



## Diese Woche im Angebot:

Frisch von der Landmetzgerei A. Baur aus Zadels aus eigener Schlachtung, aus unserer Region:		
<b>Kasseler Hals und Lende</b> (ohne Bein) 12,90€/kg	100g	nur 1,29€
<b>Viele weitere Frischfleisch-Angebote auf Bestellung. Bitte fragen Sie unsere Verkäuferinnen</b>		
Beachten Sie auch unsere große Auswahl an Frischwurst und Käse in unserer Frischetheke		
<b>Bruzzelfleisch</b> (bratfertig) (13,90/kg)	100g	nur 1,39€
<b>Kochsalami</b> (14,90€/kg)	100g	nur 1,49€
<b>Backrauchsinken</b> 19,90€/kg	100g	nur 1,99€

**Fischbestellung bis Montag, den 11.11.2024**

### 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

**Getränk Laden:**  
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 11.11.2024 – 16.11.2024 solange Vorrat reicht  
Druckfehler vorbehalten



## Unsere Angebote dieser Woche:

<p>Käserei Champignon <b>Rahm Camembert</b> 125g, (14,32€/kg)</p>	<p>nur</p>	<p><b>1,79€</b></p>
<p>Iglo <b>Rahmspinat</b> 170g, (7,00€/kg)</p>	<p>nur</p>	<p><b>1,19€</b></p>
<p>Bergpracht <b>Mexicana Brotaufstrich</b> 125g, (15,12€/kg)</p>	<p>nur</p>	<p><b>1,89€</b></p>
<p>Homann <b>Bratheringsfilethappen</b> 250g, (8,36€/kg)</p>	<p>nur</p>	<p><b>2,09€</b></p>

### **Der Genusstipp: Weißkohl/Weißkraut**

**Kohlrouladen sind ein Genuss, aber aufwendig - einfacher: Kohl geschmort mit Hackfleisch**

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

1 kg Weißkohl (evtl etwas Kümmel dazu, wegen der Verdauung)

Tomatenmark, Salz, schwarzer Pfeffer, etwas Saucenbier

Das Hackfleisch kräftig anbraten. Zwiebel würfeln, Knoblauch durchpressen und beides zum Hackfleisch geben, wenn es schön braun ist. Den Weißkohl in grobe Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Weiter braten, bis der Kohl leicht braun wird. Ca. 3 EL Tomatenmark dazugeben und auch noch mit anbraten. Ca. 1 l Wasser angießen und mit Salz und Pfeffer (wer mag auch ein bisschen Chili) würzen. Deckel schließen und bei niedriger Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen. Mit Saucenbinder etwas abbinden; dazu z.B. Salzkartoffel. **Der besondere Tipp:** Eine besondere Delikatesse ist der zur Zeit bei uns erhältliche Spitzkohl (geringere Garzeit) mit seinem milden Aroma!

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 11.11.2024 – 16.11.2024 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten