

Unser tägliches Brot..... Frisch gegen 11h00 aus unserer eigenen Backstube

Montags:

Genetzter Laib: 80%Weizenmehl, 20%Roggenmehl, Wasser, Weizensauer, Hefe, Salz

Dinkelvollkornbrot mit Chiasamen: 50% Dinkelvollkornschtrot, 50%Dinkelvollkornmehl, Wasser, Chiasamen, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Salz

Dienstags:

Genetzter Laib: 80%Weizenmehl, 20%Roggenmehl, Wasser, Weizensauer, Hefe, Salz

Roggenmischbrot mit Walnüssen: 70% Roggenmehl Typ 1150, 30% Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Roggenvollkornsauer, Hefe, Salz, Walnüsse

Mittwochs:

Ruhetag in unseren Regio-Läden

Donnerstags:

Genetzter Dinkel Laib mit Karotte und Mandeln: 100% Dinkelmehl, Wasser, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Salz, Karotten, Mandeln

Dinkelvollkornschtrotbrot mit Sonnenblumenkernen: 50% Vollvollkornschtrot, 50% Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Salz

Freitags:

Genetzter Laib: 80%Weizenmehl, 20%Roggenmehl, Wasser, Weizensauer, Hefe, Salz

3-Korn-Brot mit Quark und Leinsamen: 35% Weizenvollkornschtrot, 35% Dinkelvollkornmehl, 30% Roggenvollkornmehl, Wasser, Speisequark, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Salz

Butterhefezöpfe: 100%Weizenmehl Typ 550, Milch (Sultaninen), Zucker, Butter, Eier, Hefe, Malz, Salz, Vanillearoma, Hagelzucker, Mandeln

Ebenfalls täglich frische Brötchen, Seelen, Kuchen, süße Stückchen und andere Backwaren aus unserer Manufaktur!