

Hofstädterer

DORFLADENBLATT



Aufstrich des Monats



Oliven-Aufstrich

Der Olivenaufstrich mit grünen Oliven hat ein einzigartiges Geschmacksaroma. Genieße dazu ein frisches Baguette oder getoastetes Weißbrot.

Salat des Monats



Nudelreissalat „Kritharaki“

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

Aus der Dorfladenküche

Montag
Pizzabrötchen

Dienstag
Bagel mit Falafel oder
Hackbällchen

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Weißwurst mit Brezel

Freitag
Backfischbrötchen

Samstag
Heißer Leberkäse

>> UNSERE ANGEBOTE IM AUGUST <<



Verschiedene Sorten

€ 1,69

statt € 1,99
300 g
1 kg = € 5,63



Verschiedene Sorten

€ 1,11

statt € 2,19
200 g
1 kg = € 5,55



€ 1,79

statt € 2,19
300 ml
1 L = € 5,97



€ -,99

statt € 1,29
1000 g
1 kg = € -,99



Kinder- & Jugendfest
Sonntag, 24.08.2025
11.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Marktplatz Schöllkrippen



Regional ist 1. Wahl

>> 01.08. – 31.08.2025 <<



€ 1,11

statt € 1,49
80 g
1 kg = € 13,88



€ -,99

statt € 1,39
150 g
1 kg = € 6,60



€ 2,22

statt € 2,99
500 g
1 kg = € 4,44



€ 1,49

statt € 2,29
150 g
1 kg = € 9,93



Winzerpavillon Alzenau



Bis zum 24. September 2025 lädt der Winzerpavillon im Generationenpark jeden Mittwoch von 16 bis 21 Uhr zum gemütlichen Ausklang des Tages ein. Bei guten Gesprächen und regionalen Weinen lässt sich hier der Sommer wunderbar erleben. In diesem Jahr ist ein besonderes Jubiläum: 10 Jahre Gartenschau Alzenau!

Öffnungszeiten: immer mittwochs ab 16 Uhr!

Eukaafe – Babbele – Pause mache

**Zutaten:**

300 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer, Paprika
Muskat, Majoran, Senf
etwas Öl
240 g Basmatireis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose Kidneybohnen
300 ml passierte
Tomaten
340 ml Wasser
1 TL Salz
1 TL Brühe
1 TL Pfeffer
1 TL Paprika

Zubereitung:

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Majoran und Senf vermischen und kleine Bällchen formen. Brate die Bällchen mit etwas Öl in einer Pfanne braun an. Füge Knoblauch und gehackte Zwiebeln hinzu und brate auch diese an.

Wasche den Reis und gebe ihn mit den Gewürzen und der Flüssigkeit in die Pfanne und lass alles 1 Minute aufkochen. Nun bei schwacher Hitze 12 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.

Die Kidneybohnen anschließend mit dem Reis vermengen und weitere 5 Minuten garen.

Unser Rezepttipp REIS-HACK-ONEPOT

SPRUCH DES MONATS

*Ehrlichkeit ist die
Sprache des
Herzens,
Loyalität die
Entscheidung der
Seele.*

Veranstaltungen

- 01.08. Feierabendgrillen, SC Geiselbach
- 01.08. Weinfest, Tonleiter Mömbris-Mensengesäß
- 01.08. Beginn: Sommer-Ferien-Leseclub,
Förderverein Gemeindebibliothek Schöllkrippen
- 02.08. Hemsbacher Feuerwehrrfest, FFW Hemsbach
- 03.08. Museum im Sackhaus
- 12.08. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 15.08. Weinfest, FC Laudenbach
- 22.08. Sterneguckerabend, Vogelschutz OG Blankenbach
- 24.08. Kinder- und Jugendfest, Markt Schöllkrippen
- 25. – Ferienbetreuung inkl. Ferienveranstaltungen,
- 29.08. Markt Schöllkrippen
- 26.08. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**

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