

Angebote im Oktober 2021

Taleggio	100 g	1,19 €
Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mind. 48% F. i. Tr., Italien		

Bauernwürste		
hell oder dunkel geräuchert	100 g	1,19 €

Hinterschinken	100 g	1,29 €
-----------------------	--------------	---------------

Schweinehals	100 g	0,99 €
---------------------	--------------	---------------

Schoko-Streuselschnecke	Stck.	1,50 €
--------------------------------	--------------	---------------

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



(Foto: Ch. Haas)



Karottenkuchen

6 Eier
230 g Zucker
250 g Karotten
300 g Mandeln gemahlen
50 g Speisestärke oder 50 g Dinkelmehl
½ TL Zimt

Die Karotten waschen, schälen und raspeln. Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Dann Zucker und Eigelb cremig rühren, die Karotten unter die Masse geben, anschließend die Mandeln dazu rühren und die Speisestärke mit dem Zimt. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unter den Teig heben.

Die Masse in eine gefettete Kastenform füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 70 Minuten backen.

Den erkalteten Kuchen mit einer Puderzuckerglasur überziehen oder mit Puderzucker dick bestreuen.

AKTUELLES

FISCH von der Fischzucht Lang aus Regelmannsbrunn

Für 21. Oktober können Sie Fisch aus Regelmannsbrunn vorbestellen.

Frische oder geräucherte Forellen, Saiblinge, Lachsforellen ganz oder filetiert



Angus-Mischpakete von der Fam. Bittlmayer aus Enkering gibt es am 22. Oktober. Bitte vorbestellen!

Kirchweih 17. Oktober

Für Kirchweih bitte bis 09. Oktober vorbestellen:

Enten und Gänse von Heindl, Gerolfing oder von Schönacher, Ingolstadt

Kücherl von der Konditorei Erhard

Bis Kirchweih gibt es jeden Samstag frische Kücherl von der Bäckerei Erhard!

Sauerkraut

Jetzt wieder erhältlich: frisches Fass-Sauerkraut!

REGIONAL – REGIONAL- REGIONAL

Eiernudeln

Die Eier für diese Nudeln sind von Hühnern, die artgerecht in einem mobilen Stall auf den Fluren von Pietenfeld leben.

Die Nudeln werden im Hofladen von Andreas Kratzer in Gablingen nördlich von Augsburg produziert.

Jeden Freitag beliefert uns der **Milchviehbetreib Hutter** mit seiner frischen BIO Milch im umweltfreundlichen Mehrwegbehältnis!
