



Täglich backen wir für Sie nach unseren Familienrezepten:

Vesperlaib, Bauernbrot, Weizenmischbrot, AOKbrot, Kartoffelbrot, Kernbeißerkapsel, PfundsKurbrot, Dinkel-Quark-Kruste, Le Schnarch - Der ausgeruhte Franzose, Ciabatta, Pain Paillasse hell, dunkel und rustick, Walnusslaible aus 100 % Dinkel

Zusätzlich gibt es an folgenden Wochentagen:

Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Sauerteig-Stupferle			Vollwert-Dinkelbrot	
(Roggenmischbrot)			Roggenvollwertbrot	
			- ohne Saaten	
			- mit Sonnenblumen	

Wochenprogramm unserer Brotsorten

Hits:

täglich:
Dinkel-Quark-Kruste

saftig - aromatisch - bekömmlich

täglich
Kartoffelbrot

mit Königsbacher Kartoffeln

täglich:
Walnusslaible

100 % Dinkel mit ungeschwefelten Nüssen

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 6.00 - 12.30 Uhr
und 15.00 - 18.00 Uhr
Sa 5.30 - 12.30 Uhr
Sonntag/Montag geschlossen
www.baekerei-braeuer.de
info@baekerei-braeuer.de

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 Nussschnecken,... 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)



... 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: