



Diese Woche im Angebot:

Frisch von der Landmetzgerei A. Baur aus Zadels aus eigener Schlachtung, aus unserer Region:

Schweineoberschalen-schnitzel	100g	nur 0,89€
--------------------------------------	------	-----------

Viele weitere Frischfleisch-Angebote auf Bestellung.
Bitte fragen Sie unsere Verkäuferinnen

Beachten Sie auch unsere große Auswahl an Frischwurst und Käse in unserer Frischetheke

Hackfleisch (gemischt)	100g	nur 0,69€
-------------------------------	------	-----------

Rindernusssteak „Canadian“ (2 Stk im Vorratspack)	100g	nur 1,69€
---	------	-----------

Wiener (DLG)	100g	nur 0,89€
---------------------	------	-----------

Rostbratwurst (DLG)	100g	nur 0,99€
----------------------------	------	-----------

Gek. Hinterschinken	100g	nur 1,59€
----------------------------	------	-----------

Öffnungszeiten

Dorfladen:

Mo. bis Fr. 7:30 - 12:30 Uhr
Mo. Do. und Fr. 16:00 - 18:30 Uhr
Sa. 7:30 - 12:30 Uhr (*16:00 - 18:00 Uhr)

Getränkeladen:

Mo. bis. Fr. 10:00 - 12:00 Uhr
Mo. Do. und Fr. 16:00 - 18:30 Uhr
Sa. 10:00 - 12:30 Uhr

Weitere Angebote auf der Rückseite

Angebote gültig vom 13.05.2019 – 18.05.2019 solange Vorrat reicht
Druckfehler vorbehalten



Unsere Angebote dieser Woche:

<p>Dr Oetker Pizza Ristorante 300g–360,g versch. Sorten (ca. 0,57€/100g)</p>		<p>2,99</p>	<p>1,99€</p>
<p>Ehrmann Grand Dessert 150g Becher, (0,59€/100g)</p>		<p>1,59</p>	<p>0,89 €</p>
<p>Bergkäserei Diepolz Bergkäse jung 100g</p>		<p>1,59</p>	<p>1,39€</p>
<p>Bärenmarke Kaffeeraum 160ml Flasche, 8% Fett (0,56€/100ml)</p>		<p>1,09</p>	<p>0,89€</p>

Der Gesundheitstipp: Geflügelfleisch – Qualität auf hohem Niveau

In Zeiten von Bewegungsmangel und Übergewicht kommen fettarmen Eiweiß - Quellen wie Geflügelfleisch eine immer größer werdende Bedeutung zu. Nutzen Sie daher wieder die Möglichkeit, Geflügelfleisch vom Müllerhof in Wirtings zu bestellen. Die Voraussetzungen für artgerechte Haltung sind hier voll erfüllt. Saisonal bieten sich zur Zeit Geflügelgerichte an mit Bärlauch, z.B. mit Bärlauchjoghurt oder Bärlauchpesto,

Bärlauch entfaltet jetzt seine größte Gesundheitskraft. **Bärlauchpesto:** Bärlauch waschen, trocken schütteln, grob hacken. Pinienkerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Parmesan reiben, zusammen mit Bärlauch, Pinienkerne und 6EL Olivenöl zu einem cremigen Pesto pürieren. Mit Salz abschmecken

Geflügelbestellung bis Montag, 13.Mai, 12:00 Uhr

Am Samstag, 11.Mai, erwartet unsere Mütter im Dorfladen eine kleine Überraschung

Dorfladen UG, 87448 Niedersonthofen, Mühlenbergstraße 3, Telefon 08379 / 92 95 970

[E-Mail: dorfladen.niso@t-online.de](mailto:dorfladen.niso@t-online.de) / [Homepage: www.dorfladen-niedersonthofen.de](http://www.dorfladen-niedersonthofen.de)

Angebote gültig vom 13.05.2019 –18.05.2019 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten