

Hofstädter DORFLADENBLATT



Aufstrich des Monats



Frühlings-Obazda

Obazda mit feinen Lauchzwiebeln und Radieschen mit einer frischen Laugenbrezel und deine Brotzeit ist perfekt!

Salat des Monats



Schweizer Wurstsalat

Serviere den deftigen, hausgemachten Wurstsalat mit knusprigem Holzhackerbrot.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Mini-Haxen

Dienstag
Pizzabrotchen

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Currywurst mit Brötchen

Freitag
Heringssalat mit Pellkartoffel

Samstag
Heißer Leberkäse

>> UNSERE ANGEBOTE IM FEBRUAR <<



€ 1,79
statt € 2,49
250 g
1 kg = € 7,16



Verschiedene Sorten

€ -79
statt € 119
175 g
1 kg = € 4,51



€ 1,99
statt € 2,99
1 St.
1 St. = € 1,99



€ 1,69
statt € 2,19
325 g
1 kg = € 5,20



Wir suchen dich!

Verkäufer/-in - Minijob

- ✓ Erfahrung im Lebensmitteleinzelhandel
- ✓ Freundlich & zuverlässig
- ✓ Teamplayer



**Lust auf Veränderung?
Dann melde dich!**



Regional ist 1. Wahl

>> 01.02. – 28.02.2026 <<



NEU

€ 1,99
statt € 2,69
750 g
1 kg = € 2,65



€ 2,19
statt € 3,99
50 g
1 kg = € 43,80



€ 1,99
statt € 3,29
125 g
1 kg = € 15,92



€ 1,29
statt € 2,19
20 Btl.
1 Btl. = € -0,06

Hubertus & Gänse Schmalz

MASKENBALL HOFSTÄDTER 2026



Eukaafe – Babbele – Pause mache



Unser Rezepttipp GEFÜLLTE KARTOFFELHÄLFTEN

Zubereitung:

Zutaten für 10 Stück:

5 Stück große, vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 Stück mittelgroße Zwiebeln
300 g Goudakäse gerieben
150 g Tomaten
50 g Butter
1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer, Oregano, Majoran, Basilikum

Die Kartoffeln gründlich waschen und schrubben (nicht schälen!), 20 Minuten gar kochen und etwas abkühlen lassen. Danach die Kartoffeln halbieren und die Hälften mit einem Teelöffel soweit aushöhlen, dass sie noch stabil in der Hand liegen. Die herausgeschälte Kartoffelmasse in einer großen Schüssel beiseite stellen.
Bei der Tomate den Stielansatz entfernen, waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe pellen und fein hacken. Die Zwiebel pellen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne in zerlassener Butter goldgelb andünsten. Dann diese zusammen mit den Tomatenwürfeln und dem geriebenen Gouda zu der Kartoffelmasse geben und mit den Kräutern und Gewürzen gut vermengen und abschmecken.
Die fertige Masse in die Kartoffelhälften geben und leicht angehäuft bis zum Rand glattstreichen. Die Kartoffelhälften auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 160 Grad im Ofen für 20 Minuten

SPRUCH DES MONATS

*Überzeuge deine
Angst von
deiner Stärke.*



Veranstaltungen

- 01.02. Politischer Frühschoppen der CSU, DGH Hofstädten
- 01.02. Die Grünen laden ein, 10 Uhr im Schneppmicher
- 01.02. Ausstellung im Clubheim, Eisenbahnfreunde Kahlgrund
- 01.02. Museum im Sackhaus
- 03.02. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten
- 04.02. Seniorentreff "Wir spielen", Café Alte Schule
- 05.02. Wandern nach Strötzbach, Forum 55 plus
- 05.02. Pizza, Pasta, Politik (CSU) - Gasthaus Post Schöllkrippen
- 07.02. Bunter Faschingsabend im Schneppmicher, Musikverein Schneppenbach
- 08.02. Faschingsumzug mit Rathaussturm, KG Schöllkrippen
- 09.02. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen
- 13.02. Prunksitzung, KG Schöllkrippen
- 14.02. Prunk- und Galasitzung, KG Schöllkrippen
- 16.02. Kinderfasching im Schneppmicher, Musikverein Schneppenbach
- 17.02. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten
- 23.02. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen
- 27.02. Politischer Starkbieranstich, CSU, Schneppmicher

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