

		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa			Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Roggenmischbrot	500 g 1000 g 1500 g							Walnussbrot	1000 g						
70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz								Roggenmehl, Weizenmehl, Sauerteig, Walnüsse, Wasser, Hefe, Salz							
► Leichtes Mischbrot mit dunkler Kruste. Der Klassiker!								► Besonders lecker in Kombination mit Käsespezialitäten.							
Buttermilchbrot	1000 g							Kümmelbrot	1000 g						
70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl, Buttermilch, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz								Roggenmehl, Weizenmehl, Sauerteig, Kümmel, Wasser, Hefe, Salz							
► Bleibt besonders lange frisch; lecker für die ganze Familie.															
Zwiebelbrot	1000 g							VOLLKORNBROTE							
70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl, Röstzwiebeln, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz								Roggenvollkornbrot	800 g						
► Ein Mischbrot für besondere Anlässe mit dem würzigen Geschmack von gerösteten Zwiebeln.								Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz							
Bauernbrot	1000 g							Nordländer*	750 g						
Roggenmehl, Weizenmehl, Kartoffeln, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz								Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Dinkelmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Amaranth, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz							
► Dekoratives Brot, das beim Buffet nicht fehlen darf. Besonders gute Frischhaltung.								► Dunkles Spezialbrot; ideal für den herzhaften Brotbelag.							
Lengfelder Landbrot	500 g							Max und Moritz	750 g						
Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz								Roggenmehl, Weizenvollkornmehl, Weizenkeime, hauseigene Körnermischung, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz							
► Bei fallender Hitze wird das Brot eine Stunde ausgebacken und erlangt die kräftige Kruste und den typischen Brotgeschmack. Geeignet für jeden Brotbelag.								► Lockeres, herzhaftes Körnerbrot, das besonders unseren kleinen Kunden schmeckt.							
Kornkruste	1000 g							Dinkelvollkornbrot	1000 g						
Roggenmehl, Weizenmehl, hauseigene Körnermischung, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz								Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Dinkelnatursauerteig, Sonnenblumenkerne, Wasser, Hefe, Salz							
► Ein saftiges, sehr dunkles, kräftiges Körnerbrot mit leckerer Kruste. Es bleibt besonders lange frisch.								► Saftiges Vollkornbrot mit dem fein nussigen Dinkelgeschmack; besonders gut geeignet für Allergiker.							
Wurzelbrot	250 g							Vogtländisches Krustenbrot*	750 g						
Weizenmehl, Kleie, Wasser, Hefe, Salz								Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Dinkelmehl, Leinsamen, Amaranth, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz							
► Ideal für ein rustikales Brotbuffet!								Chia-Brot*	500 g						
Baguette	300 g 500 g							Weizenmehl, Roggenmehl, Chia-Samen, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Weizenkeime, Weizenkleie, Röstzwiebel, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz							
Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz								► Reich an Ballast- und Mineralstoffen, kräftig im Geschmack.							
► Aromatischer Geschmack – passend zu allen Gelegenheiten!								Omega-3 Brot	750 g						
Weißbrot	300 g 500 g							Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, geschrotete Leinsaat, Rapsöl, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz							
Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz								► Ideal geeignet für die bewusste Ernährung.							
► Sehr lockere, helle Krume; vielseitig zu belegen.								Emmerbrot	500 g						
Mediterranes Olivenbaguette	300 g							Emmervollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Wasser, Hefe, Salz							
Weizenmehl, Olivenöl, Oliven, Kräuter der Provence, Wasser, Hefe, Salz								► Sehr aromatisch; gut geeignet für Allergiker.							
► Saftig und aromatisch; ideal als Beilage															
Großvaters Krustenlaib	1000 g 3000 g														
Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz															
Knoblauchbrot	500 g														
Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Knoblauch, Wasser, Hefe, Salz															

* 70 % Vollkorn



Entdecken Sie auch unsere Sonderaktionen wie das „Brot des Monats“ und unser Angebot für Ihre gelungene Grillsaison!