

Alles für den
täglichen Bedarf

Angebote

21.4. bis 26.4.2025, KW17
nur solange der Vorrat reicht
Verkauf in haushaltsüblichen Mengen

Dorfladen Immensen



Angebot Sonntagsfrühstück

3,99 **1,99** €



Kölln Müsli Crunchy Choc-Choc-Choc, Zartes Bircher, Knusper Joghurt-Himbeer, Crunchy Berry

4,29 **1,99** €



Dr. Oetker Backmischung Brownies Classic, Brownies Cheesecake, Salted Caramel Cookie Cups

4,79 **2,49** €



Krüger Family Cappuccino Classico, Schoko, Caramel-Krokant, 500g

Angebot Belohnung nach dem Ausflug

2,69 **1,69** €



DeBeukelaer Prinzenrolle, Choco Duo

2,19 **1,29** €



Leibniz Zoo Original -30% Zucker, Dinkel & Hafer, 125g

1,69 **0,99** €



Ehrmann High Protein Pudding Grieß, Mousse Choco, 200g

Angebot freche Früchtchen

2,99 **1,49** €



Hohes C Milder Apfel, Multivitamin, Milder Multi, Roter Multi, Milder Roter Multi, Antioxidantien, Immun, Sonnenvitamin, 1l

1,99 **1,00** €



Pfanter Eistee Mystery, Wildkirsch, Waldbeere, Lemon, Granatapfel, Pfirsich, und viele mehr, 2l



Rezept des Monats mit Zutaten aus dem Dorfladen

Rhabarber-Streusel-Kuchen

Zubereitung



Zutaten für 1 Kuchen	Für den Rührteig
700g Rhabarber	225g weiche Butter
Für die Streusel	225g Zucker
100g flüssige Butter	1 Prise Salz
200g Mehl	3 Eier
1 Prise Salz	275g Mehl
60g Puderzucker	2TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker	150g Naturjoghurt

1. Rhabarber abspülen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden, abtrocknen lassen.
2. **Für den Rührteig:** Butter, Zucker und Salz gut verrühren.
3. Eier einzeln unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Joghurt kurz unterrühren.
5. Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in eine Backform streichen.
6. Den Rhabarber auf dem Teig verteilen.
7. **Für die Streusel:** Mehl, Salz, Puderzucker, Vanillezucker mischen, die flüssige Butter langsam einträufeln lassen und gleichzeitig mit der Gabel zu Streuseln formen.
8. Die Streusel über dem Rhabarber verteilen.
9. In vorgeheiztem Backofen (175°C Ober- und Unterhitze) 40-45 Minuten backen (ohne Vorheizen etwas länger).

(auch Bild-)Quelle chefkoch.de/rezepte/2557531400251892/

Angebot aus den Frischetheken

3,49€



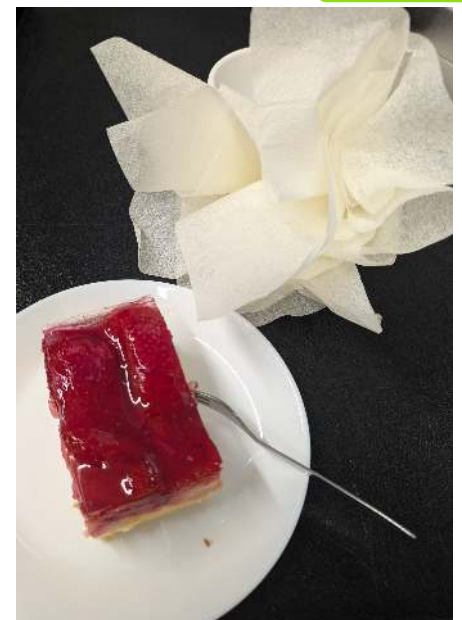
Hankes Knochenschinken, leicht geräuchert, je 100g

