasar-Neumann-Straße	W	DO	MO	8
Bamberger Straße	W	DO	DI	12
Banscherhof	O	MO	DI	3
Bauchwitzstraße	W	DO	MI	12
Baunacher Straße	O	MI	MI	7
Benkertstraße	O	MO	MO	1
Benzstraße	O	MI	MI	7
Bergstraße	W	FR	MO	9
Bertha-von-Suttner-Patz		+		
Bierkrugweg	W	DO	DI	12
Birkengraben	O	MO	DI	3
Bleichanger (gerade HSN)	O	DI	FR	5
Bleichanger (ungerade HSN)	O	DI	FR	4
Blumenstraße	W	FR	MO	9
Bonhoefferplatz	W	FR	MO	9
Böttgerstraße	O	DI	DO	4
Boveristraße	O	DI	DO	4
Breitäckerstraße	W	FR	MI	9
Brennerstraße (2a-36a/1-13a,b)	O	MO	DI	3
Brennerstraße (33-55/100-114)	O	MO	MO	2
Brennerstraße (3-76/15-19)	O	MO	DI	2
Breslaustraße	O	MO	MO	2
Brückenstraße	W	MI	DO	7
Bruckertshofer Straße	O	MO	MO	1
Bruderwaldstraße	W	DO	DI	12
Brunnenstraße	W	DO	DI	12
Buchenstraße	O	MO	FR	3
Buger Hauptstraße	W	DO	DI	12
Buger Straße	W	DO	DI	12
Buger Straße (30 bis Stadtende)	W	DO	MI	12
Bughof	W	DO	DI	12
Bughofer Straße	O	DI	FR	4
Burgheimer Lage	W	FR	FR	11
Carl-Meinelt-Straße	O	DI	DI	4
Carl-Schmolz-Weg	W	FR	DI	11

Straße	G	Bio	R	B
Caspersmeyerstraße	W	FR	MO	9
Cherbonhofstraße	W	FR	MO	9
Christophorusweg	W	DO	DI	12
Claviusstraße	W	DO	MO	8
Coburger Straße	O	MI	MI	7
Concordiastraße	W	DO	DO	10
Die Bergner	W	FR	DI	11
Die Krött	W	DO	FR	11
Dientzenhoferstraße	W	DO	MO	8
Dieselstraße	O	MI	MI	7
Distelweg	O	DI	DO	4
Dominikanerstraße	W	DO	MI	10
Domplatz	W	DO	MI	10
Domstraße	W	DO	MI	10
Don-Bosco-Straße	W	MI	MI	7
Dorotheenstraße	W	FR	FR	11
Dr.-Eisenbarth-Hof	W	DO	MI	12
Dr.-Haas-Straße	W	DO	MI	8
Dr.-Hans-Ehard-Straße	W	DO	DI	11
Dr.-Hans-Neubauer-Str.	O	MO	DI	3
Dr.-Ida-Noddak-Straße	W	MI	DI	7
Dr.-Martinet-Straße	W	FR	MO	9
Dr.-Rattel-Straße	O	MO	MO	1
Dr.-Remeis-Straße	W	FR	DI	10
Dr.-Robert-Pfleger-Straße	O	MI	MI	7
Dr.-Thomas-Dehler-Straße	W	DO	DI	11
Dr.-von-Schmitt-Straße	O	MI	FR	6
Dunantstraße	W	DO	DI	12
Dürrseestraße	O	MI	MI	7
Dürrwächterstraße	O	MO	DI	3
E.T.A.-Hoffmann-Straße	W	DO	MO	8
E.T.A.-Hoffmann-Platz	W	DO	MI	7
Eberhardtstraße	O	MO	DI	3
Ebermannstädter Straße	O	DI	DO	4
Eckbertstraße	O	MO	DI	3
Edelstraße	W	MI	DO	7
Egelseestraße (1-23 und 2-44)	O	MI	FR	6
Egelseestraße (25-145 und 56-138)	O	DI	FR	5
Eichelseeweg	W	FR	DI	11
Eichendorffplatz	O	MO	DI	3
Eichendorffstraße	O	MO	DI	3

G: Gebiet • **Bio**: Biomüllabfuhr • **R**: Restmüllabfuhr • **B**: Bezirk

Straße	G	Bio	R	B
Eisgrube	W	DO	DO	10
Elisabethenstraße	W	FR	MI	10
Ellen-Ammann-Straße		+		
Elsa-Brandström-Straße	W	FR	MO	9
Elsterweg	O	DI	DO	4
Erlichstraße	O	DI	DO	4
Ernst-Zinner-Straße	O	MO	MO	1
Eschenweg	O	MO	FR	3
Esztergomstraße	W	FR	MI	12
Ezzostraße	W	FR	DI	10
Eugen-Pacelli Platz	O	MO	DI	3
Fabrikbau	W	FR	MO	9
Färbergasse	O	MI	MI	6
Farnweg	O	MO	MO	1
Feldkirchenstraße	O	MO	MO	2
Ferdinand-Braun-Straße	O	DI	DO	4
Ferdinand-Tietz-Str.	O	MO	MO	1
Fichtestraße	O	MO	MO	1
Fischerei	W	MI	DO	7
Fischergasse	W	FR	MO	9
Fischerhof	W	FR	MO	9
Fischstraße	W	MI	DO	7
Fleischstraße	W	MI	DO	7
Flößergasse	W	FR	MO	9
Fohlengartenstraße	O	DI	DO	4
Föhrenstraße	O	MO	MO	1
Forchheimer Straße	O	DI	DO	4
Fortenbachweg	O	MO	MO	2
Frankenwaldstraße	W	FR	MO	9
Franziskanergasse	W	FR	DI	10
Franz-Ludwig-Straße (2,5 - 7a, 12)	W	MI	DO	7
Franz-Ludwig-Straße (7c,14a - 31,30)	W	MI	MI	8
Frauenplatz	W	DO	FR	11
Frauenstraße	W	MI	DO	7
Fraunbergstraße	W	FR	MO	9
Fraunhoferstraße	O	DI	DO	4
Frieda-Nadig-Straße		+		
Friedrich-Ebert-Straße	O	DI	DO	4
Friedrichstraße	W	MI	MI	8
Fritz-Bayerlein-Weg	W	DO	FR	11
Fritz-Eberle-Straße	W	FR	MO	9
Frutolfstraße	W	FR	MO	10
Gabelsbergerstraße	O	MI	FR	6
Gackensteinweg	W	FR	DI	10
Galgenfuhr	O	DI	DO	4
Gangolfsplatz	O	MI	FR	6
Gangolfsweg	O	MI	FR	6

