

Hofstädterer

DORFLADENBLATT



DANKE für diese unvergessliche Geburtstagsparty

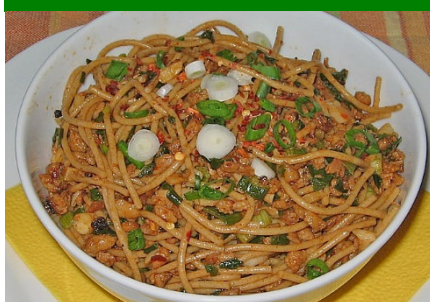
Aufstrich des Monats



Griechischer Brotaufstrich

Dieser Aufstrich passt hervorragend zu hellem Weißbrot. Schmackhafter Aufstrich für jede Jahreszeit.

Salat des Monats



Spaghettisalat

Unser Spaghettisalat mit Lauch und Sojasauce ist nicht nur auf der Party ein Renner. Hole ihn dir einfach nach Hause, nur für dich.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Kümmelbauch

Dienstag
Flammkuchen

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Würstchen im Blätterteig

Freitag
Hausgemachte Waffeln

Samstag
Heißer Leberkäse



€ 2,49
statt € 3,09
150 g
1 kg = € 16,60



€ 1,89
statt € 2,39
150 g
1 kg = € 12,60



€ -,79
statt € -,99
250 g
1 kg = € 3,16



€ 1,79
statt € 2,49
200 g
1 kg = € 8,95

DORFLADEN JUBILÄUM
auf dem Dorfplatz
Schöö wor's!!



Regional ist 1. Wahl

>> 01.08. – 31.08.2022 <<



€ 2,99
statt € 3,99
500 ml
1 l = € 5,98

NEU im Sortiment –
verschiedene Sorten



€ 1,19
statt € 1,69
220 ml
1 l = € 5,41

verschiedene Sorten



€ -,99
statt € 1,19
300 ml
1 l = € 3,30



€ -,79
statt € 1,29
92 g / 125 g
1 kg = € 8,59/
€ 6,32



Gesellschafterversammlung mit Neuwahlen des Aufsichtsrates

Verabschiedet wurden Reiner Pistner
und Siegfbert Glaser.

Beide haben maßgeblich dazu
beigetragen, dass es unseren Dorfladen
gibt. Sie machten sich von Anfang an für
unsere Laden stark und konnten auch
den Schöllkrippener Gemeinderat davon
überzeugen, dass wir in Hofstädten
einen Dorfladen zum laufen bringen
können! Ihr habt immer an uns geglaubt
und uns jederzeit mit Rat und Tat zur
Seite gestanden. Vielen Dank für Alles
was ihr für uns und unseren Dorfladen
getan habt!



In der Mitte die neu gewählten
Aufsichtsräte. Von links Dieter Weipert,
Christine Edinger, Inka Thiele und Anton
Weipert. Auf dem Bild fehlt unser fünftes
Aufsichtsratsmitglied Marc Babo.

Eukaafe – Babbele – Pause mache



Unser Rezepttipp

SPINATLASAGNE

Zutaten:

800 g Blattspinat, TK oder frisch, dann blanchiert
 2 Zwiebel(n)
 2 Knoblauchzehe(n)
 400 g passierte Tomaten
 2 EL Tomatenmark
 2 EL Kräuter, gemischte, TK
 Öl
 350 g Frischkäse, light
 100 g Parmesan
 Salz und Pfeffer
 Muskat
 Paprikapulver
 n. B. Lasagneplatte(n)
 Fett für die Form

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, 2 EL Öl erhitzen und je die Hälfte von Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Den Spinat unterrühren und heiß werden lassen, zum Schluss den Frischkäse unterrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 EL Öl erhitzen, die restlichen Zwiebeln und den restlichen Knoblauch darin anbraten, Tomatenmark und Kräuter dazugeben, kurz durchrösten und mit den passierten Tomaten aufgießen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Eine Auflaufform fetten, etwas Tomatensauce darin verteilen, dann Lasagneplatten, Spinat, Tomatensauce und wieder Lasagneplatten Schicht für Schicht in die Form füllen, mit Tomatensauce abschließen. Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Umluft 40 - 45 Minuten backen.

SPRUCH DES MONATS

Das Leben
 ist besser in
 FLIP - FLOPS



Wir nehmen eure Bestellungen am Vortag auch gerne per WhatsApp 06024-5098809 entgegen!

(Nummer im Handy einspeichern und los geht's)

**Backwaren bitte bis 17 Uhr!
 Wurst-/Fleischwaren bis 11 Uhr!**

Liefertage: Metzgerei Freund Mo & Do
 Metzgerei Alte Brauerei Mi & Fr

Veranstaltungen

- 06.-07.08. Strohballenfest Kleinkahl
- 07.08. Museum im Sackhaus
- 09.08. **Seniorentreff im Dorfladen**
- 11.08. Senioren-Forum Wandergruppe Schöllkrippen
- 23.08. **Seniorentreff im Dorfladen**
- 28.08. Kinder- und Jugendfest 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