

Hofstädterer

DORFLADENBLATT



Aufstrich des Monats



Türkischer Obazda

Hier kommt der bayrische Klassiker als türkische Variante um die Ecke. Mit diesem Dip aus Frischkäse, Feta und Ajvar überzeugst du jeden.

Salat des Monats



Lauch-Ananas-Salat

Dieser Salat ist eine gelungene Kombination von Frucht und Gemüse. Schmeckt herrlich zu jeder Jahreszeit.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Haxen

Dienstag
Weißwurst mit Brezel

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Zwiebelkuchen

Freitag
Spaghetti Carbonara

Samstag
Heißer Leberkäse



20 / 25 er
€ -55 / € -65
statt
€ -69 / € -79
Stück = € 0,03

verschiedene Sorten



€ 2,99
statt € 3,90
90 g
1 kg = € 33,22

verschiedene Sorten



€ -59
statt € -99
26-70 g
1 kg = € 8,43 -
€ 22,69

verschiedene Sorten



€ -49
statt € -59
3 x 41g / 5 x 37g
kg = € 2,65 -
€ 3,98

verschiedene Sorten

Herbstblütenmarkt!



Vom **17.10. bis 29.10.2022** kannst du wieder Pflanzen von der **Gärtnerei Albert** aus Mömbris im Dorfladen erhalten.

Blumen- bzw. Graberde gibt es natürlich auch!

>> 01.10. – 31.10.2022 <<



€ 2,19
statt € 2,89
868 g
1 kg = € 2,52



€ 1,49
statt € 2,49
200 g
1 kg = € 7,45

verschiedene Sorten



€ 1,39
statt € 1,99
200ml
1 l = € 6,95

€ 1,49
statt € 2,19
400 g
1 kg = € 3,73



Im Oktober gibt es jeden Mittwoch
Margarete's hausgemachten Apfelkuchen
mit Hoschderer Dorfladen-Äpfel!



Dazu kannst du deinem
Kaffee eine feine Note von
Haselnuss, Karamell oder
Vanille verpassen.



Eukaafe – Babbele – Pause mache

Unser Rezepttipp

CHRISTA'S APFEL-KÜCHLEIN MIT VANILLESÖÙE



Zutaten:

125 g Butter
100 g Zucker
½ P. Vanillezucker
½ Prise Salz
2 Eier
200 g Mehl
½ P. Backpulver
¼ TL Zimt
¼ Zitrone
¾ kg Äpfel
Puderzucker

Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Spalten schneiden.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Zimt, Zitrone und Apfelspalten mischen und dann unter den Teig rühren. Es macht den Eindruck, als wäre es zu wenig Teig, aber das ist so bei diesem Rezept.

Die Masse dann eslöffelweise auf ein Backblech geben und bei 180°C in 15- 20 Minuten goldgelb backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und mit einer VanillesoÙe servieren.

SPRUCH DES MONATS

DORF-LEBEN ist ...
wenn der Postbote
dein Paket in den
Gasthof bringt, weil er
dein Auto auf dem
Parkplatz gesehen hat.

Veranstaltungen

- 02.10. Ausstellung der Eisenbahnfreunde
- 02.10. Museum im Sackhaus
- 02.10. 30 Jahre KSC Krombach
- 04.10. Seniorentreff im Dorfladen**
- 07.-10.10. Oktoberfest Westerngrund
- 09.10. Musikalischer Frühschoppen Blankenbach
- 10.10. Spessartbund Schöllkrippen – Pollaschfeier
- 18.10. Seniorentreff im Dorfladen**
- 23.10. Weißwurstfrühschoppen FFW Westerngrund
- 30.10. Der Kahlgrund brennt
- 31.10. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen**

Liebe Kunden, nur kein Schreck –
das Dorfladen-Team ist am 01.10. weg.
Wir Mädels sind auf Bildungsfahrt –
und dann regiert der Aufsichtsrat!

**WIR SIND
DANN MAL
WEG**



Sie geben sich die größte Mühe –
Wir seh'n uns wieder Dienstag früh!

Dorfladen Hofstädten UG
Spessartstr. 21
63825 Hofstädten
Tel. 0 60 24 / 5 09 88 09
Fax: 0 60 24 / 5 09 88 15

HOFSTÄDTENER
DORFLADEN

Öffnungszeiten
Mo – Fr 06.00 – 18.00 Uhr
Sa 07.00 – 12.00 Uhr