



# Wochenprogramm unserer Brotsorten

## Hits:

täglich:

**Dinkel-Quark-Kruste**

*saftig - aromatisch - bekömmlich*

täglich

**Kartoffelbrot**

*mit Königsbacher Kartoffeln*

Emmer/Einkorn/Dinkel/Waldstaudenroggen

**Urkornbrot I  
„Unser Mildes“**

- ohne Weizen -

Emmer/Einkorn/Dinkel & Dinkelsauerteig

**Urkornbrot II  
„mit Dinkelflocken“**

- ohne Hefe - ohne Weizen - ohne Roggen

## Täglich backen wir für Sie nach unseren Familienrezepten:

Vesperlaib, Bauernbrot, Weizenmischbrot, AOKbrot, Kernbeißerkapsel, PfundsKurbrot, Dinkel-Quark-Kruste, Le Schnarch - Der ausgeruhte Franzose, Ciabatta, Pain Paillasse hell, dunkel und rustick  
Saisonal: Walnusslaible, Oliva, Tomatenzipfel

## Zusätzlich gibt es an folgenden Wochentagen:

Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Sauerteig-Stupferle		Sauerteig-Stupferle		
(Roggenmischbrot)		(Roggenmischbrot)	Vollwert-Dinkelbrot	
			Roggenvollwertbrot	
			- ohne Saaten	
			- mit Sonnenblumen	
Urkorn „Unser Mildes“	Urkorn „Unser Mildes“			Urkorn „Unser Mildes“
		Urkorn „Dinkelflocke“	Urkorn „Dinkelflocke“	

### Garantie!

Alle Backwaren stellen wir in guter Handwerkstradition mit hochwertigen, regionalen Zutaten und hauseigenem Sauerteig her.

### Heißer Tipp!

**15:00 Uhr** nochmals ofenfrisch:  
Brezeln, Spitzlaugenweck, Nachmittagsweck

### Festlich!

Unsere kleinen Köstlichkeiten wie z. B. Schinken-Käse-Croissants, kleine Knusperstangen, Partybrezeln,... kleine Nusschnecken,... servierfertig in Flechtkörben. Fragen Sie nach unserem Info-Blatt.

### Service!

Täglich verschiedene **Dinkelbackwaren** (Liste liegt aus)  
Täglich **laktosefreie Backwaren** (Liste liegt aus)  
Täglich 100 % Vollkornbackwaren (Info liegt aus)

Gerne nehmen wir uns Zeit für Ihre Fragen und Anregungen.  
Ihre Bäckerei Bräuer

**75203 Königsbach**  
Wössinger Str. 1  
Beim Marktplatz  
Tel. 0 72 32 - 98 48  
Fax 0 72 32 - 5 02 33



Di - Fr 6.30 - 12.30 Uhr  
und 15.00 - 18.00 Uhr\*  
Sa 5.30 - 12.30 Uhr  
Sonntag/Montag geschlossen  
www.baeckerei-braeuer.de  
info@baeckerei-braeuer.de



... hat uns mehrfach ausgezeichnet  
als einer der besten Bäcker in Deutschland.  
Schmecken Sie den Unterschied!

*Regionales Back-Handwerk genießen*



PURER BROTTGENUSS  
*unser Bestes*

Lizenzbäcker für: