



Diese Woche im Angebot:

Frisch von der Landmetzgerei A. Baur aus Zadels aus eigener Schlachtung, aus unserer Region:			
Surbraten (ohne Bein) und Keule	Hals	100g	nur 1,09€
Viele weitere Frischfleisch-Angebote auf Bestellung. Bitte fragen Sie unsere Verkäuferinnen			
Beachten Sie auch unsere große Auswahl an Frischwurst und Käse in unserer Frischetheke			
Wiener (DLG)		100g	nur 1,09€
Zartes Tellerfleisch (Bürgermeisterstück)		100g	nur 1,49€
Schwarze Nuss		100g	nur 1,79€
Touristenwurst		100g	nur 1,39€

<u>Öffnungszeiten</u>	
Dorfladen: Mo. bis Fr. 7:30 - 12:30 Uhr Mo. Do. und Fr. 16:00 - 18:30 Uhr Sa. 7:30 - 12:30 Uhr	Getränk Laden: 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 28.03.2022 – 02.04.2022 solange Vorrat reicht

Druckfehler vorbehalten



Unsere Angebote dieser Woche:

Bonduelle Goldmais 400g, (0,35€/100g)		nur	1,39€
Jeden Tag Fussili 500g, (0,18€/100g)		nur	0,89
Palmolive Spülmittel Rosa Orchidee 500ml, (0,30€/100ml)		nur	1,49€
Mousse Chocolat Dessert 2 Becher-Packung		nur	1,39€

Der Gesundheitstipp: **Seriensieger Wirsing**

Gefüllt, gedünstet, mit Fleisch oder Fisch – seit Spitzenköche den Wirsing für sich entdeckt haben, gibt es immer neue kulinarische Kreationen mit dem krausen Kohlkopf. Sehr löblich, denn die zarten Blätter schmecken nicht nur gut, sondern sind auch „kohl“-ossal gesund. Schon 100g Wirsing decken den Tagesbedarf an Vitamin C. Zudem hat er einen hohen Gehalt an krebopräventiven Glukosinolaten. **Der besondere Tipp – Rahmwirsing nach Schuhbeck:** Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen (ohne Blattrippen), diese halbieren und in kochendem Salzwasser einige Minuten bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken. Das überschüssige Wasser mit den Händen aus den Blättern drücken. Die Blätter, in Rauten geschnitten, mit Sahne in einer Pfanne erhitzen. Butter unterrühren und zerlassen und den Rahmwirsing mit Salz und je 1 Prise Chilipulver und Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben mit grob gehackten Walsnuskernen bestreuen.

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

E-Mail: dorfladen.niso@t-online.de / Homepage: www.dorfladen-niedersonthofen.de

Angebote gültig vom 28.03.2022 – 02.04.2022 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten