

# 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



#### **Nudelreissalat „Kritharaki“**

Griechischer Nudelsalat als ideale Beilage zu verschiedenen Fleisch- oder Fischgerichten.

### Aus der Dorfladenküche

**Montag**  
Bratenbrötchen

**Dienstag**  
Panini

**Mittwoch**  
Stammessen

**Donnerstag**  
Currywurst mit Brötchen

**Freitag**  
Backfischbrötchen

**Samstag**  
Heißer Leberkäse



€ 1,99  
statt € 2,69  
200 g  
1 kg = € 9,95



€ 1,99  
statt € 2,69  
280 g  
1 kg = € 7,11

verschiedene Sorten



€ 1,11  
statt € 1,49  
500 g  
1 kg = € 2,22



€ -79  
statt € 1,29  
25 g  
1 kg = € 31,60



**NEU!**

- Bunte Vielfalt -

**NEU!**

Eier von freilaufenden Hühnern aus dem Hühnermobil



Ab sofort gibt es im Dorfladen zusätzlich auch Eier von freilaufenden Hühnern aus dem Hühnermobil vom Sonnenhof in Westerngrund!

Die Tiere dürfen jeden Tag auf die grüne Wiese. Gentechnikfreies Futter und Wasser bekommen sie im Hühnermobil. Darin schlafen die Hennen auch, so sind sie sicher vor Fuchs und Marder und legen in die Nester ihre leckeren Eier.

Lasst Euch diesen Genuss nicht entgehen!



>> 01.07. – 31.07.2024 <<



verschiedene Sorten

€ -89  
statt € 119  
160-220 g  
1 kg = € 4,05-5,56



€ 1,99  
statt € 2,59  
300 g  
1 kg = € 6,63



€ -99  
statt € 1,49  
50 g  
1 kg = € 19,80



€ 2,29  
statt € 2,99  
500g  
1 kg = € 4,58



## Dorfladen – Lauftreff

Lauf mit – bleib fit!



Wann: jeden Donnerstag 19 Uhr (außer es regnet)  
Treffpunkt: am Feuerwehrhaus im Grund  
weitere Informationen  
im Dorfladen!



Eukaafe – Babbele – Pause mache



## Unser Rezepttipp

### HACKBÄLLCHEN MIT KARTOFFELSPALTEN AUS DEM OFEN

#### ZUTATEN

500 g Hackfleisch, gemischt  
 1 Ei  
 1 altbackenes Brötchen  
 Salz und Pfeffer  
 Paprikapulver, rosenscharf  
 evtl. Cayennepfeffer  
 1 kg Kartoffeln, festkochend  
 1 Paprika  
 4 EL Olivenöl  
 etwas Rosmarin, gehackt

Das Hackfleisch mit Ei, dem in Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen und den Gewürzen gut verkneten und kleine Hackbällchen aus dem Fleischteig formen.

Paprika entkernen und in gewünschter Größe in Streifen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden.

Aus Olivenöl, Rosmarin, Salz, Paprika und evtl. Cayennepfeffer eine Marinade herstellen und die Kartoffeln darin wenden, bis alle mit einem rötlichen Ölfilm überzogen sind. Mit der restlichen Marinade die Hackbällchen einstreichen.

Hackbällchen, Paprikastreifen und Kartoffelspalten auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 30 - 45 Minuten backen.

#### SPRUCH DES MONATS

*Klar bin ich peinlich!*



*Das gehört zur  
Kernkompetenz einer  
Mama!*

## Veranstaltungen

- 01.07. Singen in froher Runde, Pfarrheim Schnepfenbach
- 01. - Jugendmarktpokal,
- 07.07. Sportgelände SV Schöllkrippen
- 06.07. Musical 'Singender Broadway', Rathausgarten
- 07.07. Baby- & Kinderkleiderbasar, DGH Hofstädten**
- 07.07. Museum im Sackhaus
- 09.07. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 13. – Sommerfest der Abt. Tennis,
- 14.07. SV Schöllkrippen
- 15.07. Gemeinderatssitzung**
- 17.07. Seniorentreff "Wir singen", Café Alte Schule
- 21.07. Instrumente Schnuppertag, Verband kommunaler Musikunterricht, Mittelschule Hösbach
- 23.07. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 28.07. Sommerfest SangesLust e.V., Grillhalle Hofstädten**
- 28.07. Flagstaff Country Music, Rathausgarten
- 28.07. Sommer-Ferien-Leseclub, Gemeindebibliothek Schöllkrippen
- 29.07. Gemeinderatssitzung**



**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