

Hofstädterer

DORFLADENBLATT



Aufstrich des Monats



Möhrenaufstrich

Der Aufstrich mit frischen Karotten schmeckt als Brotaufstrich, aber auch zu Pellkartoffeln oder Gemüse-Dip.

Salat des Monats



Rote-Bete-Apfel-Salat

Dieser Salat überzeugt mit der pfiffigen Kombination aus roter Bete, fruchtigem Apfel und würzigem Feta.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Lakefleisch

Dienstag
Pizzabrötchen

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Hamburger

Freitag
Backfischbrötchen

Samstag
Heißer Leberkäse



20%
Rabatt auf alle
Weihnachtsgewürze
von Edora



€ -,99
statt € 1,39
10 St.
1 St. = € -,10



€ -,75
statt € -,99
100 g
1 kg = € 7,50



verschiedene Sorten

€ 2,39
statt € 2,99
20 Btl.
1 Btl. = € -,12



Handgemachte Pralinen
wieder da!



>> 01.11. – 30.11.2024 <<



€ 1,49
statt € 1,99
800 g
1 kg = € 1,86



€ 4,19
statt € 4,99
400 g
1 kg = € 10,48



€ 1,39
statt € 2,19
250 g
1 kg = € 5,56

verschiedene Sorten



€ 1,29
statt € 1,99
500 g
1 kg = € 2,58

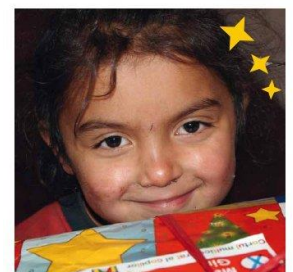


Freude bereiten - Not begegnen
Das kunterbunte Kinderzelt e.V.

„Mit einem kleinen Päckchen
große Freude bereiten.“

Auch dieses Jahr möchten wir die Weihnachtspäckchenaktion vom Verein „Das kunterbunte Kinderzelt e.V.“ wieder unterstützen. Weihnachten ist das Fest der Liebe und der Freude. Mit einem Päckchen machst du einem Kind in Rumänien oder Bulgarien, den noch immer ärmsten Ländern in Europa, eine große Freude. Mach mit und bring dein Päckchen in den Dorfladen.

Flyer mit entsprechender Packliste liegen im Dorfladen aus. **Abgabetermin Samstag, der 09.11.2024**



„Ich schenk Dir was!“
Weihnachtspäckchenaktion 2013



Eukaafe – Babbele – Pause mache

Unser Rezepttipp

Zutaten:

50 g gem. Haselnüsse
 100 g Butter, weich, in Stücken
 2 Eier
 80 g Zucker
 30 g Vanillezucker
 200 g Mehl
 150 g Saure Sahne
 3 TL Backpulver
 1 ½ EL Lebkuchengewürz
 1 TL Kakao
 1 Prise Salz
 12 TL Preiselbeerkompott

LEBKUCHEN- PREISELBEER-MUFFINS



Butter, Eier, Zucker und 10 g Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Saure Sahne, Backpulver, Lebkuchengewürz, Kakao, Salz und 30 g von den gemahlene Haselnüssen zugeben und verrühren.

Je 1 EL Teig in die Papierförmchen füllen, darauf je 1 TL Preiselbeeren geben und mit dem restlichen Teig bedecken. Zu den übrigen gemahlene Haselnüssen 20 g Vanillezucker geben, mischen, auf den Muffins verteilen, Muffins 20 Minuten (180°C) backen, in der Form abkühlen lassen, aus der Form nehmen und servieren.

SPRUCH DES MONATS

*Es sind nicht die
Glücklichen, die dankbar
sind.
Es sind die Dankbaren, die
glücklich sind.*

Veranstaltungen

- 03.11. Ausstellung im Clubheim, Eisenbahnfreunde Kahlgrund
- 03.11. Museum im Sackhaus
- 04.11. Gemeinderatssitzung**
- 12.11. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**
- 13.11. Mitgliederverammlung der Unabhängigen Bürger Schöllkrippen e.V., Schnepfmicher
- 17.11. Eine-Welt-Tag, Ev. Gemeindesaal Schöllkrippen
- 17.11. Tag der offenen Tür, Hofgut Langenborn
- 19.11. Bürgerversammlung Hofstädten**
- 24.11. Adventsbasar an der Kirche in Schneppenbach
- 24.11. Konzert zur Einstimmung in den Advent, Musikverein Schneppenbach
- 25.11. Gemeinderatssitzung**
- 26.11. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten**



**Wir nehmen eure
Bestellungen auch gerne
per WhatsApp
06024-5098809 entgegen!**

**Liebe Kunden, nur kein Schreck –
das Dorfladen-Team ist am 02.11. weg.
Wir Mädels sind auf Bildungsfahrt –
und dann regiert der Aufsichtsrat!**

**WIR SIND
DANN MAL
WEG**



**Sie geben sich die größte Mühe –
Wir sehen uns wieder Montag früh!**

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