



Diese Woche im Angebot:

Frisch von der Landmetzgerei A. Baur aus Zadels aus eigener Schlachtung, aus unserer Region:			
Surbraten ohne Bein und Keule) 12,90€/kg	(Hals	100g	nur 1,29€
Viele weitere Frischfleisch-Angebote auf Bestellung. Bitte fragen Sie unsere Verkäuferinnen			
Beachten Sie auch unsere große Auswahl an Frischwurst und Käse in unserer Frischetheke			
Gyros-Lendensteak (3 Stk. Im Vorratspack) 14,90€/kg		100g	nur 1,49€
Debrecziner (DLG) 14,90€/kg		100g	nur 1,49€
Kräuterschinken 19,90€/kg		100g	nur 1,99€

Fischbestellung bis Dienstag, den 30.07.2024

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. 10:00 – 12:00 Uhr

Weitere Angebote auf der Rückseite

Angebote gültig vom 15.07.2024 – 20.07.2024 solange Vorrat reicht
Druckfehler vorbehalten



Unsere Angebote dieser Woche:

Bärenmarke Kaffeeraum 170g Flasche, (5,82€/kg)		nur	0,99€
Melitta Kaffeepads Auslese 16er, (0,17€/Stück)		nur	2,79€
Zentis Nusspli 300g, palmölfrei (9,96€/kg)		nur	2,99€
Hitschler Hitschies süßigkeiten 125g, (10,32€/kg)		nur	1,29€

Der Gesundheitstipp – des Deutschen liebstes Kind

Mehr als 10 kg Tomaten sind der Jahresdurchschnittsverbraucher der Verbraucher pro Kopf in Deutschland; damit ist die Tomate das beliebteste Gemüse. Durch ihren hohen Vitamin-C-Gehalt stärkt die Tomate das Immunsystem und die Psyche, sie hilft uns, Stress zu bewältigen; ihr Inhaltsstoff Betacarotin sorgt für einen optimalen Schutz der Zellen vor freien Radikalen, ist also krebsvorbeugend. Ernährungsberater empfehlen dringend: Wenn möglich jeden Tag Tomaten, ob frisch, getrocknet oder aus der Dose! Tomaten sind Gesundheit pur!

Der besondere Tipp: Unter dem Namen Rucola ist die Rauke (enthält sehr viel Vitamin-C) in den vergangenen Jahren zu einem beliebten Kraut für Salate oder mediterrane Speisen geworden.

Daher diese Salatempfehlung: Tomatensalat mit Rauke-Vinaigrette - Zubereitung

1. 400g Tomaten putzen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden
2. 100g Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Hälfte der Rauke mit 2 EL Weißweinessig, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und 3 EL Wasser fein pürieren. 1 Knoblauchzehe dazu pressen, 5 EL Olivenöl zugeben und alles durchmischen. Tomaten und restliche Rauke mit Vinaigrette anrichten.

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 15.07.2024 – 20.07.2024 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten