



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

**Frühstück „Schleckermäulchen“** 6,90 €  
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** 6,90 €  
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 „Fützen“** 6,50 €  
Das Kleine:  
Je 1 Scheibe Wurst und Käse, Marmelade und Butter, 2 kleine Brötchen, dazu 1 Bio-Kaffee oder 1 Bio-Cappuccino

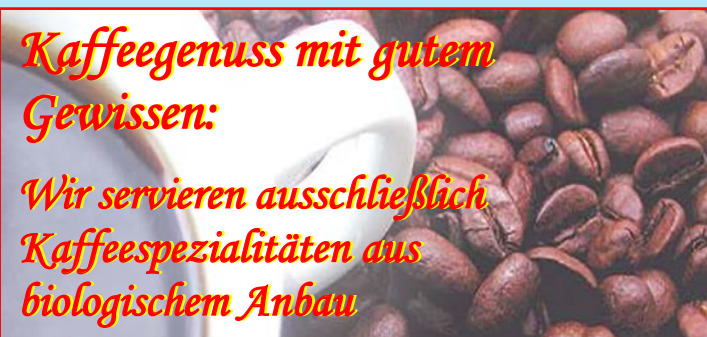
**Frühstück „Schwarzwald“ f. 1 Pers.\*** 9,50 €  
Das Regionale:  
Kleiner Wurst-Käseteller garniert, Marmelade, Butter, 1 Frühstücksei, kleiner Brötchenkorb, dazu 2 Tassen Bio-Kaffee oder Bio-Cappuccino  
\*nicht auf eine andere Person übertragbar

**Frühstück „Bäckermeister“ f. 1 Pers.\*** 14,40 €  
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 Macchiato, 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 August:

Bunte Salate mit Kirschtomaten, Spießbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse  
ab 10 Pers. p. Pers. **nur 13,70 €**

### Unser Angebot für die kleine Feier:

Siegwart's „Kalte Platte“ – Russische Eier auf Kartoffelsalat, mit Wurst, Käse und Räucherfisch umlegt  
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 Siegart  
z.B. Frühstück Waldglashütte für 2 Personen

**nur 26,90 €**  
(auch über unseren Webshop erhältlich !)

### Wir backen ökologisch!

Das Bäckerhandwerk ist ein tendenziell energieintensives Gewerbe. Um dabei die Umwelt nicht zu belasten, stellen wir mittels Photovoltaik selbst Strom her und kaufen den darüber hinaus noch benötigten Strom zu 100% aus Wasserkraft zu!



#### // Zertifikat

über den Bezug von Ökostrom aus 100 % Wasserkraft. Durch dieses Zertifikat wird sichergestellt, dass die jährlich benötigte elektrische Menge des Kunden

**Bäckerei – Konditorei Siegart KG**

zu 100 % aus Wasserkraft erzeugt wird.

Dieses Engagement dient dem Umwelt- und Klimaschutz sowie dem Erhalt der natürlichen Ressourcen.

Michael Meyer  
Geschäftsbereich Energiewirtschaft

E-Werk  
Mittelbaden  
Dank für Energie!

### Aktuelles Stellenangebot

Wir suchen Verstärkung für unser Verkaufsteam – bewerben Sie sich jetzt und werden Sie Teil der „etwas anderen Bäckerei“!

Für unsere handwerklich und traditionell arbeitende (Bio-Vollkorn-) Bäckerei in **Offenburg** suchen wir:

**Bäckereiverkäufer/-in  
Filialleiter/in  
Restaurantfachkraft m/w** Voll-/Teilzeit

#### Wir bieten:

Gute Bezahlung – Nachtzuschläge vor 6.00 Uhr, Fahrtkostenzuschuss – Arbeitsfreier Sonntag, Arbeitsschluss werktags 18.30 Uhr, samstags 13.30 Uhr, Arbeit in einem kleinen, qualitätsorientierten Team



**Bäckerei Siegart KG**  
77656 Offenburg · Rabenplatz 3  
www.baeckerei-siegwart.de  
info@baeckerei-siegwart.de  
www.facebook.com/siegwartog

### NEU: Salami-Pesto-Fladenbrot

Unsere „Fladenbrot-Familie“ (Bärlauch, Arabia, Tomaten-Mozzarella) hat Zuwachs bekommen:

Ab sofort können wir Ihnen mit unserem neuen Salami-Pesto-Fladenbrot eine vierte Sorte anbieten. Und glauben Sie uns – unsere Bäcker haben sich etwas wirklich Gutes für Sie einfallen lassen:

Köstliches Pesto Genoveser Art (Basilikum, Pinienkerne, Parmesan) auf luftigem Fladenbrot-Teig, bedeckt mit Mozzarella, gekrönt von saftigen Salami-Scheiben und einem Hauch Petersilie – ein Traum für jeden Abendtisch und jedes Grillfest!



### Info aus der Forschung: der Mensch isst schon länger Brot als gedacht

Bisher galt unter Archäologen und Anthropologen als ausgemacht, dass in der Menschheitsgeschichte Brot erst zum Thema wurde, als die „Jäger und Sammler“ gegen Ende der Steinzeit sesshaft wurden, um dann Ackerbau und Viehzucht zu betreiben. Erst durch diesen Ackerbau sei der „moderne“ Mensch sodann zum Getreide und somit zum Brot gekommen – soweit die bisherigen Theorien. Nun aber stellen bahnbrechende archäologische Funde in Jordanien diese Thesen womöglich auf den Kopf: So hat man dort bei Ausgrabungen Reste von Fladenbrot gefunden, die vor rund 14.400 Jahren gebacken wurden – und somit über 4000 Jahre älter sind als die ältesten Zeugnisse des Ackerbaues. Also hat sich die Menschheit womöglich bereits während der Steinzeit von Getreide und Brot ernährt. Übrigens enthielten die gefundenen Reste die Urgetreide-Sorte Einkorn. Einkorn ist eine der ältesten Getreidesorten überhaupt – und wird von uns regelmäßig in unserem leckeren, super-saftigen Urgetreide-Brot verbacken!



# SIEGWART

## Aktuell



### Rund um den Geschmack im August 2018

## Bäckerei-Konditorei Siegart 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 Siegart 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

30 Mo	31 Di	01 Mi	02 Do	03 Fr	04 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:**  
Elsässer 4+1  
Salami-Pesto-Fladenbrot (600 g) 3,90 €  
Schwarzwälder Quark-Schnitte 2,30 €  
Schwarzwälder Kirsch-Schnitte 2,55 €  
**Snack der Woche:**  
Laugenstange belegt mit Schinken 3,15 €

06 Mo	07 Di	08 Mi	09 Do	10 Fr	11 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:**  
Rosenweck 4+1  
Dinkel-Urgetreide-Ciabatta (250 g) 2,45 €  
Käsekuchen-Schnitte 2,30 €  
Pflirsich-Dessert-Schnitte Barcelona 2,55 €  
**Snack der Woche:**  
Spitzweck belegt mit Käse 2,50 €

13 Mo	14 Di	15 Mi	16 Do	17 Fr	18 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:**  
Bauern-Elsässer 4+1  
Bio-Vollkorn-Saaten-/Bio-Vollkorn-AOK-Brot (750 g) 3,10 € / 3,30 €  
Meraner Apfel-Schnitte 2,30 €  
Himbeer-Bananen-Dessert 2,55 €  
**Snack der Woche:**  
Tomaten-Mozzarella-Baguette 3,20 €

20 Mo	21 Di	22 Mi	23 Do	24 Fr	25 Sa
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:**  
Brezel 4+1  
Badisches Landbrot (600 g) 2,45 €  
Apfel-Eierlikör-Schnitte 2,30 €  
Joghurt-Aprikosen-Himbeer-Dessert 2,55 €  
**Snack der Woche:**  
Tomaten-Mozzarella-Wrap 2,60 €

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

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

**Zwischenruf aus der Backstube**



**Arbeit gegen Geld – oder darf es doch etwas mehr sein?**

Als Familienbetrieb legen wir Wert darauf, nicht einfach nur Arbeitsstätte zu sein. Wir versuchen unseren Mitarbeitern/innen auch Möglichkeiten zur Mitgestaltung ihrer Arbeitsplätze zu geben. Aktuell sind wir gerade dabei in Zusammenarbeit mit einer Krankenkasse ein Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) zu installieren. Hintergrund ist, nach Möglichkeit jeden Arbeitsplatz bestmöglich zu gestalten, so dass die Attraktivität und der Komfort der einzelnen Arbeitsplätze gesteigert werden. Mit unseren Führungskräften und langjährigen Mitarbeitern fahren wir 1x im Jahr in ein Hotel im Schwarzwald, um dort „in Klausur zu gehen“ und uns Zeit zu nehmen, an Grundsätzlichem zu arbeiten. Dort wurden übrigens durch unseren „Führungszirkel“ sechs grundlegende Unternehmenswerte herausgearbeitet, die den Charakter unserer Bäckerei ausmachen und an denen wir beständig arbeiten wollen: Einzigartigkeit, Leidenschaft, Qualität, Respekt, Tradition und Verantwortung. Darüber werden wir Sie im Herbst noch genauer informieren. Auch dass wir sonn- und feiertags unsere Läden geschlossen halten, ist eine Frage der Firmenphilosophie. Wir als Familienbetrieb legen Wert auf kinder- und familienfreundliche Öffnungszeiten – auch wenn uns bewusst ist, dass wir damit auf Umsatz verzichten. „Arbeit gegen Geld“ ist schön und gut – aber uns persönlich zu wenig.

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

**Betriebliches Gesundheitsmanagement gestartet**

In Zusammenarbeit mit der IKK Baden-Württemberg führen wir in den kommenden Monaten ein Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) ein. Ziel ist, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein möglichst gesundes Arbeitsumfeld zu schaffen und sie aktiv in einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess (KVP) einzubeziehen. Zu Beginn des BGM wurde eine Fragebogen-Aktion durchgeführt. Bäckermeister Dominik Siegwart übergab im Anschluss die Box an Manuela Marsching von der IKK.



**Brotweltmeister Deutschland**

Deutschland hat fußballtechnisch wenig gerissen in den vergangenen Wochen – aber immerhin hatte (nicht nur) unser französischer Bäcker-Azubi Simon viel zu feiern. In zumindest einem Punkt übrigens ist auch Deutschland Weltmeister: Nirgendwo sonst auf der Welt gibt es so viele verschiedene Brotsorten wie bei uns!



**Ausgezeichnete Leistungen unserer Auszubildenden auf der Berufsschule**

Mit ausgezeichneten Leistungen in der Berufsschule konnten gleich zwei unserer Auszubildenden glänzen: Elodie Burger (Bäckereifachverkäuferin) legte ihre Zwischenprüfung mit einem Notendurchschnitt von 2,1 ab – was besonders bemerkenswert ist, da sie aus Frankreich stammt und die deutsche Sprache parallel zu ihrer Ausbildung erlernt. Stefan Iwen (Koch) stieg mittels Lehrzeitverkürzung direkt ins 2. Lehrjahr ein und schaffte es trotz des dadurch erhöhten Lernaufwandes, sich ein Jahresabschlusszeugnis zu erarbeiten, welches vor „Einsern“ und „Zweiern“ nur so strotzt. Im Rahmen einer Mitarbeiterversammlung überreichte Bäckermeister Dominik Siegwart beiden Azubis eine Gratifikation.



**Lieferfahrzeug in neuem Glanz**

Sicher wird es dem einen oder anderen bereits aufgefallen sein: Unser Lieferfahrzeug wurde optisch überarbeitet und trägt nun neben unserem Logo auch zwei stimmungsvolle Bilder aus unserer Backstube. Da macht das Ausfahren unserer leckeren Backwaren doch gleich viel mehr Spaß!

