

Hofstädter

DORFLADENBLATT



Aufstrich des Monats



Bärlauch-Frischkäse

Von März bis Mai gibt es Bärlauch mit dem leckeren Knoblauchgeschmack. Der Frischkäse kann auch zu Kartoffeln und Fleisch als Dip gereicht werden.

Salat des Monats



Eier-Spargel-Salat

Unser Eiersalat wird aus „Rohrgrundhof“-Eiern hergestellt und mit Spargel veredelt. Uns schmeckt er besonders zu frischem Landbrot.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Hähnchenschenkel

Dienstag
Presskopf-Burger

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Bratwurst im Weck

Freitag
Backfischbrötchen

Samstag
Heißer Leberkäse

>> UNSERE ANGERBOTE IM APRIL <<



verschiedene Sorten

€ 1,59
statt € 1,99
200 g
1 kg = € 7,95

Hasenfrühstück



Genieße an Ostern unser leckeres Hasenfrühstück oder verschenke es an deine Lieben.

Ostergeschenk



€ -59
statt € -79
42 g
1 kg = € 14,05



€ 2,69
statt € 3,49
250 g
1 kg = € 10,76



€ 1,49
statt € 1,79
75 g
1 kg = € 19,87

Karfreitag & Ostern



Frischen oder geräucherten Fisch vom Fisch Röll in Blankenbach



Alles für dein Oster-Festessen:

Fleisch vom Strohschwein, Weiderind, Kalb & Geflügel

Vorbestellungen bis Samstag, den 12. April

Lamm & Wild auf Anfrage!



Vorbestellungen bis Samstag, den 12. April



>> 01.04. – 30.04.2025 <<



€ 1,79
statt € 2,19
450 g
1 kg = € 3,98



€ -59
statt € 119
26-56 g
1 kg = € 10,54-22,69

verschiedene Sorten



€ 2,99
statt € 3,79
275 g
1 kg = € 10,87

verschiedene Sorten



€ 1,11
statt € 1,49
275 ml
1 L = € 4,04

verschiedene Sorten

Geburtstags-Gutschein

Dorfladen-Geburtstagskuchen
Für zwei Personen gratis!



Gutschein vom 10.-12. April 2025 gültig!
Nur solange der Vorrat reicht.



DANKE für
13 Jahre Dorfladen
„von Bürger für Bürger“

12.04.2012
Erster
Ladenöffnungstag

Genieße eine kleine Auszeit in unserem Café mit
einem leckeren Geburtstagskuchen für euch!



Unser Rezepttipp

Ostermenü mit gefülltem Schweinefilet, Spitzkohl & Ofenkartoffeln

Zutaten:

50 g Tomaten (getrocknet)
20 g Pinienkerne
4 Stiele Basilikum
2½ El Olivenöl
600 g Schweinefilet
Salz
Pfeffer
12 Sch. Frühstücksspeck
1 kg Kartoffeln
1 El Öl
1 Spitzkohl
2 El Butter
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Die getr. Tomaten in kochendem Wasser 7 Min. kochen, abgießen, abschrecken und trocken tupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Blätter von 4 Stielen Basilikum abzupfen. Tomaten, Pinienkerne und Basilikum hacken und mit 1 El Olivenöl mischen. Schweinefilet längs bis zur Mitte einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Einschnitt mit der Tomatenmischung füllen. Filet mit dem Frühstücksspeck fest umwickeln.
Kartoffeln schälen und je nach Größe längs halbieren. Mit 1 1/2 El Olivenöl mischen und salzen. Kartoffeln auf einem Blech verteilen. Im Ofen bei 220 Grad im unteren Ofendrittel 30 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert). Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet darin bei mittlerer bis starker Hitze rundum 5 Min. anbraten. Die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Filet auf das Blech zu den Kartoffeln legen und weitere 15 Min. garen.
Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Kohl längs halbieren und den harten Strunk keilförmig herausschneiden. Kohlblätter in 1 cm breite Streifen schneiden. 2 El Butter in einem weiten Topf zerlassen. Spitzkohl darin bei mittlerer Hitze 4 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. 50 ml Wasser zugießen und den Kohl zugedeckt 7–8 Min. garen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Filet kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit Ofenkartoffeln und Spitzkohl anrichten.

Der Erlös der Eierback-Aktion über € 160 wurde an die Seniorengruppe in Hofstädten gespendet!



Der Betrag haben wir
stellvertretend
an Maria Hofmann
und Anni Bozem übergeben

Veranstaltungen

- 02.04. Spielen für Senioren, Café Alte Schule Ernstkirchen
- 03.04. Wanderung – Forum 55plus
- 05.04. Konzert Musikverein Edelbach, Turnhalle Kleinkahl
- 06.04. Osterbasar ca. 11:00 Uhr, Ev.-Luth. Kirchengemeinde
- 06.04. Ostereiersuche Vergnügungsverein Edelweiß
- 06.04. Museum im Sackhaus
- 06.04. Komödie der Theatergruppe Sommerkahl
- 08.04. Seniorentreff Dorfladen Hofstädten**
- 12.04. Bandcontest "Bands wanted!", Jukuz Aschaffenburg
- 12.04. Ostereieraktion Pfarrgemeinde Blankenbach
- 12.04. Kabarett Christof Maul, Turnhalle Blankenbach
- 13.04. Osterbasar ca. 11:00 Uhr, Ev.-Luth. Kirchengemeinde
- 13.04. Ostereierschießen, Diana Blankenbach
- 16.04. Singen für Senioren, Café Alte Schule Ernstkirchen
- 16.04. Spieleabend FFW Krombach
- 18.04. Fischverkauf, Angelsportverein Kleinkahl
- 22.04. Seniorentreff Dorfladen Hofstädten**
- 26.-28.04. Bücherflohmarkt, Bücherei Schöllkrippen
- 26.-28.04. Markusmarkt Schöllkrippen
- 29.04. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen**
- 30.04. Maibaumaufstellen Feuerwehr Hofstädten**

Dorfladen Hofstädten UG
Spessartstr. 21
63825 Hofstädten
Tel. 0 60 24 / 5 09 88 09
Fax: 0 60 24 / 5 09 88 15


**HOFSTÄDTER
DORFLADEN**

Öffnungszeiten
Mo – Fr 06.00 – 18.00 Uhr
Sa 07.00 – 12.00 Uhr