Hofstädtener

Dorfladenblatt

Aufstrich des Monats

Frühlings-Frischkäse
Mit feinen Lauchzwiebeln und Radieschen mit einer frischen Laugenbrezel und deine Brotzeit ist perfekt!

Salat des Monats

Reissalat
Reissalat mit frischem Paprika & Lauch ist leicht, lecker und gesund.
Ideal zum Mitnehmen als Pausensnack.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Frikadellenbrötchen

Dienstag
Hähnchenschenkel

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Currywurst mit Brötchen

Freitag
Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce

Samstag
Heißer Leberkäse

HOFSTÄDTENER DORFLADEN

>> UNSERE ANGEBOTE IM MÄRZ <<

€ 2,19
statt € 2,99
750 g
1 kg = € 2,92

Frischen oder geräucherten Fisch vom Fisch Röll in Blankenbach

Forellen aus Blankenbach
Harald Christiana ROLL

Vorbestellungen bis 22. März

Karfreitag

€ 1,99
statt € 2,69
340 g
1 kg = € 5,85

verschiedene Sorten

€ 4,99
statt € 6,90
750 ml
1 L = € 6,65

€ 2,29
statt € 3,49
400 ml
1 L = € 5,73

verschiedene Sorten

NEU im Dorfladen

Ab sofort findest du bei uns ein kleine Auswahl an Deko und Geschenkideen von Wurzel-WERKfloristik aus Westerngrund

Regional ist 1. Wahl

» 01.03. – 31.03.2024 «

HOFSTÄDTENER DORFLADEN

€ -,99
statt € 1,49
250 g
1 kg = € 3,96

€ 2,79
statt € 3,79
800 g
1 kg = € 3,49

€ 10,00
statt € 11,90
350 ml
1 L = € 28,57

€ -,99
statt € 1,49
200 g
1 kg = € 4,95

verschiedene Sorten

Berlin – Grüne Woche vom 19. – 28. Januar 2024

Minister Cem Özdemir, Peter Böhmer und Anton Brand

Vier Tage lang präsentierten wir den bundesweit aktiven Verein DORFbegegnungsLÄDEN bei der Grünen Woche in Berlin. Dorfladen-Akteure aus zwei Bundesländern durften das Bürgerladen-Konzept vorstellen. Der Landwirtschaftsminister Cem Özdemir und der Agrarausschuss des Deutschen Bundestages besuchte die Dorfläden, bei denen es neben Informationen auch regionale Lebensmittel vom veganen Brotaufstrich, über Bergkäse bis zur Hirsch-Salami aus dem Zugspitzland zu verkosten gab.

60 Diplomaten am Dorfladen-Stand

Eukaafe – Babbele – Pause mache

Unser Rezepttipp

Tagliatelle in Weißwein-Sauce mit Lachs

ZUTATEN

1 Bund	Frühlingszwiebeln
500 g	Wildlachs, tiefgefroren
500 g	Tagliatelle, frisch
2 EL	Butter
200 ml	Weißwein, trocken
150 g	Frischkäse, natur
Prise	Pfeffer, schwarz

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen.
Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden.
Lachs auftauen, waschen, trocken tupfen und grob würfeln.

Tagliatelle im Salzwasser ca. 5 Min. garen.
In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Lachs darin ca. 3 Min. anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben und nochmals ca. 1 Min. braten.

Lachs mit Weißwein ablöschen und ca. 1 Min. einkochen lassen, bis der Wein fast verschwunden ist. Etwa eine Tasse vom Pastakochwasser abschöpfen, Kochwasser zum Lachs geben und Frischkäse einrühren. Tagliatelle in ein Sieb abgießen.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken, Tagliatelle zugeben und alles vermengen. Tagliatelle in Weißwein-Sauce mit Lachs auf Tellern verteilt servieren.

Spruch des Monats

Ich habe jeden Tag
Ostern.
Ich suche
immer irgendwas.

Wir nehmen eure Bestellungen auch gerne per WhatsApp 06024-5098809 entgegen!

Veranstaltungen

01.03. Politischer Starkbieranstich im Schneppmicher
03.03. Ausstellung im Clubheim, Eisenbahnfreunde Kahlgrund
03.03. Museum im Sackhaus
05.03. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten
06.03. Seniorentreff “Wir spielen”, Café Alte Schule
10.03. Osterbasar, Ev.-Luth. Kirchengemeinde Schöllkrippen
14.03. Seniorennachmittag, Ev.-Luth. Kirchengemeinde Schöllkrippen
15.03. Irischer Abend, Ev.-Luth. Kirchengemeinde Schöllkrippen
17.03. Osterbasar, Ev.-Luth. Kirchengemeinde Schöllkrippen
18.03. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen
19.03. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten
20.03. Seniorentreff “Singen was gefällt”, Café Alte Schule
23.03. Aktion “Sauberer Landkreis”
24.03. Osterbasar, Ev.-Luth. Kirchengemeinde Schöllkrippen
29.03. Fischessen, Sportheim Schöllkrippen

Dorfladen Hofstädten UG
Spessartstr. 21
63825 Hofstädten
Tel. 0 60 24 / 5 09 88 09
Fax: 0 60 24 / 5 09 88 15

Öffnungszeiten
Mo – Fr 06.00 – 18.00 Uhr
Sa 07.00 – 12.00 Uhr