

# Hofstädterner

## DORFLADENBLATT



### Aufstrich des Monats



#### **Lippburger Käseaufstrich**

Dieser Aufstrich passt hervorragend zu frischem Baguette oder dunklem Roggenbrot.

### Salat des Monats



#### **Margarete's Rüblisalat**

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

### Aus der Dorfladenküche

**Montag**  
Frikadellenbrötchen

**Dienstag**  
Presskopfdöner

**Mittwoch**  
Stammessen

**Donnerstag**  
Gefüllte Laugenbrezel

**Freitag**  
Backfischbrötchen

**Samstag**  
Heißer Leberkäse

>> UNSERE ANGEBOTE IM SEPTEMBER <<



€ -89  
statt € 1,19  
35 g  
1 kg = € 25,43



€ 1,89  
statt € 2,79  
400 g  
1 kg = € 4,73



€ 2,79  
statt € 3,29  
200 g  
1 kg = € 13,95



€ 1,99  
statt € 2,69  
300 g  
1 kg = € 6,63

SCHATZKISTE  
HerzANKER

Jenni NEITER  
63825 Schöllkrippen · 0162 7696345  
www.schatzkiste-herzanker.de  
@Schatzkiste\_Herzanker\_



WIR SIND DA, KOMM VORBEI!  
Rohrgrundhof-Hoffest am 08.09.2024



Eine Auswahl von Jenni's handgefertigten Schätzen gibt es bei uns im Dorfladen!

Regional ist 1. Wahl



>> 01.09. – 30.09.2024 <<



€ 1,59  
statt € 1,99  
500 g  
1 kg = € 3,18

verschiedene Sorten



€ 1,99  
statt € 2,69  
750 ml  
1 L = € 2,65

zzgl. Pfand



€ 3,99  
statt € 5,49  
250 ml  
1 L = € 15,96



€ 1,29  
statt € 1,99  
150 g  
1 kg = € 8,60

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 Capri-Sun

Das Dorfladen-Team wünscht euch einen erfolgreichen Schulstart!



Gratis!



Eukaafe – Babbele – Pause mache

## Unser Rezepttipp

### HACKFLEISCHAUFLAUF MIT SCHAFSKÄSE

#### Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln  
 1 Bund Frühlingszwiebel  
 1 Dose Mais  
 1 EL Olivenöl  
 400 g Hackfleisch  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ TL Paprikapulver, edelsüß  
 200 g Frischkäse  
 3 Eier  
 1 EL TK-Kräuter-Mix  
 100 g Feta  
 Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel schneiden und waschen. Den Mais abtropfen lassen.

Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Mais in eine Auflaufform geben. Anschließend salzen und pfeffern. Dann Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Dann den Knoblauch schälen, dazu pressen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt Frischkäse, Eier und die Kräuter in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig zum Gemüse in die Auflaufform füllen. Das gebratene Hackfleisch darauf geben und im Ofen für 25 Minuten backen.

Zum Schluss den Feta darüber bröseln und für weitere 15-20 Minuten garen.

### SPRUCH DES MONATS

*Jupp, ich bin klein.*

*Gott lässt Dinge nur so lange wachsen, bis sie perfekt sind.*

*Einige von uns brauchen nicht so lange wie andere.*

### Veranstaltungen

- 01.09. Museum im Sackhaus
- 02.09. Musikfuchse - Sommerkurs, VEKOMU, Aula der Grundschule Schöllkrippen
- 03.09. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 07.09. Kunsthandwerkermarkt, Haus Mirijam, Schöllkrippen
- 07.09. Friedenslauf u. Friedensfest, Marktplatz Schöllkrippen
- 07.09. Ferienspiele Flugmodellsportverein Geiselbach
- 08.09. Schlachtfest am Feuerwehrhaus, Schöllkrippen
- 09.09. Musikfuchse Sommerkurs, VEKOMU, Aula der Grundschule Schöllkrippen
- 14.09. Abschluß/Preisverleihung Sommer-Ferien-Leseclub, Gemeindebibliothek Schöllkrippen
- 15.09. Ziegenfest auf dem Berghof, Langenborn
- 16.09. Gemeinderatssitzung**
- 17.09. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 19.09. Gesundheitswandern, Spessartbund Schöllkrippen
- 20. – Kromicher Zeltkerb
- 23.09. Kromicher Zeltkerb
- 21.09. Jubiläumskonzert Frauenchor Omersbach, Kirche Geiselbach
- 30.09. Gemeinderatssitzung**



**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