1,38€



Milram Gouda, Schnittkäse aus Kuhmilch, je 100g

3,25€



Klöpplers Erdbeerkuchen, je Stück



dauerhaft preiswert

Neu im Sortiment mit guten, alten Freunden

2,49€

2,29€

2,99€

2,19€

EDEKA Brioche Hot Dog Buns 6er, 270g

EDEKA Italia Blätterteiggebäck Giacomo, 225g

Garden Gourmet Gemüseballchen, 200g

Elkos DentaMax Interdentalbürsten fein, 8er

1,19€

2,39€

2,99€

1,69€

G&G Hot Dog Rolls, 250g

G&G Milchbrötchen 12 Stück, 480g

Homann Hot Dog Sauce Sweet Onion, 450ml

Elkos Zahnseide Sticks ungewachst, 64er

Angebot flüssige Diversität

1,690,99€

1,890,99€

1,991,11€

Thomy Sauce Bernaise, Hollandaise, Vegan, legere, 250ml

Knorr Sauce Schaschlik, Barbecue, Knoblauch, Cocktail, Curry, uvm., 250ml

Milram Buttermilch diverse Beeren und Früchtchen, 750g

Angebot kalorienarme Erfrischungen

2,591,89€

3,492,19€

WC-Ente Total Aktiv Gel Marine, Citrus, 750ml

Carefree Flexiform Fresh, Plus Long



Dorfleben

Dorfkalender Immensen

Ostermontag	21. Apr	
Mitgliederversammlung	23. Apr	19:00 Uhr
Gemeinsam für Immensen, Gemeindezentrum		
Sprintkurs für Senioren	25. Apr	10:00 Uhr
Gemeindezentrum		
Aktionstag Dorfmitte	25. Apr	15:00 Uhr
Kleines Schützenfest	27. Apr	12:00 Uhr
Ladentreff, Dorfladencafé	ab 28. Apr	ab 18:00 Uhr
jeden Montag		
Maifest, Dorfmitte	1. Mai	
Beiratssitzung, Dorfladencafé	5. Mai	19:30 Uhr
Ortsrat, Scheuers Hof	8. Mai	19:30 Uhr
Muttertag	11. Mai	
Infoveranst. Stadtwerke Lehrte	17. Mai	15:00 Uhr
über Energiemarkt und Photovoltaik, Gemeindezentrum		
Hoffest Malt-Whisky-Company	29. Mai	11:00 Uhr
Familienfest & Gottesdienst	9. Jun	ab 10:00 Uhr
Zytanien		

Habt ihr Ergänzungen für den Kalender? Meldet euch gern bei Sebastian: s.frenger@dorfladen-immensen.de

Infoveranstaltung Energiemarkt und Photovoltaik



Die Stadtwerke Lehrte informieren über den aktuellen Energiemarkt und die Möglichkeiten mit Photovoltaik:

- Am 17. Mai um 15:00 Uhr
- Im Gemeindezentrum.
- Für Speis und Trank ist gesorgt: Es wird einen Imbiss geben.
- Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Kolumne

Der Schwung hält an, die Umsätze bleiben stabil, auch noch die Finanzen. **Vielen Dank an alle!** Jetzt, wo auch mehr Informationen fließen, und das häufiger, sind **natürlich** auch noch „alte Bekannte“ aufgetaucht, um die wir uns zu kümmern hatten. Das ging vorher im Trubel leider unter. Ein neues Kassensystem bspw. ist bereits installiert, und um private Darlehen wurde sich nun auch vorrangig gekümmert. Zu allem Überfluss wurde Ende März auch bei uns eingebrochen, was erneut viele helfende Hände (und Nerven) verlangte.

Mit **wir** bzw. **alle**, das möchte ich deutlich machen, sind mindestens Leute, die hier einkaufen, Geschäftsführung, bezahlte Arbeitskräfte, Marktleitung, Ehrenamt und weitere gemeint. Wir sind und bleiben ein Gemeinschaftswerk.

Ab dem 28. April findet der **Ladentreff jeden Montag ab 18:00 Uhr im Café** statt. Der Ladentreff lief so gut an, wir haben bereits einige Arbeitsgruppen (wieder) aufgefüllt, und beginnen Abläufe zu dokumentieren. Jetzt werden wir (erstmal) von zwei- auf einmalige Treffen in der Woche wechseln. Wir haben auch noch immer Platz für Neugierige und Wiederkehrer:innen, und Menschen die einfach mal vor Ort „abgeholt“ werden möchten ;) #Sebastian Frenger

Offizielles

Öffnungszeiten

	Dorfladen, inkl. Café	Post
Mo-Do	8 ⁰⁰ -12 ⁰⁰ , 14 ⁰⁰ -18 ³⁰	9 ⁰⁰ -12 ⁰⁰ , 15 ⁰⁰ -18 ⁰⁰
Fr	8 ⁰⁰ -18 ³⁰	9 ⁰⁰ -12 ⁰⁰ , 15 ⁰⁰ -18 ⁰⁰
Sa	7 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	9 ⁰⁰ -12 ⁰⁰

Kontakt

Vi.S.d.P.	Stefanie Heldt (Geschäftsführung)
E-Mail	info@dorfladen-immensen.de
Telefon	05175 / 77 19 775
Adresse	Bauernstraße 25, 31275 Lehrte - Immensen

Werde Teil unserer Erfolgsgeschichte! Jetzt Anteile zeichnen, **Antrag** unter dorfladen-immensen.de. Infos wie diese gibt es als **Newsletter** noch schneller, hier anmelden: news@dorfladen-immensen.de. Irrtümer vorbehalten.