Straße	G	Bio	R	B
Garagenweg	W	FR	MO	9
Gartenstädter Markt	O	MO	MO	1
Gartenstraße	W	FR	FR	10
Gasfabrikstraße	O	MI	MI	6
Gasfabrikstraße (34a,b,c)	O	MI	MI	7
Gaustadter Hauptstraße	W	FR	MO	9
Gebrüder-Pfau-Straße	W	FR	MO	9
Geheimrat-Heß-Ring	W	MI	MI	7
Geisfelder Straße (1 - 91) (2-52)	O	DI	DO	5
Geisfelder Straße (93 - 135,54-110)	O	DI	DO	4
Generalsgasse	W	DO	MI	7
Georgendamm	W	MI	DO	7
Georgenstraße	O	MO	DI	3
Georg-Mann-Straße	W	FR	MO	9
Gerberstraße	O	MI	MI	7
Gereuthstraße	O	DI	DO	4
Gerhart-Hauptmann-Straße	O	MO	DI	3
Gertraudenstraße	O	MI	FR	6
Geschwister-Scholl-Ring	W	MI	MI	7
Geyerswörthplatz	W	DO	MI	10
Geyerswörthstraße	W	DO	MI	10
Ginsterweg	O	MO	MO	1
Giselastraße	W	FR	MI	12
Goethestraße	O	MO	MO	1
Gollwitzerstraße	O	MO	MO	1
Gönnerstraße	O	DI	FR	5
Grabfeldstraße	W	FR	MO	9
Graf Arnold Str.	W	DO	DI	12
Grafensteinstraße	O	MO	MO	2
Graf-Stauffenberg-Platz	W	MI	MI	7
Greiffenbergstraße	O	MO	MO	1
Grüner Markt	W	MI	DO	7
Grünhundsbrunnen	W	DO	MI	10
Grüntalstraße	W	FR	MO	9
Gumboldsleite	W	FR	DI	10
Gundelsheimer Straße (1 - 15, 2 - 4)	O	MI	MO	7
Gundelsheimer Straße (Rest)	O	MO	MO	2
Guntherstraße	W	DO	DI	12
Gutenbergstraße	O	DI	DO	4
Guts-Muths-Straße	O	DI	DO	4
Habergasse	W	DO	DI	7
Hafenstraße	O	MI	MI	7
Häfnerstraße	O	FR	MO	2
Hainstraße (2-6 gerade)	W	DO	MO	7
Hainstraße (Rest)	W	DO	MO	8
Halbäcker	W	FR	MI	9
Hallstadter Straße	O	MI	MI	7

Straße	G	Bio	R	B
Hans-Birkmayr-Straße	O	DI	DI	5
Hans-Böckler-Straße	O	DI	DO	4
Hans-Morper-Straße	O	MO	MO	1
Hans-Schmitt-Straße	W	DO	DI	12
Hans-Schütz-Straße	O	DI	DO	4
Hans-Wölfel-Straße	W	DO	FR	11
Harthstraße	O	MO	MO	1
Härtleinstraße	O	MO	DI	3
Hartmannstraße	O	DI	DI	3
Hasengasse	W	MI	DO	7
Haßbergestraße	W	FR	MO	9
Hauptsmoorstraße	O	MO	MO	1
Hauptwachstraße	W	MI	DO	7
Hedwigstraße	O	DI	DO	4
Hegelstraße	O	MO	DI	2
Heidengasse	W	FR	MO	9
Heiliggrabstraße	O	MI	MI	6
Heimfriedweg	O	MO	MO	1
Heinkelmannstraße	O	DI	DO	4
Heinrich-Manz-Straße	O	MO	MO	2
Heinrichsdamm (1 - 6)	W	DO	DO	7
Heinrichsdamm (7 - 46)	W	DO	MO	8
Heinrich-Semlinger-Straße	W	FR	MO	9
Heinrichshöhe	W	DO	FR	11
Heinrichstraße	W	MI	DO	7
Heinrich-Weber-Platz	O	MO	DI	3
Helene-Weber-Straße		+		
Hellerstraße	W	MI	DO	7
Helmholtzstraße	W	DO	MI	12
Hemmerleinstraße	O	DI	FR	5
Henneberger Straße	W	DO	DI	12
Heringsgraben	W	FR	MO	9
Herrenstraße	W	DO	MI	10
Hertzstraße	O	DI	DO	4
Herzog-Max-Straße	W	DO	MI	8
Heßlergasse	W	FR	MO	9
Hetzerstraße	W	FR	DI	11
Heumannstraße	O	MI	FR	6
Heumarkt	W	MI	DO	7
Heunischstraße	W	DO	DI	11
Hezilostraße	W	DO	DI	12
Hildegardstraße	W	DO	MI	12
Hiltnerstraße	O	MO	MO	2
Himmelreichstraße	O	MO	DI	3
Hinrich-Wichern-Straße	O	DI	DO	4
Hinterer Bach	W	DO	MI	10
Hinterer Graben	W	MI	DO	7

