



## Diese Woche im Angebot:

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

<b>Schweinebauch</b> ohne Bein 14,90€/kg	100g	nur 0,99€
---	------	-----------

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

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

<b>Bierbrauerpfanne</b> (bratfertig) 14,90€/kg	100g	nur 1,49€
---	------	-----------

<b>Touristenwurst</b> (DLG) 14,90€/kg	100g	nur 1,49€
---------------------------------------	------	-----------

<b>Kräuterschinken</b> 19,90€/kg	100g	nur 1,99€
----------------------------------	------	-----------

**Fischbestellung bis Dienstag, den 27.02.2024**

### 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 26.02.2024 – 02.03.2024 solange Vorrat reicht

Druckfehler vorbehalten



## Unsere Angebote dieser Woche:

<p>Ehrmann <b>Almighurt</b> 150g Becher, versch. Sorten (4,60€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p><b>0,69€</b></p>
<p>Milkana <b>Schmelzkäse</b> 190g, Portionsecken (14,68€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p><b>2,79€</b></p>
<p>Hengstenberg <b>Oro Tomatenstücke</b> 425ml, (3,97€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p><b>1,69€</b></p>
<p>Roggenburg <b>Bio Frischkäse</b> 125g, versch. Sorten (15,92€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p><b>1,99€</b></p>

### Der Gesundheitstipp: Tolle Knollen

Gerade in der Fastenzeit legen viele Verbraucherinnen und Verbraucher ihr Augenmerk verstärkt auf „frisch und gesund“, so das Marktforschungsinstitut GfK. Besonders im Winter sind hier ideal Wurzel- und Knollengemüse: Karotte, Sellerie, Pastinak, Petersilienwurzel und Rote Bete. Dazu die Ernährungswissenschaftlerin Daniela Kehl: “Sie haben wenig Kalorien, enthalten aber viele Vitamine, Mineral- und sekundäre Pflanzenstoffe wie den Farbstoff Carotinoid oder Senföle, die extrem gesundheitsförderlich sind.“

**Tipp 1** – Selleriescheiben auf Röstbrot: Dünne Selleriescheiben in Olivenöl anbraten, dann zugedeckt ca. 5 Min. garen. Zitronensaft dazu geben und ein bisschen ziehen lassen.

Auf eine Scheibe Röstbrot jeweils 3 Scheiben drapieren, darauf evtl. Walnusskerne.

**Tipp 2** – Selleriesalat mit Orangen und Nüssen. Mit einem fruchtig-süßen Geschmack ist dieser Salat genau richtig für die kältere Jahreszeit.

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 06.02.2024 – 02.03.2024 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten