



„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 7,90 €

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“ 27,50 €

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 Partyservice

**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 März:

Bunter Salat mit Nüssen, Hähnchenbrust
auf Pfannengemüse mit Cous-Cous
ab 10 Pers. p. Pers. **nur € 12,90**

Unser Angebot für die kleine Feier:

Siegwarts „Kalte Platte“
ab 5 Pers. p. Pers. **nur € 8,50**

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 27,50 €

(auch über unseren Webshop erhältlich!)



SIEGWART'S Oster-BUFFET

**am Samstag, 18. April 2020
(17.00 – 21.00 Uhr)**

buntes Salatbuffet

feine Kraftbrühe mit Grießklößchen

Lachsfilet in Riesling-Dill-Soße

Schweinefilet an Morchelrahm

Spargelragout mit
Schinkenpfannkuchen

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei

ofenfrisches Kartoffel-Gratin

Teigwaren, Reis und Markt-Gemüse

Panna Cotta mit Himbeerfruchtmark

p. Person nur **€ 22,90**

**Wir bitten um verbindliche
telefonische Reservierung**

Ehrung unserer Firmenjubilare

Auf unserer diesjährigen Weihnachtsfeier wurden auch zwei Mitarbeiterinnen für ihre langjährige Treue ausgezeichnet. Verkäuferin Carola Fecke (links im Bild) und Konditorin Irina Klein wurden für jeweils 5-jährige Betriebszugehörigkeit geehrt. Bäckermeister Dominik Siegwart bedankte sich im Rahmen einer Mitarbeiterfeier für die geleistete Arbeit und die Treue zum Betrieb und hob die Bedeutung gut ausgebildeter Fachkräfte für das traditionelle Bäckerhandwerk hervor.



Ausbildung 2020 – jetzt bewerben!

Du bist ein helles Köpfchen?
Du willst beruflich etwas erreichen?
Du suchst einen Betrieb, wo noch alte Handwerkskunst praktiziert wird?

Dann bewirb Dich jetzt!

Wir stellen ein (m/w/d):

- Azubi Koch / Köchin
- Azubi Bäcker/-in
- Azubi Bäckereifachverkäufer/-in



HECKERKRUSTE

**Das offizielle Brot
des Offenburger
Freiheitsfests**

Nur bei uns erhältlich!



Eheleute Siegwart



Christiane + Dominik
Siegwart



Fr. Link

SIEGWART Aktuell



Rund um den Geschmack im März 2020

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.baeckerei-siegwart.de
info@baeckerei-siegwart.de
www.facebook.de/siegwartog

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



Geschmacksvielfalt im März

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 11³⁰-13⁴⁵ schmackhaftes Mittagsbuffet mit großer Auswahl, dazu eine reichhaltige Salattheke. Beachten Sie unsere Mittagskarte. Diese finden Sie auch unter 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

02 Mo	03 Di	04 Mi	05 Do	06 Fr	07 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:

Bauern-Elsässer 4+1
Urgetreide-Brot (500 g) 3,20 €
Frühlings-Waldfruchtschnitte 2,40 €
Obstschnitte Exotic 2,65 €

Snack der Woche:
Mehrkornweck, belegt mit Lyoner 2,50 €

09 Mo	10 Di	11 Mi	12 Do	13 Fr	14 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:

Konrad's-Ur-Knauzen 4+1
Nanga-Parbat-Brot (400 g) 3,00 €
Heidelbeer-Schoko-Traum 2,40 €
Frischquark Dessertschnitte 2,65 €

Snack der Woche:
Elsässerweck, belegt mit Käse 3,05 €

16 Mo	17 Di	18 Mi	19 Do	20 Fr	21 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:

Brezeln 4+1
Bio-Vk-Saaten / Bio-Vk-AOK (750 g) 3,50 € / 3,70 €
Meraner-Apfelschnitte 2,40 €
Himbeer-Bananen-Dessert 2,65 €

Snack der Woche:
Butterbrezel 1,35 €

23 Mo	24 Di	25 Mi	26 Do	27 Fr	28 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:

Elsässer 4+1
Heckerkruste 1 kg 3,90 €
Schweizer-Rüblischnitte 2,65 €
Badischer Bienenstich 2,65 €

Snack der Woche:
Wraps Tomaten-Mozzarella 2,60 €

Unsere Öffnungszeiten:

Bäckerei & Café
Montag-Freitag: 5³⁰-18⁰⁰
Samstag: 5³⁰-13⁰⁰

Bistro-Restaurant: Montag – Samstag:
ab 6⁰⁰: Meisterliche Frühstücksreise
Montag – Freitag:
ab 11³⁰: Mittagsbuffet, sowie großes Salatbuffet

Zwischenruf aus der Backstube



Gerechte Preise – Faire Löhne

Zurzeit ist in den Medien viel zu lesen und zu hören zum Thema Lebensmittelpreise. Bedingt durch den in Deutschland hohen Anteil an Discountern und deren Marktmacht, bekommen viele Lebensmittelproduzenten nicht mehr das Geld für ihre Produkte, welches sie zum Überleben bräuchten. Eindrücklichstes Beispiel dafür ist die Landwirtschaft, wo in den vergangenen Jahren unzählige (vor allem kleine) Bauernhöfe aufgeben mussten, weil es wirtschaftlich keinen Sinn mehr machte, die Arbeit fortzuführen. Wenn ein Liter (künstliches) Erfrischungsgetränk mehr kostet als ein Liter (natürliche) Milch, dann ist offenkundig, dass die Maßstäbe ganz gewaltig verrutscht sind. Längst hat dieses Phänomen auch andere Teile der Lebensmittelbranche erfasst. Auf vielen Dörfern im ländlichen Raum gibt es inzwischen keine Gasthäuser, Bäckereien und Metzgereien mehr. Gründe dafür gibt es viele: Zunehmender Konkurrenzdruck (durch Industrie und Lebensmitteleinzelhandel), Personal-mangel, fehlende Nachfolger, steigender Kostendruck, explodierender Bürokratieaufwand ... Fakt ist auf jeden Fall, dass sich das Bewusstsein in Bezug auf Lebensmittel wandeln muss. Lieber weniger einkaufen (Stichwort Lebensmittelverschwendung) und dafür höhere Qualität. Lieber regional einkaufen, als von Übersee eingeführte Massenware. Nicht zuletzt gilt es neben der lokalen Infrastruktur auch die Arbeits- und Ausbildungsplätze vor Ort zu erhalten. Gute Arbeit muss fair bezahlt werden – und dafür sind gerechte Preise eine Grundvoraussetzung. Dumpingpreise schaden am Ende allen!

Ihr Dominik Siegwart
(Bäckermeister und
staatl. gepr. Ernährungsberater)

Weihnachtsfeier nach Weihnachten

Als die „etwas andere Bäckerei“ leisten wir uns so manchen „Sonderweg“ – angefangen bei unseren familienfreundlichen Öffnungszeiten (sonn- und feiertags geschlossen, samstags bis maximal 13 Uhr), über unser Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM), unser auf hauseigener Steinmühle selbst vermahlene Bio-Vollkorn-Getreide, bis hin zu unserem eigenen Unternehmenscoach. Dazu gehört auch, dass wir unsere alljährliche innerbetriebliche Weihnachtsfeier traditionell immer erst im Januar veranstalten. Denn im Dezember hat doch jeder genügend andere Dinge im Kopf ...



Hähnchenkeulen in Speck

Zutaten für 4 Portionen
6 Hähnchenkeulen, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 6 Scheiben Speck, einige Zweige Rosmarin, 2-3 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 3 Zweige Thymian, 500 ml Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, frisch geriebene Muskatnuss, 150 g Polentagrieß, 40 g Butter, 50 g Parmesan, 80 g getrocknete Tomaten aus dem Glas

Und so wird's gemacht:

Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln, mit einem Rosmarinzwig spicken und in eine Auflaufform geben. Die Knoblauchzehen mit einem Messerrücken andrücken und dazu geben. Alles mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 30 Minuten knusprig backen.
In der Zwischenzeit Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Brühe mit der Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Unter ständigem Rühren den Polentagrieß dazugeben und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Thymian, Butter und Parmesan unterrühren. Die Keulen mit Polentagrieß und den getrockneten Tomaten servieren.

März-Angebot
Hähnchenschlegel

100g **69€**

Weil's hier schmeckt!
www.metzger-link.de

- OG-BOHLSBACH tel. 0781 - 24689 fax. 0781 - 9708777
- OFFENBURG tel. 0781 - 6391634
- OG-RAMMERSWEIER tel. 0781 - 37941
- OG-ALBERSBÖSCH tel. 0781 - 9902459