Straße	G	Bio	R	B
Hinterer Knock	W	FR	MI	9
Hirschbühlstraße	O	DI	DO	4
Hirtenstraße	O	DI	FR	5
Höcherbühl	W	DO	DI	11
Höfener Weg	W	DO	MI	12
Hohe-Kreuz-Straße	W	DO	FR	11
Hohenlohestraße	W	DO	DI	12
Hohenstauferstraße	W	DO	DI	12
Höhenstraße	W	FR	MO	9
Hohmannstraße	O	MI	MI	7
Hölle	W	DO	FR	10
Holunderweg	O	MO	MO	1
Holzfeldweg	O	MO	DI	3
Holzgartenstraße	O	DI	MI	5
Holzmarkt	W	MI	DO	7
Hopfengartenstraße	W	FR	MO	9
Hopfferstraße	O	MI	FR	6
Hornthalstraße (1,2,3)	W	MI	DO	7
Hornthalstraße (4, 5 - 35, 40)	W	MI	MI	7
Hubertusstraße	O	DI	DO	4
Hüttenfeldstraße	O	DI	DO	4
Ignaz-Wolf-Straße	O	DI	DO	4
Im Bauernfeld	W	DO	MI	12
Im Dunster	W	FR	DI	11
Im Eichhorn	W	FR	MO	9
Im Färbersgarten	W	DO	DI	12
Im Kapellenschlag	O	MO	DI	3
Im Kramersfeld	O	MO	MO	1
Im Sücklein	W	DO	FR	11
Im Wiesengrund	W	DO	DI	12
Immenhofweg	O	MO	MO	1
In der Südflur	O	DI	DO	4
In der Warth	W	DO	DI	12
Innere Löwenstraße	W	MI	DO	7
Jäckstraße	O	MI	MI	7
Jägerstraße	O	DI	FR	4
Jahnstraße	O	DI	DO	4
Jakobsberg	W	FR	FR	10
Jakobsplatz	W	FR	FR	10
Jakobus-von-Hauck-Platz	W	DO	MO	8
Jesuitenstraße	W	MI	DO	7
Johannes-Hoffmann-Straße		+		
John-F.-Kennedy-Boulevard		+		
Josef-Kindshoven-Straße	O	MO	MO	2
Josef-Manger-Straße	O	DI	DO	4
Josef-Otto-Kolb-Straße	O	MO	MO	1
Josefstraße	O	MI	MI	6

G: Gebiet • **Bio**: Biomüllabfuhr • **R**: Restmüllabfuhr • **B**: Bezirk

Straße	G	Bio	R	B
Judenstraße	W	DO	DO	10
Jungfernleite	W	FR	MO	9
Jungkreutstraße	W	FR	MO	9
Jurastraße	W	FR	MO	9
Kaimsgasse	O	MI	MI	6
Kaipershof	W	DO	MO	8
Kammermeisterweg	O	MO	MO	2
Kammstraße	O	MO	MO	1
Kanonikus-Schwab-Straße	O	DI	DI	5
Kantstraße	O	MO	MO	2
Kapellenstraße gerade	O	DI	DO	4
Kapellenstraße ungerade	O	DI	Do	5
Kapuzinerstraße	W	MI	DO	7
Karl-Leicht-Straße	W	FR	MO	9
Karl-May-Straße	W	DO	DI	12
Karmelitenplatz	W	DO	DO	11
Kärntenstraße	O	MO	MO	2
Karolinenstraße	W	DO	MI	10
Kasernstraße	W	DO	MI	10
Kaspar-Schulz-Straße	O	MI	MI	7
Kaspar-Zeuß-Weg	O	MO	MO	2
Kastanienstraße	O	MO	FR	3
Katharinenhof	O	MI	MI	6
Katharinenstraße	O	MO	DI	3
Katzenberg	W	DO	MI	10
Katzheimer Straße	O	DI	DI	5
Kemmerstraße	O	MO	MO	1
Kesslerstraße	W	MI	DO	7
Kettenbrückstraße	O	MI	MI	6
Kiefernstraße	O	MO	FR	3
Kindleinseiche	W	FR	MO	9
Kirchweg	W	FR	DI	11
Kirschäckerstraße	O	MO	MO	2
Kirschenweg	O	MO	FR	3
Kleberstraße	W	MI	DO	7
Kleebaumsgasse	W	DO	FR	10
Kloster-Banz-Straße	O	MO	DI	3
Kloster-Langheim-Str. (1-9/2-8))	O	DI	DI	3
Kloster-Langheim-Str. (10/11 - Ende)	O	DI	DO	5
Klosterstraße	O	MI	MI	6
Köhlerstraße	W	FR	DI	11
König-Konrad-Straße	W	DO	DI	12
Konrad-Fink-Straße	O	MO	MO	1
Kopernikusstraße	O	MO	DI	3
Koppenhofgasse (ab 3)	O	DI	MI	5
Koppenhofgasse (bis 2b)	O	DI	FR	5
Kornstraße	O	DI	DO	4

Straße	G	Bio	R	B
Krackhardtstraße	W	FR	MO	9
Kroatengasse	W	DO	FR	11
Kronacher Straße (44-100)	O	MO	DI	1
Kronacher Straße (37-41)	O	MO	DI	2
Krötleinstraße	W	FR	MO	9
Küchelstraße	W	DO	MO	8
Kunigundendamm (1 - 30)	O	DI	FR	6
Kunigundendamm (31 - 56)	O	DI	FR	5
Kunigundendamm 57	O	DI	FR	4
Kunigundendamm (58 - 64)	O	DI	FR	4
Kunigundendamm (76 -Rest)	O	DI	DO	4
Kunigundenruhstraße	O	MI	MI	6
Lagerhausstraße	O	MI	MI	7
Lange Straße	W	MI	DO	7
Lange Äcker	W	FR	MI	9
Langgartenstraße	W	FR	DI	11
Laubanger	O	MI	MI	7
Laurenziplatz	W	DO	FR	11
Laurenzistraße	W	DO	FR	11
Leiten	W	FR	MI	9
Lerchenweg	O	DI	DO	4
Letzengasse	O	MI	MI	6
Lichtenhaidestraße	O	MI	MI	7
Linderstraße	O	MO	DI	2
Lobenhofferstraße	W	DO	MI	12
Looshornweg	O	DI	DO	4
Lorbersgasse	W	FR	FR	10
Lorenz-Krapp-Straße		+		
Ludwigshöhe	W	DO	FR	11
Ludwigstraße (2, 23, 25)	O	MI	MI	6
Ludwigstraße (6, 27 - 34, 39)	O	MI	MI	6
Lugbank	W	DO	MI	10
Luisenstraße	W	MI	MI	8
Luitpoldstraße (alle gerade und 1-11)	O	MI	FR	6
Luitpoldstraße (alle ungerade ab 13)	O	MI	FR	6
Magazinstraße (gerade)	O	MI	MI	7
Magazinstraße (ungerade)	O	MI	MI	6
Magdalenenstraße	O	DI	DO	4
Maienbrunnen	W	FR	DI	10
Mainluststraße	W	FR	MO	9
Mainstraße	O	MI	MI	7
Mannlehenweg	O	DI	DI	5
Mannshalm	W	FR	DI	10
Margaretendamm (5-33)	O	MI	MI	6
Margaretendamm (36 - Ende)	O	MI	MI	7
Maria-Lerch-Weg	W	FR	MO	10
Maria-Ward-Straße	W	MI	DI	7

Straße	G	Bio	R	B
Marie-Juchacz-Straße				
Marienplatz (gerade)	O	DI	FR	5
Marienplatz (ungerade)	O	DI	FR	6
Marienstraße	O	DI	FR	5
Markusplatz	W	MI	MI	7
Markusplatz (1, 2, 4, 6)	W	MI	DO	7
Markusstraße	W	MI	MI	7
Martin-Luther-Straße	O	MI	FR	6
Martin-Ott-Straße	W	FR	MO	9
Maternstraße	W	FR	FR	10
Mattenheimerstraße	O	DI	DI	5
Maximiliansplatz	W	MI	DO	7
Max-Planck-Straße	O	DI	DO	4
Meinhardtstraße	W	DO	DI	12
Memmelsdorfer (2 – 56 gerade)	O	MO	MO	6
Memmelsdorfer (1 – 59 ungerade)	O	MO	MO	7
Memmelsdorfer (63 - 181, 80 - 200)	O	MO	MO	2
Memmelsdorfer (193 - Ende)	O	MO	MO	1
Meranierstraße	W	DO	DI	12
Messerschmittstraße	O	MO	MO	1
Michael-Rümmer-Straße	W	FR	MO	9
Michael-Raulino-Straße	O	MI	MI	7
Michelsberg	W	FR	DI	10
Michelsberger Straße	W	FR	DI	10
Milchweg	W	DO	DI	11
Minna-Neuburger-Straße	O	Di	Di	3
Mittelbachstraße	O	MO	MO	1
Mittelstraße	O	MI	MI	6
Mittlere Seelgasse	W	DO	FR	11
Mittlere Sterngasse	O	DI	FR	5
Mittlerer Kaulberg	W	DO	FR	11
Mohnstraße	O	DI	DO	4
Molitorgasse	W	DO	DO	10
Mönchsleite	W	FR	MO	10
Moosstraße (7 - 97, 10 - 64)	O	DI	DO	5
Moosstraße (99 - 135, 66 - 114)	O	DI	DO	4
Mühlwörth (1 - 17)	W	DO	MI	10
Mühlwörth (18 a)	W	DO	MO	8
Mühlwörth (18 - 21)	W	DO	MI	8
Münchner Ring (5 - 25)	O	DI	DO	4
Münchner Ring (Rest)	O	DI	DO	4
Münzmeisterstraße	O	MI	MI	6
Mußstraße	W	MI	MI	7
Mutschelleweg	O	MO	MO	2
Nebingerhof	W	MI	MI	7
Neue Bughofer Straße	O	DI	DO	4
Neuerbstraße	O	MO	DI	3

Straße	G	Bio	R	B
Nikolaus-Lenau-Ring	O	MO	DI	3
Nonnenbrücke (1 - 7 a, 2 - 10)	W	DO	MI	10
Nonnenbrücke (9 bzw. 12 - Ende)	W	DO	MI	10
Nürnberger Str. (1 - 37, 2 - 12)	O	DI	MI	6
Nürnberger Str. (39 - 165, 14 - 118)	O	DI	MI	5
Nürnberger Str. (120 bzw. 167 - Ende)	O	DI	MI	4
Obere Brücke	W	DO	DO	7
Obere Dorotheenstraße	W	FR	FR	11
Obere Karolinenstraße	W	DO	MI	10
Obere Königstraße (1 - 39, 2 - 18)	O	MI	MI	6
Obere Königstraße (41 bzw. 20 - Ende)	O	MI	FR	6
Obere Mühlbrücke	W	DO	DO	10
Obere Sandstraße	W	DO	MI	10
Obere Schildstraße	O	DI	DO	5
Obere Seelgasse	W	DO	FR	11
Obere Sterngasse	O	DI	FR	5
Oberer Kaulberg	W	DO	FR	11
Oberer Leinritt	W	DO	DI	12
Oberer Stephansberg	W	DO	DI	11
Oberes Gäßchen	W	FR	DI	11
Obstmarkt	W	MI	DO	7
Obstmarkt 2	W	DO	DO	7
Ochsenanger	W	FR	MO	9
Ohlmüllerstraße	O	MO	DI	3
Ohmstraße	O	DI	DO	5
Ottobrunnen	W	FR	DI	10
Ottoplatz	W	FR	MI	10
Ottostraße	W	DO	MI	8
Panzerleite	W	DO	FR	11
Paracelsusstraße	W	DO	MI	12
Paradiesweg	W	DO	DI	12
Paul-Keller-Ring	O	MO	MO	2
Pelzmühlweg	W	FR	DI	11
Pestalozzistraße	O	MO	DI	2
Peter-Link-Straße	W	DO	DI	12
Peter-Schneider-Straße	W	FR	MO	10
Petrinistraße	O	MO	MO	1
Peuntstraße (gerade)	O	DI	FR	5
Peuntstraße (ungerade)	O	DI	FR	6
Pfahlplätzchen	W	DO	MI	10
Pfarrer-Kneipp-Hof	W	DO	MI	12
Pfarrfeldstraße	O	DI	DI	3
Pfarrgasse	W	DO	DO	10
Pfeuferstraße	W	MI	MI	7
Pfisterstraße (gerade)	O	DI	MI	5
Pfisterstraße (ungerade)	O	DI	MI	6
Plattengasse	O	DI	FR	5

G: Gebiet • **Bio**: Biomüllabfuhr • **R**: Restmüllabfuhr • **B**: Bezirk

Straße	G	Bio	R	B
Plattnergasse	W	MI	DO	7
Platz der Menschenrechte		+		
Pleinserhof	O	MO	DI	3
Pödeldorfer (1, 2 - 41, 50)	O	MO	DI	3
Pödeldorfer (Rest)	O	MO	DI	3
Promenadestraße	W	MI	DO	7
Pulvergasse	W	FR	MO	9
Ratschkattlweg	O	DI	DI	5
Rattlerstraße	W	FR	MO	9
Regensburger Ring	W	MI	MI	7
Regnitzstraße	O	MI	MI	7
Reitersfeldweg	O	MO	DI	1
Renkfeldweg	W	FR	DI	11
Rennsteig	O	MO	Mo	1
Reußstraße	O	MO	MO	1
Rheinstraße	O	MI	Mi	7
Richard-Wagner-Straße	W	DO	MI	8
Richthofenstraße	O	MO	MO	1
Riegelhofgasse	W	DO	DO	10
Riemenschneiderstraße	O	MO	MO	2
Ringleinsgasse	W	DO	MI	10
Rinnersteig	W	FR	DI	10
Robert-Bosch-Straße	O	DI	DO	5
Robert-Koch-Straße	W	DO	MI	12
Rodelbahn	W	DO	DI	12
Rodezstraße	O	MO	MO	2
Röntgenstraße	O	DI	DO	4
Roppeltsgasse	W	DO	MI	11
Rosa-Kempf-Straße		+		
Rosa-Parks-Straße		+		
Rosengasse	W	MI	DO	7
Rosmarinweg	O	DI	DO	4
Rotdornweg	O	MO	MO	1
Rotensteinstraße	O	DI	DO	4
Röthelbachweg	W	FR	MI	9
Rothofer Straße	W	FR	MO	9
Rothofer Weg	W	FR	MO	9
Rothofleite	W	FR	DI	10
Rückertstraße	O	MO	MO	1
Rüdelweg	O	MI	FR	6
Salierstraße	W	DO	DI	12
Sandbad	W	DO	MI	10
Sankt-Getreu-Straße	W	FR	DI	10
Schellenbergerstraße	W	DO	DI	11
Scheubelstraße	O	DI	DI	5
Schiffbauplatz	W	MI	MI	7
Schildstraße	O	DI	DI	5
Schillerplatz (11, 15)	W	DO	MI	8

Straße	G	Bio	R	B
Schillerplatz (1 - 9, 2 - 28)	W	DO	MI	7
Schimmelsgasse	W	DO	DO	10
Schlagfeldweg	W	FR	DI	11
Schlehdornweg	O	MO	MO	1
Schloßstraße	W	DO	DI	12
Schlüsselbergerstraße	W	DO	DI	12
Schlüsselstraße	W	MI	MI	7
Schneisenweg	W	FR	DI	11
Schönbornstraße	W	DO	MO	8
Schönleinsplatz (1, 1a)	W	MI	MO	8
Schönleinsplatz (2 und 4)	W	MI	MO	7
Schönleinsplatz (3 –Kiosk)	W	MI	DO	7
Schorkstraße	W	FR	MO	9
Schranne	W	DO	MI	10
Schreiberstraße	W	FR	MO	9
Schrottenberggasse	W	FR	MI	10
Schubertshof	O	MO	MO	2
Schulgasse	W	MI	DO	7
Schulplatz	W	DO	FR	11
Schützenstraße	W	DO	MO	8
Schwarze Brücke	W	FR	MO	9
Schwarzenbergstr. (2 - 22)	O	MI	MI	6
Schwarzenbergstr. (24 - Ende)	O	MI	MI	5
Schweinfurter Straße	W	FR	MO	10
Schweitzerstraße	O	MO	DI	3
Seefriedweg	W	FR	MO	9
Seehofstraße	O	MO	MO	1
Seewiesenstraße	W	FR	MO	9
Seinsheimstraße	O	MO	MO	1
Semmelweisstraße	W	DO	MI	12
Siechenstraße (1 - 69, 2 - 72b)	O	MI	MI	6
Siechenstraße (73, 74 - Ende)	O	MI	MI	7
Siedlungsweg	W	FR	DI	11
Siemensstraße	O	DI	DO	4
Sodalenruh	W	FR	MO	9
Sodenstraße	W	DO	MO	8
Sonnenplätzchen	W	DO	MI	10
Spiegelgraben	O	MI	MI	6
Spitalstraße	O	MI	MI	6
St.-Wolfgang-Platz	O	DI	DO	4
Staffelbergweg	W	DO	DI	11
Stammfeldstraße	W	FR	MO	9
Stangsstraße	W	MI	DO	7
Starkenfeldstraße (2-24)	O	DI	DI	5
Starkenfeldstraße 41	O	DI	DI	3
Stauffenbergstraße	O	MO	MO	1
Stazinariweg	O	DI	DI	5
Stegauracher Straße	W	FR	DI	11

