

Alles für den
täglichen Bedarf

Angebote

17.11. bis 22.11.2025, KW48
nur solange der Vorrat reicht
Verkauf in haushaltsüblichen Mengen

Dorfladen Immensen



Angebot Geschmacksverstärker

2,19 **1,29 €**



Ritter Sport Edel-Vollmilch, Gebrannte Mandel, Smarties Weiße Tafel, Weisse Spekulatius, Alpenmilch, Halbbitter, 100g

1,49 **0,55 €**



Ehrmann Grand Dessert Vanille, Double Coffee, Schokolade, 190g

1,49 **0,99 €**



Diamant Mehl 405, 1kg

3,79 **1,99 €**



Oetker Ristorante Pizza Funghi, Mozzarella, Salami, Margherita vegan

Angebot Kraft für den Tag

1,69 **1,19 €**



LeichtCross Knusperbrot Weizen, Roggen, Vital, Vollkorn, 125g

9,69 **6,49 €**



Melitta Café des Jahres, Auslese, -mild, Harmonie mild, -entkoffeiniert, 500g

1,19 **0,79 €**



Vitrex Wasser mit Geschmack, 1,5l



Rezept des Monats mit Zutaten aus dem Dorfladen

Heidesand mit Meersalz



für etwa 80 Stück

- 250g Butter
- 400g Mehl aus dem Angebot
- 125g Zucker
- 1Pkg Vanillezucker
- 1TL grobes Meersalz
- 2EL Zucker zum Wälzen

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen, dann abkühlen lassen.
2. Die abgekühlte Butter mit dem Mehl, den 175 g Zucker und dem Vanillezucker zu einem Teig verkneten.
3. Das Meersalz erst zum Schluss dazugeben und nicht mehr lange einkneten.
4. Aus der Teigmasse vier Rollen mit etwa 3 cm Durchmesser formen, diese in den 2 EL Zucker wenden und in Frischhaltefolie wickeln.
5. Die Rollen in den Kühlschrank legen und mindestens zwei Stunden ruhen lassen.
6. Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Nach der Ruhezeit die Plätzchen in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Die Scheiben nicht zu dicht auf ein kaltes Backblech legen und für ca. 15 Minuten backen.
8. Die Plätzchen auf dem Backblech abkühlen lassen! Das ist sehr wichtig, da sie sehr mürbe sind und sonst zerfallen würden.

Bildquelle frag-mutti.de/heidesand-mit-salznote-a59228

Angebot aus den Frischetheken

2,12 **1,89 €**



Hankes Bregenwurst ungeräuchert, geräuchert, je 100g

2,78 **2,49 €**



Alta Badia vom European Cheese Center, 100g

5,75 **5,00 €**



Klöppers Kuchen + 1 Tasse Kaffee



dauerhaft preiswert



Neu im Sortiment mit guten, alten Freunden



0,39€

G&G Mineralwasser Still, Medium, Classic Pet, 1,5l



3,29€

G&G Lebkuchen Herzen Zartbitter, gefüllt mit Vollmilch, 300g



0,79€

5,0 Original Pils, Export, Helles, 0,5l

Angebot Ganze Mahlzeiten



3,59 2,49€

Erasco diverse bspw. Gemüse-Nudel, Erbsen, Linsen, Reis mit Fleischklößchen oder Huhn, Pichelsteiner, Hubertus, 800g



3,79 1,99€

Iglo Junger Spinat, Rahmspinat portionierbar, 750g

Angebot Gut & Günstig



1,19 0,89€

G&G Mandeln gehackt, gehobelt, gemahlen, gestiftelt, 100g



1,99 1,49€

G&G Frischkäse Natur, Kräuter, 300g



0,89 0,69€

G&G Cat Zarte Stückchen Huhn, Rind, Seelachs, Truthahn, 415g



Dorfleben

Dorfkalender Immensen

Dorfladentreff, Dorfladencafé jeden Montag	1. Dez	18:00 Uhr
Beiratssitzung, Dorfladencafé jeden 1. Montag im Monat	1. Dez	19:30 Uhr
Ortsrat, Scheuers Hof	11. Dez	19:30 Uhr
Weihnachtsmarkt	13. Dez	15:00 Uhr
Silvesterbude	31. Dez	22:00 Uhr
Beiratssitzung, Dorfladencafé jeden 1. Montag im Monat	5. Jan	19:30 Uhr

Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

22.12. durchgehend	8:00 - 18:30 Uhr
23.12. durchgehend	8:00 - 18:30 Uhr
Heiligabend	7:00 - 13:00 Uhr
1. Weihnachtsfeiertag	geschlossen
2. Weihnachtsfeiertag	geschlossen
30.12. durchgehend	8:00 - 18:30 Uhr
Silvester	7:00 - 13:00 Uhr
Neujahr	geschlossen

Grußworte aus der Belegschaft

Wir wünschen fröhliche Weihnachten, Zeit zur Entspannung und Besinnung auf die wichtigen Dinge sowie Gesundheit, Erfolg und Glück im neuen Jahr.

Grußkarte aus der Belegschaft



Offizielles

Öffnungszeiten

Mo-Do	Dorfladen, inkl. Café	Post
	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



Irrtümer vorbehalten. Werde Teil unserer Erfolgsgeschichte! Jetzt Anteile zeichnen, **Antrag** unter dorfladen-immensen.de. Hier zum **Newsletter** anmelden: news@dorfladen-immensen.de.

