

Hofstädterer

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
Pizzabrötchen

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



€ -79
statt € 1,19
175 g
1 kg = € 4,51

Verschiedene Sorten



€ 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!**



>> 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

Hubertus & Gänseschmalz

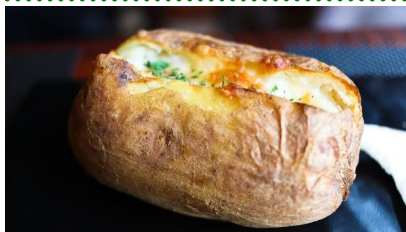


€ 1,29
statt € 2,19
20 Btl.
1 Btl. = € -,06

MASKENBALL HOFSTÄDTEN 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 Schnepfmicher
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 Schnepfmicher, 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 Schnepfmicher, Musikverein Schneppenbach
- 17.02. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
23.02. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen
27.02. Politischer Starkbieranstich, CSU, Schnepfmicher

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