

Hofstädter DORFLADENBLATT



Aufstrich des Monats



Tomaten-Feta-Dip

Ideal zum Grillen oder als Dip für Cracker und Gemüse. Frisches Wurzelbrot von der Bäckerei Pfarr passt auch hervorragend.

Salat des Monats



Margarete's Nudelsalat

Nudelsalat ist die perfekte Beilage und schmeckt auf Partys, Festen, Ausflügen und natürlich auch zu Hause.

Aus der Dorfladenküche

Montag

Bagel mit Falafel oder Hackbällchen

Dienstag

Bratwurst mit Brötchen

Mittwoch

Stammessen

Donnerstag

Rippchen mit Sauerkraut & Brot

Freitag

Backfischbrötchen

Samstag

Heißer Leberkäse

>> UNSERE ANGEBOTE IM JANUAR <<



€ 2,19
statt € 2,99
500 g
1 kg = € 4,38



€ -,99
statt € 1,39
1 St.
1 St. = € -,99



€ 4,29
statt € 5,49
60 g
1 kg = € 71,50



€ 2,99
statt € 3,99
600 g
1 kg = € 4,98



Unsere GEWINNER aus der WEIHNACHTSVERLOSUNG

- 1.Preis: Festtagsgans vom Geflügelhof Geis in Eichenberg
- 2.Preis: Regionaler Genusskorb
- 3.Preis: Hofgut Produktkorb

Regional ist 1. Wahl

>> 01.01. – 31.01.2026 <<

HOFSTÄDTER
DORFLÄDEN



€ -99
statt € 1,29
1000 g
1 kg = € -,99



€ 1,79
statt € 2,79
400 g
1 kg = € 4,48



€ 1,79
statt € 2,29
500 g
1 kg = € 3,58



€ -79
statt € -,99
500 g
1 kg = € 1,58

zzgl. Pfand

Leinöl frisch gepresst aus Goldbach!



Frisches, feines Leinöl aus eigener Ölmühle direkt aus Goldbach. Schonend kaltgepresst schmeckt es nussig mild mit einer feinen Note von frischem Lein und liefert essenzielle Omega-3-Fettsäuren.



Gaetano Bergmann

Eukaafe – Babbele – Pause mache



Unser Rezepttipp

VEGETARISCHE SPINAT-LASAGNE MIT TOMATENOÖSE

Zubereitung:

Zutaten für 3 Personen:

600 g TK-Blattspinat mit Rahm
2 große Karotten
7 mittelgroße Champignons
1 große Zwiebeln
5 EL Milch
100g Kräuterfrischkäse
1 EL gestr. Gemüsebrühpulver
2 Knoblauchzehe(n)
Salz und Pfeffer
Chilipulver
3 EL Butter
2 EL Mehl
500 ml passierte Tomaten

Karotten, Champignons, eine Knoblauchzehe und Zwiebel klein schneiden und zuerst die Zwiebelwürfel und den Knoblauch anbraten. Danach das restliche Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Die Milch und den Rahmspinat darin erhitzen, bis die Blätter nicht mehr gefroren sind und die Rahmsoße leicht eingedickt ist. Jetzt den Frischkäse sowie das Gemüsebrühpulver dazugeben und gut verrühren. Fünf Minuten köcheln lassen, bis die Soße schön eingedickt ist. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Das Spinatgemisch darf ruhig gut würzig sein, da der Spinat beim Backen relativ viel Salz "schluckt". In einem separaten Topf die Butter erhitzen, bis sie vollständig zerlaufen ist. Das Mehl unter Rühren hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Unter stetem Rühren nun die passierten Tomaten dazugeben, danach direkt die Sahne dazugießen und alles kurz aufkochen. Eine Knoblauchzehe dazupressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Tomatensoße und dem Spinat dünn den Boden einer Auflaufform bedecken und jetzt abwechselnd Lasagneplatten, Spinatgemisch und Tomatensoße darin schichten. Mit der Soße abschließen und lückenlos

SPRUCH DES MONATS

*Wenn die Wurzeln
tief sind, braucht
man den Wind
nicht fürchten.*

Veranstaltungen

- 04.01. Museum im Sackhaus
- 06.01. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädtener
- 08.01. Energieberatung im Rathaus, VG Schöllkrippen
- 09.01. Neujahrsempfang Markt Schöllkrippen,
im Schneppmicher
- 11.01. Lakefleischessen, Freiwillige Feuerwehr
Westerngrund
- 11.01. Dreikönigsmarkt, Möbelzentrum Spessart
- 11.01. "Mensch-ärger-dich-nicht"-Meisterschaft in Wiesen,
Anmeldung im Dorfladen Wiesen
- 12.01. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen
- 17.01. Tischkickerturnier, TV 1926 Blankenbach
- 17.01. Lakefleischessen, Sportverein 1919 e.V.
Schöllkrippen
- 17.01. Maskenball im DGH Hofstädtener
- 20.01. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädtener
- 26.01. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen

Dorfladen Hofstädtener UG
Spessartstr. 21
63825 Hofstädtener
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