



Stelzenberger Hofladen

Lindenstraße 2 – 67705 Stelzenberg
Telefon / WhatsApp: 0157 58196495
E-Mail: hofladen@hofamhinterfeld.de
Web: www.hofamhinterfeld.de

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag
16:00 bis 18:00 Uhr
Samstag
07:30 bis 11:30 Uhr

Aus eigener Aufzucht:
Fleisch von unseren
Rindern, Lämmern u.
Hähnchen; mit ganz-
jähriger Weidehaltung

Deutsche
Landwirtschaft

Am Samstag:
Backwaren, gerne auf
Vorbestellung, hier eine
Auswahl.



Weitere leckere
Backwaren & Kuchen
erhältlich, einfach
nachfragen; beachten Sie
auch die Rückseite.

So gehts:
Bestellschein ausfüllen
und am Hofladen in den
Briefkasten werfen
oder via WhatsApp
bestellen.
Berücksichtigt werden
alle Bestellungen,
welche am Vortag bis
12:00 Uhr eingehen.

BIO-Betrieb *

Name: _____

Telefon: _____

Brötchen:

	Menge für Samstag	Einzelpreis EUR
Weizen		0,50
Doppelte		0,95
Vierlinge		1,70
Mohn		0,95
Kümmel		0,95
Sesam		0,95
Roggen		0,95
Dinkel		0,95
Kernige		0,95
Kürbiskern		0,95
Emmerle		0,95
Handwerker		0,95

Laugengebäck:

Laugenbrezel		1,10
Laugenbrötchen		1,05
Laugen-Käse-Stange		1,55

Teilchen:

Mohnschnecke		2,00
Rosinenschnecke		2,00
Nußschnecke		2,00
Zimtnudel		1,80
Apfelzimtnudel		1,80
Nuss-Pudding-Ring		2,30
Bamberger Hörnchen		2,10
Streusel gefüllt		2,30
Amerikaner		1,90
Buttercroissant		2,20
Schokocroissant		2,20
Nougatcroissant		2,20



Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag
16:00 bis 18:00 Uhr
Samstag
07:30 bis 11:30 Uhr

Regionales:
Wurst & Honig vom
Donnersberg

Regionales:
Mehl aus der
Südwestpfalz

Frische Eier vom
Stelzenberger
Weidehuhn

Regionales:
Gemüse & Kartoffeln

Unsere Haltungsform:
365 Tage im Jahr auf
der Weide und viel Herz

Brotaufstriche,
Nudeln, Weine, u.a.

So gehts:
Bestellschein ausfüllen
und am Hofladen in den
Briefkasten werfen
oder via WhatsApp
bestellen.
Berücksichtigt werden
alle Bestellungen,
welche am Vortag bis
12:00 Uhr eingehen.

Direktvermarktung

QR Code für
Bestellschein:



Bröte:

	Menge für Samstag	Einzelpreis EUR
Kornbrot 500 g 70% Roggen, 30% Weizen		2,50
Mischbrot 500 g 70% Weizen, 30% Roggen		2,50
Bauernbrot 500 g 90% Roggen, 10% Weizen		3,00
Sauerteigbrot 750 g 90% Roggen, 10% Weizen		4,00
Frankenlaib 500 g 90% Roggen, 10% Weizen		3,00
Kraftkornbrot 500 g 40% Weizen, 30% Roggen, 30% Saaten (Sesam, Leinsamen, Haferflocken)		3,40
Opa Otto Kasten 500 g 60% Weizen, 30% Roggen, 10% Waldstaudenroggenvollkornmehl		3,60
Lutherbrot 500 g Weizenmehl, Roggenmehl		3,60
Emmerurkorn 500 g Dinkelmehl, Roggenmehl, Emmer- kerne		3,60
Opa Dinkel 500 g Dinkelmehl, Kartoffeln		3,60
Traditionale 400 g Weizenmehl, Weizengries		3,70
Abbesbrot 500 g 70% Roggen, 30% Weizen ganz dunkel gebacken		2,50
Schwabenkorn 500 g Dinkelvollkornmehl, Sonnen- blumenkerne		3,60
Kreimbacher Kruste 500 g Roggenmehl, Weizenmehl, Dinkelmehl		3,60
Holzofenbrot 750 g Roggenmehl, Weizenmehl		5,00
Körnermichel 500 g Dinkelmehl, Roggenmehl, Kürbiskerne, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne		3,60
Roggenkruste 750 g 70% Roggen, 30% Weizen		3,40
Flit 200 g		2,00
Weißbrot Kasten 400 g		2,70
Körnerflit 400 g		3,20