

# 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 <<



€ -,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 TOMATENSOßE

#### 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. Gemüsebrühepulver  
 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 Rahmsauce leicht eingedickt ist. Jetzt den Frischkäse sowie das Gemüsebrühepulver 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 Hofstädten**
- 08.01. Energieberatung im Rathaus, VG Schöllkrippen
- 09.01. Neujahrsempfang Markt Schöllkrippen, im Schnepfmicher
- 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. Tischkickturnier, TV 1926 Blankenbach
- 17.01. Lakefleischessen, Sportverein 1919 e.V. Schöllkrippen
- 17.01. Maskenball im DGH Hofstädten**
- 20.01. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 26.01. Gemeinderatssitzung 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