Straße	G	Bio	R	B
Steigerwaldstraße	W	FR	MO	9
Steinertstraße	W	MI	MI	7
Steinweg	O	MI	FR	6
Stephansplatz	W	DO	DI	10
Sternwartstraße	W	DO	DI	11
Storchsgasse	W	FR	DI	10
Strickerstraße	O	DI	MI	5
Sturzstraße	W	FR	MO	9
Sudetenstraße	O	MO	DI	3
Suidgerstraße	W	DO	DI	12
Süßholzweg	O	DI	DI	5
Sutristraße	W	FR	MO	9
Sutte	W	FR	FR	10
Sylvanerweg	W	FR	MO	9
Synagogenplatz	W	DO	MI	8
Tarvisstraße	W	FR	MO	9
Teufelsgraben	W	FR	FR	10
Theatergassen	W	DO	DO	7
Theilerstraße	O	MO	MO	1
Theodor-Heuss-Ring	O	DI	DI	5
Theresienstraße	O	DI	DO	4
Theuerstadt	O	MI	FR	6
Theodor-Mathieu-Straße		+		
Thorackerstraße	O	MI	MI	7
Titusstraße	W	FR	MO	9
Tocklergasse	O	MI	MI	6
Tränkgasse	O	MI	MI	6
Trautmannstraße	O	MO	MO	1
Treustraße	O	DI	DI	5
Trimbergstraße	O	MI	FR	6
Troppauplatz	O	MO	DI	2
Ulanenplatz	O	DI	FR	4
Unterauracher Weg	W	DO	MI	12
Untere Brücke	W	DO	MI	10
Untere Königstraße	O	MI	MI	6
Untere Mühlbrücke	W	DO	MI	10
Untere Sandstraße	W	FR	MI	10
Untere Seelgasse	W	DO	FR	11
Unterer Kaulberg	W	DO	FR	11
Unterer Leinritt	W	FR	MO	9
Unterer Stephansberg	W	DO	DO	10
Urbanstraße	W	DO	MO	8
Valentin-Becker-Straße	W	DO	DI	11
Valentin-Rathgeber-Straße	W	DO	DI	11
Veit-Stoß-Straße	O	MO	MO	2
Viktor-v.-Scheffel-Str. (1, 2 - 22, 25)	W	DO	DI	11
Viktor-v.-Scheffel-Str. (24, 27 - Ende)	W	DO	FR	11
Villachstraße	O	MO	MO	2

Straße	G	Bio	R	B
Vögleinsleite	W	FR	DI	11
Vogtstraße	W	FR	MO	9
Volkfeldstraße	W	DO	FR	11
Von -Ketteler -Straße	O	DI	DO	4
Von-Reider-Straße	W	DO	DI	11
Von-Rotenhan-Straße	W	FR	DI	11
Vorderer Bach	W	DO	MI	10
Vorderer Graben	W	MI	DO	7
Wacholderweg	O	MO	MO	1
Wagnersleite	W	FR	MO	9
Waizendorfer Straße	W	DO	MI	12
Waldstraße	W	FR	DI	11
Waldwiesenstraße	W	FR	MO	9
Walnußweg	O	MO	FR	3
Wassermannstraße	O	MO	DI	2
Weichselfeld	W	FR	MI	9
Weide	W	MI	MI	7
Weidendamm (1 - 79)	W	MI	MI	7
Weidendamm (Rest)	W	MI	DI	7
Weiherstraße	W	FR	MO	9
Weinbergweg	W	FR	FR	11
Weiße-Marter-Straße	W	FR	MO	9
Weißenburgstr. (1 - 39, 2 - 12)	O	MO	DI	3
Weißenburgstr. (Rest)	O	MO	DI	2
Wetzelstraße	W	DO	MO	8
Weyermannstraße	W	FR	MO	9
Wiesenteich	W	DO	DI	12
Wildensorger Hauptstraße	W	FR	DI	11
Wildensorger Straße	W	FR	DI	10
Wilhelmsplatz	W	MI	MI	8
Wilhelmstraße	W	DO	MI	8
Willostraße	W	FR	MO	10
Willy-Brandt-Platz		+		
Willy-Lessing-Straße (gerade)	W	MI	MI	8
Willy-Lessing-Straße (ungerade)	W	MI	MI	7
Winkelweg	W	FR	MO	9
Wörthstraße	O	MO	DI	3
Wunderburg (gerade)	O	DI	FR	4
Wunderburg (ungerade)	O	DI	FR	5
Würzburger Straße (1-65, 2-76)	W	DO	FR	11
Würzburgerstraße (205-211,206)	W	DO	DI	12
Zeppelinstraße	O	MO	MO	1
Ziegelgasse	W	FR	FR	10
Ziegelhof	W	FR	DI	10
Ziegelhüttenweg	W	FR	MO	9
Zieglerschlag	W	FR	MO	9
Zinkenwörth	W	DO	DI	7
Zinkenwörth (24)	W	DO	MO	7

G: Gebiet • **Bio**: Biomüllabfuhr • **R**: Restmüllabfuhr • **B**: Bezirk

Straße	G	Bio	R	B
Zollnergäßchen	O	MO	DI	2
Zollnerstraße (1 - 183 ungerade)	O	MO	DI	2
Zollnerstraße (2 - 180 gerade)	O	MO	DI	3
Zollnerstraße (88 - 130)	O	MO	DI	3
Zollnerstraße (Rest)	O	MO	DI	1
Zum Eichelberg	O	DI	DO	5
Zweidlerweg	O	DI	DO	4
Zwerggasse	W	MI	DO	7

Die Abfuhrtage der Restmülltonnen, der Windelsäcke und der Biotonnen können sich durch Feiertage verschieben.

