



Diese Woche im Angebot:

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

Gulaschfleisch (<i>gemischt</i>) 14,90€/kg	100g	nur 1,49€
--	------	------------------

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

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

Allgäuer Pfännle (bratfertig) (ab Dienstag erhältlich) 14,90€/kg	100g	nur 1,49€
--	------	------------------

Weißwurst (DLG) 13,90€/kg	100g	nur 1,39€
----------------------------------	------	------------------

Farmerschinken 19,90€/kg	100g	nur 1,99€
---------------------------------	------	------------------

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

Getränkeladen:

Mo. Mi, Do, Fr 10:00 bis 12:00 Uhr
Mo. Do. und Fr. 16:00 – 18:00 Uhr
Sa. 9:00 - 12:30 Uhr

Weitere Angebote auf der Rückseite

Angebote gültig vom 15.01.2024 –20.01.2024 solange Vorrat reicht
Druckfehler vorbehalten



Unsere Angebote dieser Woche:

Mövenpick Feinjoghurt 150g, versch. Sorten (5,93€/kg)		nur	0,89€
Fischer Weinsauerkraut 850ml, (1,52€/kg)		nur	1,29€
Iglo Rahmspinat 500g, (3,98€/kg)		nur	1,99€
Alaska Seelachsfilet 400g, (12,47€/kg)		nur	4,99€

Der Genusstipp: Lauch -gesundes Essen von der Stange

Schon Kleopatra hatte ihn auf dem Speiseplan, auch die alten Griechen und Römer haben ihn gekannt und geschätzt: der Lauch, auch unter Porree bekannt. Der Winterlauch schmeckt etwa kräftiger als der milde Sommerlauch. Lauch wirkt wie eine Verjüngungskur für den Körper von innen. Er reinigt und desinfiziert Ihren Organismus und versorgt ihn gleichzeitig mit wichtigen Vitaminen. Lauch ist die beste pflanzliche Quelle für Jod. Das Spurenelement manipuliert über die Schilddrüse das Hungergefühl. Ernährungsexperten raten, Lauch drei- bis viermal wöchentlich zu essen (jeweils 100g).

Der Tipp: Lauchsuppe mit Käse oder Hack

Vor allem an kühlen Wintertagen tut eine deftige Suppe mit Lauch, Kartoffeln, Käse und wahlweise Hackfleisch gut. Dazu das geschnittene Gemüse und Fleisch in einem Topf anbraten, mit Gemüsebrühe auffüllen und etwa 20 Minuten kochen. Nach Belieben geriebenen Käse und Sahne oder Crème fraîche dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Beachten Sie unsere Hackfleischangebote!

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 15.01.2024 –20.01.2024 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten