

Hofstädtener

DORFLADENBLATT



Aufstrich des Monats



Kraut und Rüben Frischkäse

Dieser Aufstrich passt hervorragend zu dunklem Roggenbrot. Schmeckt aber auch sehr gut als "Dip" für Rohkost.

Salat des Monats



Nudelreissalat „Kritharaki“

Griechischer Nudelsalat als ideale Beilage zu verschiedenen Fleisch- oder Fischgerichten.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Bratenbrötchen

Dienstag
Panini

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Currywurst mit Brötchen

Freitag
Backfischbrötchen

Samstag
Heißer Leberkäse



€ 1,99
statt € 2,69
200 g
1 kg = € 9,95



€ 1,99
statt € 2,69
280 g
1 kg = € 7,11

verschiedene Sorten



€ 1,11
statt € 1,49
500 g
1 kg = € 2,22



€ -79
statt € 1,29
25 g
1 kg = € 31,60



NEU!

- Bunte Vielfalt -

NEU!

Eier von freilaufenden Hühnern aus dem Hühnermobil



Ab sofort gibt es im Dorfladen zusätzlich auch Eier von freilaufenden Hühnern aus dem Hühnermobil vom Sonnenhof in Westerngrund!

Die Tiere dürfen jeden Tag auf die grüne Wiese. Gentechnikfreies Futter und Wasser bekommen sie im Hühnermobil. Darin schlafen die Hennen auch, so sind sie sicher vor Fuchs und Marder und legen in die Nester ihre leckeren Eier.

Lasst Euch diesen Genuss nicht entgehen!



>> 01.07. – 31.07.2024 <<



verschiedene Sorten

€ -89
statt € 119
160-220 g
1 kg = € 4,05-5,56



€ 1,99
statt € 2,59
300 g
1 kg = € 6,63



€ -99
statt € 1,49
50 g
1 kg = € 19,80



€ 2,29
statt € 2,99
500g
1 kg = € 4,58



Dorfladen – Lauftreff

Lauf mit – bleib fit!



Wann: jeden Donnerstag 19 Uhr (außer es regnet)
Treffpunkt: am Feuerwehrhaus im Grund
weitere Informationen
im Dorfladen!



Eukaafe – Babbele – Pause mache



Unser Rezepttipp

HACKBÄLLCHEN MIT KARTOFFELSPALTEN AUS DEM OFEN

ZUTATEN

500 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei
1 altbackenes Brötchen
Salz und Pfeffer
Paprikapulver, rosenscharf
evtl. Cayennepfeffer
1 kg Kartoffeln, festkochend
1 Paprika
4 EL Olivenöl
etwas Rosmarin, gehackt

Das Hackfleisch mit Ei, dem in Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen und den Gewürzen gut verkneten und kleine Hackbällchen aus dem Fleischteig formen.

Paprika entkernen und in gewünschter Größe in Streifen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden.

Aus Olivenöl, Rosmarin, Salz, Paprika und evtl. Cayennepfeffer eine Marinade herstellen und die Kartoffeln darin wenden, bis alle mit einem rötlichen Ölfilm überzogen sind. Mit der restlichen Marinade die Hackbällchen einstreichen.

Hackbällchen, Paprikastreifen und Kartoffelspalten auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 30 - 45 Minuten backen.

SPRUCH DES MONATS

Klar bin ich peinlich!



*Das gehört zur
Kernkompetenz einer
Mama!*

Veranstaltungen

- 01.07. Singen in froher Runde, Pfarrheim Schneppenbach
- 01. - Jugendmarktpokal,
- 07.07. Sportgelände SV Schöllkrippen
- 06.07. Musical 'Singender Broadway', Rathausgarten
- 07.07. Baby- & Kinderkleiderbasar, DGH Hofstädten**
- 07.07. Museum im Sackhaus
- 09.07. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 13. – Sommerfest der Abt. Tennis,
- 14.07. SV Schöllkrippen
- 15.07. Gemeinderatssitzung**
- 17.07. Seniorentreff "Wir singen", Café Alte Schule
- 21.07. Instrumente Schnuppertag, Verband kommunaler Musikunterricht, Mittelschule Hösbach
- 23.07. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 28.07. Sommerfest SangesLust e.V., Grillhalle Hofstädten**
- 28.07. Flagstaff Country Music, Rathausgarten
- 28.07. Sommer-Ferien-Leseclub, Gemeindebibliothek Schöllkrippen
- 29.07. Gemeinderatssitzung**



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

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