Aktualisiert am 06.10.2022

+ : Zum Zeitpunkt der Drucklegung konnten noch keine endgültigen Abfuhrtermine für alle neu hinzugekommenen Straßenzüge angegeben werden. Die jeweils gültigen Abfuhrtage können Sie abfragen über die E-Mail Adresse:

entsorgung@stadt.bamberg.de

oder telefonisch unter:
Tel.: 0951-877100

Informationen zu den Gelben Säcken / Gelben Tonnen

Bei Fragen/Beschwerden hinsichtlich der Abholung der Gelben Säcke ist die Firma Remondis zuständig:

Kostenlose Hotline:
0800/1223255 oder 0951/96845645

Gewerbetreibende erhalten eine größere Menge an Gelben Säcken in der Außenstelle der Fa. REMONDIS: **Mainstraße 10, Bamberg Tel: 0951/96845645**

Jeweils zum Jahresende werden die Gelben Säcke von der Firma Remondis an alle Haushalte verteilt.

Das entsprechende Abfuhrkalendarium wird ebenfalls am Ende des Jahres verschickt.

Die Firma Remondis weist darauf hin, dass nur Gelbe Säcke mitgenommen werden, keine undurchsichtigen oder andersfarbige Säcke bei denen der Inhalt nicht ersichtlich ist.

Weitere Informationen unter:
www.gruener-punkt.de

Pilotprojekt Gelbe Tonne in Wildensorg

Ab dem 01.01.2023 wird im Stadtteil Wildensorg im Rahmen eines Testprojekts die Gelbe Tonne eingeführt.
Die betroffenen Haushalte erhalten keine Gelben Säcke mehr.

Die Leerung der Gelben Tonnen erfolgt unverändert wie bisher, d.h.:
Die Tonnen müssen dienstags ab 7:00 Uhr, entsprechend der Termine für den Abfuhrbezirk 11 am Straßenrand bereitgestellt werden.

Ausgabestellen für Gelbe Säcke sind:

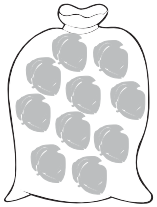
Rathaus Infothek
Promenadestraße 2a (am ZOB)
Mo - Do 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr
und Fr 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Wertstoffhof/Recyclinghof
Rheinstraße 8
Mo - Fr 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr
und Sa 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

KreisLauf Kaufhaus
Pödeldorferstraße 73
Mo - Fr 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr
und Sa 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Kolping-Center Bamberg
Siechenstraße 69
Mo - Fr 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr
und Sa 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Informationen zur Abfuhr



Windelsäcke erhalten Sie an der Infothek
im Rathaus am ZOB (Promenadestraße 2a)
zu den angegebenen Öffnungszeiten.
Abgeholt werden die Säcke – nach vorheriger Anmeldung – alle zwei Wochen im Wechsel
mit der Restmülltonne.

Bestellung/Umtausch von Restmüll-, Bio- und Papiertonnen sowie Umtausch von defekten Tonnen:
BSB: 0951/87 7100

Grüngutsammlung

Zweimal im Jahr wird kostenlos die Grüngutsammlung durch die Bamberger Service Betriebe durchgeführt. Eine Anmeldung ist nicht notwendig. Das Grüngut muss am Abfuhrtag bis 7.00 Uhr am Straßenrand stehen. Aktuelle Termine werden in der Presse bekannt gegeben oder stehen auf der Homepage.
www.bsb-bamberg.de

BSB
Bamberger Service Betriebe

Sperrmüll Die Bamberger Service Betriebe holen zweimal im Jahr Sperrmüll aus privaten Haushalten – in haushaltsüblicher Menge – kostenlos ab. Ganze Wohnungsauflösungen sind davon ausgenommen. Die Anmeldung erfolgt per:

- Internet: **www.sperrmuell-bamberg.de**
- Postkarte an: **Bamberger Service Betriebe**
  Margaretendamm 40
  96052 Bamberg
- Telefon: **0951/ 87 7100**

Gebrauchtwarenhäuser

Zum Wegwerfen zu schade: Gut erhaltende Möbel, Haushaltswaren, Spielsachen etc. können über die Gebrauchtwarenhäuser einen neuen Besitzer finden.

- Kolping-Center Bamberg, Siechenstraße 69, Tel.:0951/96830300
- Schnäppchenmarkt Bamberg, Laubanger 9a, Tel.: 0951/91671-0
- KreisLauf Kaufhaus, Pödeldorferstraße 73, Tel.: 0951/91787341

Informationen:
Klima- und Umweltamt / Abfallwirtschaft
Michelsberg 10, Tel. 0951/ 87 17 29

STADT BAMBERG
KLIMA- UND UMWELTAMT

Informationen zum Sperrmüll

Die Bamberger Service Betriebe holen jährlich ca. 1.350 Tonnen Sperrmüll im Stadtgebiet Bamberg aus privaten Haushalten ab. Eine enorme Menge Müll, die der Entsorgung in ca. 250 Tagestouren mit 5.900 Abholstellen jährlich zugeführt wird.

Die bürgerfreundlichste und flexibelste Art der Sperrmüllanmeldung bietet Ihnen das Sperrmüllportal im Internet unter www.sperrmuell-bamberg.de. Hier erreicht die Bamberger Service Betriebe der Großteil der Abholaufträge, die aber auch telefonisch oder postalisch übermittelt werden können.

Für die Sperrmüllabholung gibt es ein paar Hinweise, die Ihnen und den Bamberger Service Betrieben eine reibungslose Abholung Ihres Sperrmülls ermöglichen:

