

Hofstädterer

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



Lauch-Ananas- Salat

Dieser Salat ist eine gelungene Kombination von Frucht und Gemüse. Schmeckt herrlich zu Braten oder Frikadellen.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Haxen

Dienstag
Zwiebelkuchen

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Currywurst mit Brötchen

Freitag
Backfischbrötchen

Samstag
Heißer Leberkäse



€ 1,29
statt € 1,69
380 g
1 kg = € 3,39



€ 2,49
statt € 2,99
129 g
1 kg = € 19,30



€ 10,99
statt € 13,99
500 ml
1 L = € 21,98



€ 2,79
statt € 3,59
90 g
1 kg = € 31,00

Verschiedene Sorten

Herbstblütenmarkt!



Vom **13.10. bis 31.10.2025**
kannst du wieder Pflanzen
von der **Gärtnerei Albert**
aus Mömbris
im Dorfladen erhalten.

>> 01.10. – 31.10.2025 <<



€ 2,29

statt € 2,99
16 St.
1 St. = € -,14



€ 1,11

statt € 1,49
370 g
1 kg = € 3,00



€ 1,79

statt € 2,49
300 ml
1 L = € 5,97



€ 1,39

statt € 1,99
260 g
1 kg = € 5,35

Dorfladen Feldkahl hat eröffnet!

Feldkahl hat nun endlich seinen Dorfladen!

Mit einer tollen Eröffnungsfeier eröffneten sie am 13. September ihren Dorfladen. 12 Jahre kämpften die Feldkahler für ihren Laden, der wie bei uns, nicht nur der Nahversorgung dienen, sondern auch ein sozialer Treffpunkt werden soll. In den vergangenen Jahren durften wir ihnen immer wieder mit Rat zur Seite stehen.

Wir wünschen den Feldkahler'n viel Erfolg, dass das Projekt Bürgerladen von den Bürgern angenommen und gelebt wird.



Eukaafe – Babbele – Pause mache



Unser Rezepttipp

KARTOFFEL-LAUCH-AUFLAUF

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln
400 g Lauch
250 ml Sahne
250 ml Gemüsebrühe
½ TL Muskatnuss
150 g Gratinkäse
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Lauch gründlich waschen, Wurzelstück entfernen und in grobe Ringe schneiden.

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Gemüse in eine eingefettete Auflaufform geben, mit Sahne sowie Gemüsebrühe übergießen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffel-Lauch-Auflauf nun für 35 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend herausnehmen, mit dem Käse bestreuen und noch

SPRUCH DES MONATS

Wenn Du
genau weißt,
was Du willst,
dann gibt es
auch einen Weg
dorthin.

Veranstaltungen

- 01.10. Seniorentreff "Wir spielen", Café Alte Schule
- 03.10. Kartoffelfest, Rotary Club Schöllkrippen-Kahlgrund
- 03.10. Weißwurstfrühstück Ortsverband CSU, Schnepfmicher
- 04. - Bücherflohmarkt u. Tag der offenen Tür
- 06.10. Bücherei Schöllkrippen
- 04. - Michaelimarkt
- 06.10. Schöllkrippen
- 05.10. Museum im Sackhaus
- 07.10. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 11.10. Jubiläumskonzert, Kahlgründer Musikanten
- 11.10. Landfrauenfrühstück, Krombachhalle
- 11.10. Jubiläumsabend Kahlgründer Sänger u. Musikanten e.V.
- 13.10. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen**
- 15.10. Seniorentreff "Wir singen", Café Alte Schule
- 19.10. Kinderchorkonzert, GV Schöllkrippen
- 19.10. Streuobstwiesenwanderung, Äbbelwoistammtisch
- 21.10. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 26.10. Der Kahlgrund brennt
- 26.10. Herbstkonzert Markus Chor, Schöllkrippen
- 27.10. 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