



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 (<i>bratfertig</i>) ab Dienstag erhältlich 15,90€/kg	100g	nur 1,59€
Haussalami (DLG) 19,90€/kg	100g	nur 1,99€
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	Getränk Laden: 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 12.02.2024 – 17.02.2024 solange Vorrat reicht
Druckfehler vorbehalten



Unsere Angebote dieser Woche:

Hofmolkerei			
Fruchtjoghurt		nur	0,69€
200g Becher, (3,45€/kg)			
Agrarfrost			
Backfrites		nur	1,99€
750g, (2,48€/kg)			
Whiskas			
Katzenfutter		nur	1,59€
400g, versch. Sorten (3,97€/kg)			
Bergkäserei Diepolz			
Bergkäse 7 Monate		nur	16,50€
1kg			

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 krebpräventiven Glukosinulaten.

Der besondere Tipp – Rahmwirsing nach Schubeck: Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen (ohne die 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 eine Pfanne erhitzen. Butter unterrühren und zerlassen und den Rahmwirsing mit Salz und je eine Prise Chilipulver und Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben mit grob gehackten Walnusskernen bestreuen.

Wirsing asiatisch würzen: Für etwas Abwechslung auf dem Teller sorgt eine **Gewürzmischung** aus Ingwer, Knoblauch, gemahlenem Koriander und Chili.

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 12.02.2024 –17.02.2024 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten