

Hofstädter

DORFLADENBLATT

12.04./11.05.2012 – 12.04./11.05.2024

12 Jahre Dorfladen „von Bürger für Bürger“



Wir feiern am Samstag, 25.05.24
ab 18 Uhr am Dorfladen

„Wein trifft Käse &
Äppelwoi die Hausmacher“



Aufstrich des Monats



Italienischer Brottaufstrich

Hausgemacht mit
getrockneten Tomaten
und Pinienkernen.
Auch für Vegetarier ein
Genuss.

Salat des Monats



Schweizer Wurstsalat

Serviere den deftigen,
hausgemachten Wurstsalat
mit knusprigem
Holzhackerbrot.

Aus der Dorfladenküche

Montag

Schnitzelbrötchen

Dienstag

Geschnetzeltes mit
Knobi-Dip & Baguette

Mittwoch

Stammessen

Donnerstag

Gefüllte Laugenbrezel

Freitag

Spaghetti mit
ofengeschmorten
Tomaten

Samstag

Heißer Leberkäse



€ 1,79
statt € 2,39
500 g
1 kg = € 3,58

Geschenkideen zu Muttertag von
Wurzelwerk-Floristik



Muttertag am 12.05.2024



€ 2,99
statt € 4,29
220 g
1 kg = € 13,59



€ -89
statt € 119
35 g
1 kg = € 25,43



€ 2,69
statt € 3,49
200 ml
1 L = € 13,45

NEU im Sortiment

Blumenmarkt

am Dorfladen vom 06.-25. Mai



Pflanzen für Beet und Balkon
von der Gärtnerei Albert

Spargelzeit



Michelbacher Spargel!
Vorbestellungen bis Mittwoch abgeben
- Abholung ab Freitags -

>> 01.05. – 31.05.2024 <<



€ 1,19
statt € 1,59
150 g
1 kg = € 7,93



€ 1,09
statt € 1,45
200 g
1 kg = € 5,45



verschiedene Sorten

€ 2,79
statt € 3,49
210 g
1 kg = € 13,29



Tiefkühl-Burger-Patties
(2 Stück)

Metzgerei
Hellenthal
Qualität zum genießen

€ 3,70
statt € 4,00
2 St.
1 St. = € 1,85

NEU im Sortiment

Rütschdorfer Strohschweine & Rinder aus dem Kahlgrund und Spessart

Die Metzgerei Hellenthal aus Hörstein legt größten Wert auf Frische, Qualität und Regionalität. Deshalb beziehen sie Strohschweine aus Offenstallhaltung von der Fam. Berberich aus Rütschdorf. Das Rindfleisch, sie verarbeiten ausschließlich nur Färsen, stammen von verschiedenen Höfen mit Mutterkuhhaltung aus dem Kahlgrund und Spessart. Die Rinder werden auf dem Luisenhof in Eschau schonend und tierschutzgerecht geschlachtet. Sie bieten eine große Auswahl an Wurst- und Fleischwaren. Und wenn man mal nicht selbst kochen möchte, halten sie eine vielfältige Auswahl an fertig gekochten Gerichten im 400g-Glas in bester Metzgerqualität bereit. Gerne nehmen wir eure individuellen Bestellungen an. Wir werden jeden Mittwoch mit frischer Ware beliefert.

Metzgerei
Hellenthal
Qualität zum genießen



Eukaafe – Babbele – Pause mache

Unser Rezepttipp

STEFAN'S KARTOFFELPÜREE-AUFLAUF MIT HACKFLEISCH

ZUTATEN

Für das Kartoffelpüree

500 g mehliges Kartoffeln
100 ml Milch
1 EL Butter
Salz & Muskat

Für Hackfleisch-/Gemüse-Masse

1 Zwiebel
2 Karotten
½ Stange Lauch
2 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch
1 EL Tomatenmark
400 ml Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer

Zum Überbacken

100 g Gouda, gerieben

Die Kartoffeln schälen, halbieren und für ca. 15 Minuten in Salzwasser weich kochen.

Währenddessen die Zwiebel und die Karotten schälen. Beides klein würfeln, den Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Zwiebel-, Karottenwürfel dazugeben.

Anschließend Tomatenmark einrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen, Deckel auflegen und 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zeit das Kartoffelpüree zubereiten: Dazu Milch im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen und zu den Kartoffeln gießen. Nun mit Hilfe des Handrührgerätes pürieren. Die Butter in Flocken dazugeben und rühren, bis ein luftiges Kartoffelpüree entsteht. Dieses mit Salz und Muskat abschmecken.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Nun die Hackmasse in eine gefettete Auflaufform geben, das Kartoffelpüree darüber verteilen und mit dem Reibkäse bestreuen. Zum Schluss den Kartoffelpüree-Auflauf mit Hackfleisch für 20 Minuten im Ofen fertig backen.

SPRUCH DES MONATS

KOFFEIN heisst so, weil es den Körper 'K' vom Zustand 'OFF' in den Zustand 'EIN' bringt.

Veranstaltungen

- 01.05. Grillfest am "Schnepfmicher", Musikverein 1976 e.V.
- 01.05. Maifest im Rathausgarten, FF Schöllkrippen
- 05.05. "Landkreis wandert", Spessartbund Schöllkrippen
- 05.05. Vogelstimmenführung, Äbelwoistammtisch Schöllkrippen
- 05.05. Ausstellung im Clubheim, Eisenbahnfreunde Kahlgrund
- 05.05. Kreativmarkt im Rathausgarten, Wunsch am Horizont
- 05.05. Modellschiff-Sonntag, Naturerlebnisbad
- 05.05. Museum im Sackhaus
- 07.05. Seniorenwallfahrt nach Seligenstadt, Seniorenteam Schöllkrippen
- 08.05. Seniorentreff "Wir spielen", Café Alte Schule
- 09.05. **Vatertagsfest auf dem "Kübbel"**,
- 09.05. Vadderdach am Höllenbach, SV Schöllkrippen
- 13.05. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen**
- 14.05. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 14.05. Blutspendetermin Mittelschule, Schöllkrippen
- 19./20.05. Kunst & Kultur, Langenborner Hof
- 28.05. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**

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

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