

# Hofstädterer

## DORFLADENBLATT



FROHES NEUES JAHR  
2022!

Good Luck 

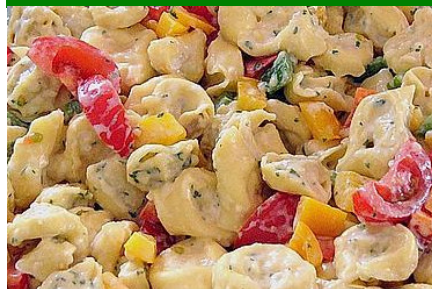
### Aufstrich des Monats



#### Kraut und Rüben Frischkäse

Dieser Aufstrich passt hervorragend zu dunklem Roggenbrot. Schmackhafter Aufstrich für die kalte Jahreszeit.

### Salat des Monats



#### Tortellini-Salat

Margarete's Tortellinisalat mit Kochschinken & Tomaten wird bestimmt sofort aufgegessen!

### Aus der Dorfladenküche

**Montag**  
Steak in Zwiebelsoße

**Dienstag**  
Gyros im Fladenbrot

**Mittwoch**  
Stammessen

**Donnerstag**  
Pizzabrötchen

**Freitag**  
Backfischbrötchen

**Samstag**  
Heißer Leberkäse

# >> UNSERE ANGEBOTE IM JANUAR <<



€ 2,39  
statt € 3,29  
750 g



Folge uns  
auf  
Instagram!

@dorfladen\_hofstaedten

INSTAGRAM



Jetzt  
€ -99  
statt € 1,59  
450 g



€ -,99  
statt € 1,59  
500 g



€ -,69  
statt € -,89  
250 g

## Unsere GEWINNER aus der WEIHNACHTSVERLOSUNG



Unsere Losfee Tim hat unsere drei Weihnachtsgewinner gezogen.

Regional ist 1. Wahl



>> 01.01. – 31.01.2022 <<



verschiedene Sorten



zzgl. Pfand

verschiedene Sorten



Wir suchen...

... AB SOFORT EINE  
VERKÄUFER/-IN  
MIT ERFAHRUNG IM  
LEBENSMITTELEINZELHANDEL.

Eukaafe – Babbele – Pause mache

## Unser Rezepttipp

### ONE POT PASTA MIT SPINAT UND TOMATEN

#### Zutaten:

250 g Spaghetti (7 Min.Kochzeit)  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g getrocknete Tomaten  
 200 ml Sahne  
 400 ml Gemüsebrühe  
 eine Prise Salz nach Geschmack  
 1/2 TL Pfeffer  
 1 EL Oregano  
 1 EL Frischkäse  
 20 g Parmesan gerieben  
 1 EL Olivenöl  
 100 g frischer Spinat oder TK  
 ein paar Cocktailtomaten

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Das Olivenöl in einen hohen Topf geben und die Zwiebel, Knoblauch und getrockneten Tomaten darin andünsten. Als nächstes mit der Brühe und der Sahne aufgießen, die Spaghetti mit in den Topf geben. Alles aufkochen, und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta für 8 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Währenddessen den Spinat und die frischen Tomaten waschen. Die Tomaten halbieren oder vierteln je nach Größe. Den Spinat und die Tomaten nach Ende der Kochzeit in den Topf geben, den Spinat zusammenfallen lassen. Vorsichtig durchmischen. Zum Schluss den Frischkäse und den Parmesan unterrühren.  
 Tipp: Nudeln mit längerer Kochzeit die Flüssigkeit erhöhen



#### SPRUCH DES MONATS

ICH BRAUCHE KEINE  
 NEUEN GUTEN  
 VORSÄTZE.  
 DIE ALTEN SIND QUASI  
 NOCH UNANGETASTET.



## LIEFER- & BESTELLSERVICE



**Bestell-Hotline**  
**telefonisch oder per WhatsApp:**  
**06024-5098809**

Nähere Informationen im Flyer  
 „Lieferservice“

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