

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



Margarete's Rüblisalat

Weltbesten Karottensalat von unserer Küchenfee Margarete kreiert. Den musst du probieren!

Aus der Dorfladenküche

Montag
Schnitzelbrötchen

Dienstag
Gefüllte Laugenbrezel

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Hähnchenschenkel

Freitag
Käsespätzle

Samstag
Warmer Leberkäse



€ 1,11
statt € 1,79
100 g
1 kg = € 11,10



€ 2,49
statt € 3,29
15 Btl.
1 Btl. = € -,17

verschiedene Sorten

Neu im Sortiment!



€ 1,49
statt € 1,99
6 St.
1 St. = € -,25



€ 3,00
statt € 4,49
750 ml
1 L = € 4,00

verschiedene Sorten

Gratis Pausenbrot - Aktion für den 1. Schultag

Holt Euch das kostenlose Pausenbrot für den ersten Schultag im Dorfladen!

Jeder Schüler bekommt ein Pausenbrot

Inhalt: 1 Pausenbrot

1 Apfel vom Rohrgrundhof

und 1 Bio Getränk von Voelkel

Das Dorfladen-Team wünscht euch einen erfolgreichen Schulstart!



Gratis!



>> 01.09. – 30.09.2023 <<



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

CAFÉ KLEINE AUSZEIT Frühstück
Montag-Freitag 9-11 Uhr

<p>Frühstück (ohne Reservierung) - klein und fein-</p> <p>Das Süße 4,0 Croissant oder Butterknoten, Butter & süßer Aufstrich</p> <p>Das Herzhafte 4,5 Zwei aufgeklappte halbe Brötchen mit Wurst oder Käse & Salatgarnitur</p> <p>Das Gesunde 3,5 Bircher Müsli & Obstgarnitur</p>	<p>Frühstück (mit Reservierung) - wenn's ein bisschen mehr sein darf-</p> <p>Dorfladenfrühstück 9,5 Wasserbrötchen, Körnerbrötchen, Butter, Käse, Wurst, Frischkäse natur, süßer Aufstrich, Ei, Orangensaft</p> <p>Früchte-Bowl 7,0 Smoothie-Bowl mit frischem Obst & hausgemachtem Granola Topping</p> <p>- IM SEPTEMBER - Das Handwerkerfrühstück 10,5 Vollkornbrot, Butter, Spiegelei, gebratener Speck, Brötchen mit Mettwurst & Zwiebeln</p>
--	--

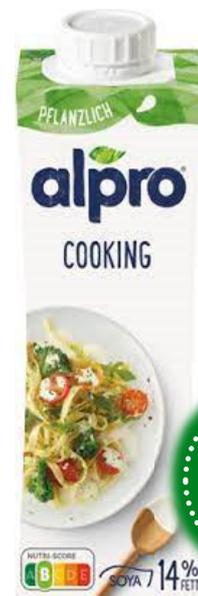
Frühstück



€ -,79
statt € 1,19
40 g
1 kg = € 19,75



€ -,79
statt € -,99
1 L
1 L = € -,79



€ -,99
statt € 1,39
250 ml
1 L = € 3,96

Im September gibt es jeden Mittwoch hausgemachten Quetschekuchen mit Kahlgrüner Quetsche und Sahne im Dorfladen!



Lukaafe – Babbele – Pause mache



Unser Rezepttipp

Quetscheknödel

Die Kartoffeln mit Schale kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Masse etwas abkühlen lassen, dann das Mehl darüberstreuen. Butter, Salz und Ei zugeben und alles zu einem Teig verkneten. (Falls der Teig zu patzig wird, etwas Grieß einarbeiten und kurz quellen lassen.)

Zwetschgen oder Pflaumen waschen, entkernen und ein Stück Würfelzucker einlegen. Aus dem Teig eine dicke Rolle formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden, je eine Frucht auf eine Scheibe legen und zu Knödeln bzw. Klöße formen (es dürfen keine Risse an der Oberfläche verbleiben, dort gehen die Knödel dann eventuell im heißen Wasser auf).

In kochendes Salzwasser legen und bei geringer Hitze ca. 12 Min. ziehen lassen. Nicht ganz zudecken! (einen Kochlöffel zwischen Topf und Deckel stecken).

Inzwischen die Semmelbröseln in Butter anrösten (öfter umrühren, sonst brennen sie an). Die abgetropften Zwetschkenknödel darin wälzen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Bei größeren Pflaumen reicht der Teig für 6-8 Knödel.

ZUTATEN

300 g	Kartoffeln (mehlig)
1	Ei
20 g	Butter oder Margarine
1 Prise	Salz
12 St.	Zwetschgen od. Pflaumen
12 St.	Würfelzucker
125 g	Mehl
5 EL	Semmelbrösel
1 EL	Butter (zum Anrösten)
	Puderzucker

Spruch des Monats

*Kuchen
macht nicht dick,
er zieht nur die
Falten
glatt*

Veranstaltungen

- 03.09. Museum im Sackhaus
- 05.09. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 10.09. Schlachtfest am Feuerwehrhaus, Fw Schöllkrippen
- 14.09. Probesingen beim GV Schöllkrippen für Neueinsteiger
- 15.09. Jahreshauptversammlung SV Schöllkrippen
- 17.09. Ziegenfest auf dem Berghof
- 19.09. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 20.09. Seniorentreff "Singen was gefällt", Café Alte Schule
- 23. – Fest "50 Jahre Rodberghütte"
- 24.09. Spessartbund Schöllkrippen
- 25.09. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen**
- 28.09. Monatswanderung Spessartbund Schöllkrippen
- 28.09. Auszeit 2.0 für Frauen, VdK, Kapellencafe Huckelheim
- 29.09. Monatsversammlung Spessartbund Schöllkrippen
- 30.09. Bücherflohmarkt in der Bücherei Schöllkrippen
- 30.09. Michaeli-Markt Schöllkrippen (bis 01.10.)



**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