

# Hofstädter

## DORFLADENBLATT



### Aufstrich des Monats



#### **Dattel- Frischkäse-Dip**

Die Süße der Dattel und die Schärfe der Harissa-Paste bilden eine wunderbare Kombination. Da kommt exotisches Feeling auf.

### Salat des Monats



#### **Manuela's Geflügelsalat**

Ein herzhafter Geflügelsalat aus zartem Hühner- und Putenfleisch, mit fruchtigen Mandarinen, in einer würzigen Salatcreme.

### Aus der Dorfladenküche

**Montag**  
Pizzabrötchen

**Dienstag**  
Kesselfleisch

**Mittwoch**  
Stammessen

**Donnerstag**  
Weißwurst mit Brezel

**Freitag**  
Backfischbrötchen

**Samstag**  
Heißer Leberkäse



€ 1,99  
statt € 2,99  
500 g  
1 kg = € 3,98



Frische Bratheringe  
vom  
Fisch Röll  
in Blankenbach

Brathering



€ 1,79  
statt € 2,49  
180 g  
1 kg = € 9,94

verschiedene Sorten



€ 2,99  
statt € 3,69  
350 g  
1 kg = € 8,54



€ 1,99  
statt € 2,99  
200 g  
1 kg = € 9,95

♥ HAPPY  
Valentine's  
DAY ♥

14. Februar



Köstliche, hausgemachte Pralinen  
von der Konditorei Denk



Mit Liebe handgemachte Geschenke von regionalen  
Kunsthandwerkern in unserer Geschenke-Ecke



>> 01.02. – 28.02.2025 <<



€ 1,99

statt € 2,89  
1000 g  
1 kg = € 1,99



€ 3,29

statt € 3,99  
1000 g  
1 kg = € 3,29



€ -,99

statt € 1,49  
20 g  
1 kg = € 49,50



€ 4,79

statt € 5,99  
500 g  
1 kg = € 9,58

## NEU im Sortiment!



Veganes Bio Fertiggericht aus Gemüse mit Koriander und Kreuzkümmel.

Bissfestes Gemüse in einer geschmackvollen Sauce. Kann man pur zu Reis oder Nudeln, zum Baguette oder als Wraps-Füllung genießen.



Die satte Portion Gemüse.

Eukaafe – Babbele – Pause mache

## Unser Rezepttipp

### Zutaten:

2 Zwiebeln  
 500 g Hackfleisch  
 1 EL Olivenöl  
 1 rote Paprikaschote  
 1 gelbe Paprikaschote  
 1 Dose Champignons  
 1 Dose Mais  
 ¾ Liter Gemüsebrühe  
 1 Becher Sahne  
 400 g Dose Pizzasauce Oro di  
 Parma  
 200 g Sahneschmelzkäse  
 Salz und Pfeffer  
 Oregano  
 evtl. Parmesan, geriebener

## PIZZASUPPE

Die Zwiebeln würfeln und mit dem Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Die Paprikaschoten ebenfalls würfeln und mit den Champignons sowie dem Mais zum Hackfleisch geben. Alles kurz anbraten, anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Die Sahne, die Tomatensauce und den Sahneschmelzkäse hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Beim Servieren nach Belieben etwas geriebenen Parmesan auf die Suppe streuen.

Dazu passt am besten Baguette.

Tipp: Schmeckt auch als Nudelsauce gut, dann weniger Gemüsebrühe verwenden.

## SPRUCH DES MONATS

Ich esse keine  
Schokolade.

Ich gebe den  
Kalorien nur ein  
Zuhause.

## Veranstaltungen

- 02.02. Ausstellung im Clubheim,  
Eisenbahnfreunde Kahlgrund
- 02.02. Museum im Sackhaus
- 03.02. Sitzung Haupt- und Finanzausschuß,  
VG Schöllkrippen
- 05.02. Seniorentreff, Cafe Alte Schule, Ernstkirchen
- 11.02. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 13.02. Pizza, Pasta, Politik – CSU, FU und JU,  
Gasthaus "Post", Schöllkrippen
- 14.02. Valentinsdinner, Hofgut Langenborn
- 15.02. Probeevent für Brautpaare, Hofgut Langenborn
- 16.02. Faschingsumzug mit Rathaussturm,  
KV Schöllkrippen
- 17.02. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen**
- 19.02. Seniorentreff, Cafe Alte Schule, Ernstkirchen
- 22.02. Bunter Faschingsabend, Schnepfmicher
- 25.02. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 28.02. Prunksitzung KV 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