

# Hofstädtener

## DORFLADENBLATT



### Aufstrich des Monats



#### **Kraut und Rüben Frischkäse**

Dieser Aufstrich passt hervorragend zu dunklem Roggenbrot. Schmeckt aber auch sehr gut als "Dip" für Rohkost.

### 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**  
Kümmelbauch

**Dienstag**  
Gyros im Fladenbrot

**Mittwoch**  
Stammessen

**Donnerstag**  
Currywurst mit Brötchen

**Freitag**  
Backfischbrötchen

**Samstag**  
Heißer Leberkäse



€ 4,99  
statt € 5,99  
350 g  
1 kg = € 14,26

NEU im Sortiment



€ -89  
statt € 1,19  
150 g  
1 kg = € 5,93



€ 1,79  
statt € 2,29  
125 g  
1 kg = € 14,32



€ 1,99  
statt € 2,99  
250 g  
1 kg = € 7,96

## Unsere GEWINNER aus der WEIHNACHTSVERLOSUNG



- 1.Preis: Festtagsgans vom Geflügelhof Geis in Eichenberg
- 2.Preis: Regionaler Genusskorb
- 3.Preis: Regionales Weinpräsent

>> 01.01. – 31.01.2025 <<



verschiedene Sorten

€ 5,55  
statt € 6,99  
1000 g  
1 kg = € 5,55



€ 1,89  
statt € 2,39  
200 g  
1 kg = € 9,45



zzgl. Pfand

€ 1,29  
statt € 1,89  
500 ml  
1 l = € 2,58



€ 2,19  
statt € 2,89  
175 g  
1 kg = € 12,51

## NEU! 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

## Unser Rezepttipp

### Zutaten:

650 g Kartoffeln  
 3 EL Olivenöl  
 250 g veganes Hack  
 1 Zwiebel gehackt  
 2-3 Knoblauchzehen gehackt  
 1 Stange Lauch in Ringe geschnitten  
 200 g Champignons in Scheiben  
 1-2 EL Tomatenmark  
 ½ EL Paprikapulver  
 ½ EL Italienische Kräutermischung  
 Salz und Pfeffer nach Geschmack  
 200 ml Soja- oder Hafer-Cuisine  
 100 g Reibekäse

## VEGETARISCHE KARTOFFEL-HACK-PFANNE

Die Kartoffeln samt Schale in einem Topf Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das vegane Hack nach Packungsanweisung krümelig braten.

Zwiebel und Knoblauch 2-3 Minuten andünsten. Lauch und Champignons hinzugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Dann Tomatenmark, Paprikapulver, italienische Kräuter sowie etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Mit der veganen Sahne aufgießen, alles gut vermengen und bei niedriger Hitze 5 Minuten mit Deckel drauf köcheln lassen. Anschließend abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Eine ofenfeste Pfanne oder Auflaufform mit ein wenig Öl bepinseln. Die gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Dann abwechselnd mit der Hack-Lauch-Champignon-Mischung in die Form schichten. Zum Schluss mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 180 °C Umluftgoldbraun backen.

## SPRUCH DES MONATS

WIR MÜSSEN JA  
 SOWIESO DENKEN.  
 WARUM DANN  
 NICHT GLEICH  
 POSITIV?

## Veranstaltungen

- 05.01. Ausstellung im Clubheim,  
Eisenbahnfreunde Kahlgrund
- 05.01. Museum im Sackhaus
- 07.01. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 08.01. Seniorentreff, Cafe Alte Schule, Ernstkirchen
- 11.01. Neujahrsempfang Markt Schöllkrippen,  
Schneppmicher
- 12.01. Drei-Königs-Markt in Schneppenbach
- 12.01. Winterwedding, Hofgut Langenborn
- 13.01. Sitzung Haupt- und Finanzausschuß,  
VG Schöllkrippen
- 16.01. Seniorentreff, Cafe Alte Schule, Ernstkirchen
- 18.01. Hexenfeuer am Narrentempel, KV Schöllkrippen
- 21.01. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 25.01. Schlachtfest am Kübbel, SV Schneppenbach
- 25.01. Maskenball im DGH Hofstädten**
- 27.01. 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