- Geben Sie möglichst detailliert bei Ihrer Anmeldung an, welche Gegenstände entsorgt werden sollen.
- Abgeholt werden nur Gegenstände, die auch angemeldet wurden.
- Aufgrund der Abfuhrlogistik können nach Anmeldung keine weiteren Gegenstände zur Abholung berücksichtigt oder nachgemeldet werden.
- Beachten Sie, dass nur haushaltsübliche Mengen (max. 4 m³) entsorgt werden können.
- Für die kostenlose Sperrmüllabholung stehen Ihnen 2 Terminvereinbarungen im Jahr zur Verfügung.
- Haushalts- und Wohnungsauflösungen sind von der Sperrmüllabfuhr generell ausgeschlossen.
- Stellen Sie Ihren Sperrmüll zum vereinbarten Termin kurzfristig bereit, um Dritten keine Anreize zur illegalen Müllentsorgung zu bieten.
- Stellen Sie Ihren Sperrmüll sortiert nach Elektrogeräten, Eisenschrott und sonstigem Sperrmüll bereit.
- Bei „Sperrmüll“ handelt es sich ausschließlich um „sperrigen Abfall“, der aufgrund der Größe nicht in die Restmülltonne passt. Somit werden Kleinteile, die der Größe nach über die Restmülltonne entsorgt werden können, bei der Sperrmüllabfuhr nicht mitgenommen.
- Holzplatten und -bretter werden nur mitgenommen, wenn es sich dabei um Bretter von Regalen bzw. Schränken handelt (Möbelteile). Bauholz, Spanplatten, Latten, Leisten, Holzböden, Paletten, Holzdecken, Holztüren mit Zargen etc. werden dagegen nicht mitgenommen und können im Müllheizkraftwerk der Stadt Bamberg kostenpflichtig entsorgt werden.

Häufige gestellte Fragen zum Sperrmüllkonzept und weiterführende Informationen rund um das Thema Sperrmüll finden Sie im Internet unter www.bsb-bamberg.de.

BSB
Bamberger Service Betriebe

Bamberger Service Betriebe
Abteilung Entsorgung
Margaretendamm 40
96052 Bamberg
Telefon: 0951/87-7100
Fax: 0951/87-7101
www.bsb-bamberg.de

Einteilung der Abfuhr

Christbaumabholung 2023

Datum / Bezirk (Auskunft Tel. 87 71 00)

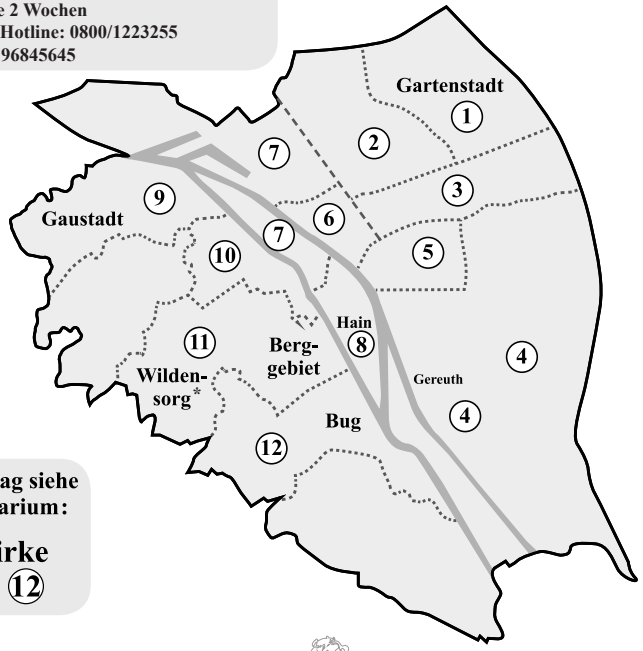
09.01.23 / 1+2	16.01.23 / 9	23.01.23
10.01.23 / 3+4	17.01.23 / 10	24.01.23
11.01.23 / 5+6	18.01.23 / 11	25.01.23
12.01.23 / 7+8	19.01.23 / 12	26.01.23

Blaue Tonne
Papier/Kartonagen

Abfuhr alle 4 Wochen

Gelber Sack
(Verpackungen aus Kunststoff/Weißblech/Alu)
Abfuhr alle 2 Wochen
kostenlose Hotline: 0800/1223255
oder 0951/ 96845645

* Pilotprojekt Gelbe Tonne
in Wildensorg (Bezirk 11)



Wochentag siehe Kalendarium:

Bezirke
1 - 12

Gebiete West/Ost
Abfuhr alle 2 Wochen jeweils im Wechsel:

Auskunft: Tel. 87 71 00

Graue Tonne
Restmüll

Windelsack

Recyclinghof
Rheinstraße 8
Tel. 6 03 02 50
Mo-Fr 8.00-17.00 Uhr
Sa 8.00-12.00 Uhr

Die Abgabe von **Problemabfällen** ist im **Recyclinghof** zu den o.g. Öffnungszeiten möglich (mit Mittagspause von 12.00 - 12.30 Uhr). **Tel. 60 30 251**

Müllheizkraftwerk
Rheinstraße 6,
Tel. 6 04 10
Mo-Fr 7.00 - 16.00 Uhr
Sa 7.00 - 11.00 Uhr
Aktuelle Infos unter:
www.mhkw-ba.de

Die Öffnungszeiten
können sich durch Feiertage ändern. Bitte beachten Sie die aktuellen Pressemitteilungen.

Kompostanlage
Rheinstraße 4b
Tel. 299 52 80
Mo-Fr 07.30 - 17.00 Uhr
Sa 07.30 - 12.00 Uhr

Jan., Feb., Mär., Nov. und Dez. Samstags geschlossen. Stattdessen Grüngutmulde im Recyclinghof

Die **Bio-Tonne** für organische Küchen- und Gartenabfälle wird jede Woche geleert

Bamberger Service Betriebe
Tel. 87 71 00

Sperrmüll - Abfuhr
Anmeldung:
Internet: www.sperrmuell-bamberg.de
Postkarte an: Bamberger Service Betriebe
Margaretendamm 40, 96052 Bamberg, Tel.: 0951–87 7100

- in haushaltsüblichen Mengen
- ab 7:00 Uhr am Gehsteigrand bereitstellen
- max. 50 kg, Teile kleiner als 1,50m x 2,0m
- Elektro-Altgeräte separat stellen
- Anwesenheitspflicht einer verantwortlichen Person
- keine Wohnungsauflösung
- kein Problemmüll
- keine Wertstoffe
- keine Bauabfälle
- zurückbleibende Verschmutzungen sind zu entfernen