

Angebote im April 2021

Pustertaler 100 g 1,89 €
Schnittkäse aus pasteurisierter Milch
mind. 50% F. i. Tr., Südtirol

Holunderkäse aus Heumilch 100 g 2,39 €
ohne Gentechnik, Schönegger Käsealm, Bayern

Lyoner 100 g 1,09 €

Schweinehals 100 g 0,99 €

Vanillestange Stck. 1,20 €



(Foto: M. Fuchs)



Zitronenschnitten

400g Butter
400g Zucker
2 P. Vanillezucker
8 Eier
400g Mehl
1 P. Backpulver
Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
Zum Tränken: Saft von 2 Zitronen, 1 EL Puderzucker
Zitronenglasur: 200g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft

Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern eine Schaummasse rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Zitronensaft und -schale untermengen. Den fertigen Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 170°C 30 Minuten backen. Den Saft von zwei Zitronen mit Puderzucker verrühren und damit den heißen Kuchen tränken.

Den erkalteten Kuchen mit Zitronenglasur bestreichen und in beliebig große Stücke schneiden.

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 8.30 – 17.30 Uhr

Samstag 7.30 – 12.30 Uhr

Montag geschlossen

Tel.: 08406 918334, Fax: 08406 919040

E-Mail: gf@dorfladen-lippertshofen.de

www.dorfladen-lippertshofen.de

AKTUELLES

Für die Osterfeiertage

Osterschinken von der Metzgerei Bauer
und von der Hofmetzgerei Dextl aus Haunstetten
bei Kinding



* Meerrettich frisch zum Reiben

* Apfel-, Senf- und Sahnemeerrettich von Hofladen Spezialitäten

* Lieblingskren, Meerrettich gerieben im Glas - pur o. mit
Apfelstücken - aus Österreich finden Sie in unserer Kühltheke!

Ostereier gefärbt in schönen Farben von Heindl aus Gerolfing
und von der BIO Hennen AG aus Vohburg

Bäckerei Erhard

Osterfladen, mit und ohne Glasur, Quarkteighasen, Pinza und
Mandelkruste erhältlich!

FISCH von der Fischzucht Lang aus Regelmansbrunn

gibt es am Gründonnerstag, 01.04.
und am 29. April! Bitte vorbestellen.

Unser langjähriger Lieferant, die **Metzgerei Beyer** aus Ingolstadt,
schließt ihren Betrieb. Wir können deshalb ab April nicht mehr
von ihr beliefert werden.

Mischpakete vom Angusrind von der Fam. Bittlmayer aus
Enkering können Sie für 23.04. vorbestellen!

Aus der Region – für die Region

Bei uns erhalten Sie die Mehle von der Hainmühle aus
Morsbach. Ab sofort bei uns erhältlich:

Emmermehl in der 1kg Packung!

Probieren Sie die Süßkartoffeln von der **Fam. Ampferl** aus
Ingolstadt! In unserer Region angebaut, GQB-zertifiziert, sehr gut
im Geschmack, orangefleischig.

Jetzt im April noch erhältlich.

Wissen wo's herkommt!



Unser Angebot über die Osterfeiertage:

Secco von Heuchelberg Weingärtner spritzig fruchtig frisch

weiß: Apfel- und Zitrusaromen

rosè: Himbeer- und weiße Johannisbeeraromen

3.99€/Flasche



HEUCHELBERG
WEINGÄRTNER

Veränderungen in der Vorstandschaft unserer Genossenschaft

Jeannine Pfaffel verlässt das ehrenamtliche Team. Sie arbeitet
jetzt, meist am Mittwochnachmittag, bei uns im Laden.
Mai Beck und Janine Schoch werden uns in Zukunft ehrenamtlich
unterstützen. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit.