



„So ein richtig schöner Tag ... beginnt für mich zu allererst mit einem tollen Frühstück!“

### Frühstück „Fützen“ 6,90 €

Das Kleine:  
Je 1 Scheibe Wurst und Käse, Marmelade und Butter, 2 kleine Brötchen, dazu 1 Bio-Kaffee\* oder 1 Bio-Cappuccino\*

### Frühstück „Schleckermäulchen“ 7,50 €

Mit 3 verschiedenen Fruchtaufstrichen nach Saison, Butter, dazu 1 Brötchen und 1 Rosinenbrötchen oder 2 Brötchen und 1 Bio Kaffee\* oder Cappuccino\*

### „Faires“ süßes Frühstück 7,50 €

Mit Produkten aus fairem Handel\*:  
Bio-Cocoba\* (Nuss-Nougat-Creme), Honig\*, Marmelade\* und Butter, 1 Bio-Vollkornbrötchen, 1 Dinkelcroissant, dazu 1 Bio-Kaffee\* oder 1 Bio-Cappuccino\* \*aus fairem Handel

### Frühstück „Schwarzwald“ f. 1 Pers.\* 9,90 €

Das Regionale:  
Kleiner Wurst-Käseteller garniert, Marmelade, Butter, 1 Frühstücksei, kleiner Brötchenkorb, dazu 2 Tassen Bio-Kaffee\* oder Bio-Cappuccino\* \* nicht auf eine andere Person übertragbar

### Frühstück „Bäckermeister“ f. 1 Pers.\* 14,90 €

Das Besondere:  
Brötchenkorb, Wurst-Käseteller mit Räucherlachs, Tomaten und Mozzarella, 1 Glas Sekt, 1 Rührei, dazu 2 Tassen Bio-Kaffee\* oder Bio-Cappuccino\* \* nicht auf eine andere Person übertragbar

### Frühstück „Waldglashütte“ 26,90 €

Das Große für 2 Personen:  
Genießerplatte mit Wurst-Käse-Lachs, Butter, Marmelade, reich garniert. 2 Gläser Sekt, 2 Gläser Orangensaft, 2 gekochte Eier, Fruchtsalat, gemischter Brötchenkorb, p.P. 2 Tassen Bio-Kaffee\* oder Bio-Cappuccino\*

Latte Macciato, Milchkaffee und Schoki im Glas Aufpreis  
– Biokontrolliert durch DE-ÖKO-003 –

**Kaffeegenuss mit gutem Gewissen:**

**Wir servieren ausschließlich Kaffeespezialitäten aus biologischem Anbau**



## Siegwart's Party Service

**Gerne liefern wir zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firma:**

- feinste hausgemachte Salate
- warme Gerichte für jeden Anlass
- warme und kalte Buffets
- vegetarische Gerichte
- Canapés, Fingerfood

### Partyservice-Angebot für August

Bunte Salate mit Kirschtomaten, Spießbraten mit Kartoffelgratin und Pfannengemüse

ab 10 Pers. p. Pers. **nur € 13,90**

### Unser Angebot für die kleine Feier:

Siegwart's „Kalte Platte“ Russische Eier auf Kartoffelsalat mit Wurst, Käse und Räucherfisch

ab 5 Pers. p. Pers. **nur € 8,70**

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung mindestens 4 Tage vorher erfolgen sollte, damit wir genügend Zeit haben, die Zutaten zu bestellen.

### Das besondere Geschenk

Geschenkgutscheine aus der Bäckerei Siegwart  
z.B. Frühstück „Waldglashütte“ für 2 Personen

nur 26,90 €

(auch über unseren Webshop erhältlich!)

### Heiße Jahreszeit – Kalte Platte!

Unser kompetentes Küchenteam bietet nicht nur leckeren Mittagstisch, sondern auch Party-service (in unserem Bistro oder per Lieferung zum Ort Ihrer Wahl). Gerade im Sommer muss es nicht immer warm sein. Gerne richten wir auch kalte Platten für Sie. In Kombination mit einer Auswahl unserer leckeren (Party-)Gebäcke ein echter Gaumenschmaus!

Unser Küchenchef berät Sie gerne!



### Bunte Kuchenplatte

Kennen Sie schon unsere bunten Kuchenplatten?  
Wenn Sie sich eine große Auswahl an verschiedenen Kuchen und Torten für Ihre Kaffeetafel wünschen, empfehlen wir Ihnen unsere bunte Kuchenplatte. Da findet jeder Ihrer Gäste sein Lieblings-Kuchenstück. Wir bieten Ihnen die bunten Kuchenplatten in verschiedenen Größen an.

Unser freundliches Verkaufspersonal berät Sie gerne!



### Jetzt wieder da:

### Zwetschgen-Datschi

Nach einem alten Familienrezept. Mit knusprigem Boden und belegt mit saftigen Zwetschgen, die frisch vom Baum geerntet wurden.

Ein echter Klassiker süddeutscher Backkunst!



### Aktuelles Stellenangebot



Keine Lust mehr...

- ...von einer Filiale in die nächste geschoben zu werden?
- ...nur noch Einheitsbackwaren aus industrieller Massenproduktion verkaufen zu müssen?
- ...auch an Sonn- und Feiertagen arbeiten zu müssen?

**Dann arbeiten Sie doch bei uns!**

Für unsere handwerklich und traditionell arbeitende Bäckerei suchen wir ab sofort:

**Verkäufer/-in (m/w/d)**

oder

**Restaurantfachfrau/-mann**

(m/w/d)

Wir bieten:

- ✓ angemessenes Gehalt
- ✓ steuerbegünstigte Zusatzleistungen
- ✓ Aufstiegschancen
- ✓ arbeitsfreier Sonntag
- ✓ Arbeit in einem kleinen, qualitätsorientierten Team

Bewerbungen bitte per Mail oder Post.



Eheleute Siegwart



Christiane + Dominik Siegwart



Fr. Link

# SIEGWART

## Aktuell



**Rund um den Geschmack im August 2019**

## Bäckerei-Konditorei Siegwart KG

### Café - Bistro - Restaurant

Rabenplatz 3  
OG-Albersbösch  
Tel.: 0781 / 66 99 8  
Fax: 0781 / 99 12 73

Ecke Moltke/  
Erzbergerstraße  
OG-Oststadt  
Tel.: 0781 / 94 84 66 0

Schutterwald  
Hauptstraße 83  
Tel.: 0781 / 5 27 37



[www.baekerei-siegwart.de](http://www.baekerei-siegwart.de)  
[info@baekerei-siegwart.de](mailto:info@baekerei-siegwart.de)  
[www.facebook.de/siegwartog](https://www.facebook.de/siegwartog)

Bilder von Bäckerei Siegwart KG  
Wir übernehmen für Druckfehler keine Haftung.

# Geschmacksvielfalt im August

**Bistro-Restaurant:**

**Vormittags:**  
Starten Sie in den Tag mit einem tollen Frühstück. Allein oder mit Freunden. Wir nehmen Sie mit auf eine morgendliche Erlebnisreise.

**Mittags:**  
Von 11<sup>30</sup>-13<sup>45</sup> schmackhaftes Mittagsbuffet mit großer Auswahl, dazu eine reichhaltige Salattheke. Beachten Sie unsere Mittagskarte. Diese finden Sie auch unter [www.baeckerei-siegwart.de](http://www.baeckerei-siegwart.de)

**Nimm's mit:**  
Alle Gerichte können Sie auch mit nach Hause nehmen.

**Partyservice:**  
Gerne liefern wir auch zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firma.

**Planen Sie ein Fest?**  
Feiern Sie doch einmal in unserem Wintergarten. Gerne auch am Wochenende. Unser kompetentes Küchenteam berät Sie gerne und unverbindlich.  
Tel. 0781/96 94 96 23

05 Mo	06 Di	07 Mi	08 Do	09 Fr	10 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:**

Spitz-/Rosenweck 4+1  
Urgetreide-Brot (500 g) 3,10 €

Mandarinen-Schmand-Schnitte 2,30 €  
Obstschnitte Exotic 2,55 €

**Snack der Woche:**  
Lachs-Wrap 2,80 €

12 Mo	13 Di	14 Mi	15 Do	16 Fr	17 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:**

Brezel 4+1  
Fladenbrot Arabia / Bärlauch 3,00 €

Käskuchen-Schnitte 2,30 €  
Pflirsich-Dessert-Schnitte Barcelona 2,55 €

**Snack der Woche:**  
Tomaten-Mozzarella-Baguette 3,20 €

19 Mo	20 Di	21 Mi	22 Do	23 Fr	24 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:**

Ur-Knauzen 4+1  
Dinkel-Urgetreide-Ciabatta 2,45 €

Kirsch-Grieß-Schnitte 2,30 €  
Joghurt-Aprikose-Himbeer-Dessert 2,55 €

**Snack der Woche:**  
Spitzweck belegt mit Käse 2,50 €

26 Mo	27 Di	28 Mi	29 Do	30 Fr	31 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:**

Elsässer 4+1  
Badisches Landbrot (600 g) 2,60 €

Heidelbeer-Schoko-Traum 2,30 €  
Frischquark-Dessert-Schnitte 2,55 €

**Snack der Woche:**  
Elsässerweck belegt mit Lyoner 2,95 €

**Unsere Öffnungszeiten:**

**Bäckerei & Café**  
Montag-Freitag: 5<sup>30</sup>-18<sup>00</sup>  
Samstag: 5<sup>30</sup>-13<sup>00</sup>

**Bistro-Restaurant:** Montag – Samstag:  
ab 6<sup>00</sup> : Meisterliche Frühstücksreise  
Montag – Freitag:  
ab 11<sup>30</sup>: Mittagsbuffet, sowie großes Salatbuffet



**Neue Getreidemühle in unserer Backstube**

Schon seit über 40 Jahren verwenden wir für unsere Bio-Vollkornbackwaren selbstgemahlene Mehle. Nun haben wir in eine neue Getreidemühle investiert:

Die sogenannte Zentrofan-Mühle zeichnet sich dadurch aus, das Getreide besonders schonend zu vermahlen. Im Gegensatz zu konventionellen Mühlen arbeitet sie nicht mit mechanischem Druck. Stattdessen wirbelt ein Luftstrom die Getreidekörner am Mahlstein aus naturgewachsenem Basaltgestein entlang und schleift sie dabei auf. So wird das Mehl auf schonende Weise erzeugt, wodurch die Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben. Die so gewonnenen Mehle kommen in zahlreichen Backwaren zum Einsatz, so zum Beispiel auch in der Heckerkruste, dem offiziellen Brot des Offenburger Freiheitsfestes.

Übrigens stellen wir nicht nur unsere Bio-Vollkorn-Mehle selbst her, sondern auch die Getreideflocken. Eigens dazu verfügen wir über eine haus-eigene Getreide-Quetsche.

Somit können wir unsere wichtigsten Rohstoffe selbst täglich frisch herstellen und haben die Qualität selbst in der Hand!



**Straßencafé am Rabenplatz**

- hausgemachter Mittagstisch vom Buffet
- Bio-Kaffee und feiner Kuchen
- exquisites Mövenpick-Eis
- kühles Feierabend-Bier

**Jetzt wieder geöffnet!**

Wer das Gedränge in der Innenstadt und die Auspuffgase an diversen Hauptverkehrsstraßen satt hat, der ist auf dem Rabenplatz genau richtig!

**Immer kühl bleiben – unser Bistro ist klimatisiert!**

**Siegwart's Bio-Vollkornbrot**

Vollkornbrote gibt es viele, doch für unsere Bio-Vollkornbrote sprechen handfeste Fakten:

- ✓ unsere Bio-Vollkornbrote sind einzigartig, da nach **hauseigenen Rezepten** hergestellt – Fertigmischungen kommen bei uns nicht in die Tüte
- ✓ wir vermahlen unsere Bio-Vollkornmehle auf einer **hauseigenen Mühle** täglich frisch – so bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des Getreidekorns optimal erhalten
- ✓ wir säuern unsere Bio-Vollkornbrote ausschließlich mit unserem **hauseigenen Bio-Natursauerteig** – künstliche Teigsäuerungsmittel und Konservierungsstoffe lehnen wir ab
- ✓ unsere Bio-Vollkornbrote bestehen aus **100% Vollkorn** – die vom Gesetzgeber erlaubte Zugabe von bis zu 10% hellem Weizenmehl stellt in unseren Augen eine Verbrauchertäuschung dar
- ✓ wir verwenden ausschließlich naturreines Steinsalz – ohne künstliche Zusätze
- ✓ wir backen im **Steinofen** – für den unverwechselbar ursprünglich-traditionellen Brotgeschmack



**Unsere Azubis glänzen mit herausragenden Noten**

Gleich drei unserer Azubis konnten durch herausragende berufsschulische Leistungen glänzen:

- Bäckerin-Azubi Karolina Kimmig (links) schloss das Berufsschuljahr mit einem Notendurchschnitt von 1,8 ab.
- Elodie Burger (Mitte) legte erfolgreich die Gesellenprüfung zur Bäckereifachverkäuferin ab und erreichte einen Notendurchschnitt von 1,9.
- Koch-Azubi Stefan Iwen (rechts) errang in seinem Abschlusszeugnis einen Durchschnitt von 1,6 und wurde mit einem Schulpreis geehrt.



Der Erlös aus einem karitativen Flohmarkt wurde von der Bäckerei-Konditorei Siegwart verdoppelt und gespendet. Foto: Siegwart

**Bäckerei Siegwart spendet an Stiftung**  
Die Offenburger Bäckerei-Konditorei Siegwart veranstaltete am letzten Samstag einen karitativen Flohmarkt. Dabei wurden insgesamt 455,81 Euro eingenommen. Wie vorab angekündigt, verdoppelte die Familie Siegwart die Summe und rundete auf, so dass nun die stolze Summe von 1000 Euro gespendet werden kann. Das Geld kommt der „Stiftung Ja zum Leben“ zugute, die bereits seit 1988 Schwangere und Familien mit Kinder unterstützt.

aus: „Offenburger Tageblatt“ (09.07.2019)