



## BROTFAHRPLAN

Jeden Tag frisch gebacken sind 21 verschiedene Brotsorten in unserem Sortiment. Da ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei. Damit keiner den Überblick verliert, haben wir für Euch hier unseren wöchentlichen Brotfahrplan zusammengestellt.

	SAMSTAG	FREITAG	DONNERSTAG	MITTWOCH	DIENSTAG	SONNABEND	SONNTAG
Bauernlaib							
Bergsteigerbrot							
BIO Dinkel Roggenvollkornbrot							
BIO Rosenheimer Landbrot							
BIO Saatenvollkornbrot							
Brot ohne Mehl							
Das "Urige"							
Dinkelvollkornbrot							
Dukatenbrot							
Frühlingsbrot							
Gerstenlaib							
Gott sei Dank Brot							
Hanfbrot							
Haferbrot <b>NEU</b>							
Kürbiskernbrot							
Landbrot mit/ohne Gewürz							
Roggenvollkornbrot							
Sonnenblumenbrot							
Urkornbrot							
Walnussbrot							
Weizenmischbrot							
Winterbrot (saisonal)							

	INHALTSSTOFFE						
		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG
<b>Bauernlaib</b>	Roggen Weizenmischbrot mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Leinsamen						
<b>Bergsteigerbrot</b>	Roggen-Weizenmischbrot , Roggenanteil, kräftig im Geschmack						
<b>BIO Dinkel Roggenvollkornbrot</b>	Roggen-Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkörner und Leinsamen						
<b>BIO Rosenheimer Landbrot</b>	Roggen-Weizenmischbrot mit gemahlene Gewürzen, Koriander und Fenchel						
<b>BIO Saatenvollkornbrot</b>	Roggen-Weizenvollkornbrot mit Sonnenblumenkörnern, Leinsamen und Sesam						
<b>Brot ohne Mehl</b>	Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Amaranth, Leinsamen, Hanfsamen, Chiasamen, Erdmandel, Flohsamenschalen, Kokosfett, Agavendicksaft						
<b>Das "Urige"</b>	Urgetreide: Dinkel, Einkorn, Emmer, Weizen, Roggen, Hanf - alles fein gemahlen						
<b>Dinkelvollkornbrot</b>	Dinkelvollkornmehl, Dinkelschrot, Roggenmehl, Sonnenblumenkerne						
<b>Dukatenbrot</b>	Roggen-Weizenmischbrot, sehr hoher Roggenanteil ohne Gewürz, ohne Körner						
<b>Frühlingsbrot</b>	Weizen-Roggenmischbrot mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam, Vitamin C, Kalzium						
<b>Gerstenlaib</b>	Gerstenflockenmehl , Weizenmehl, Dinkelvollkornmehl						
<b>"Gott sei Dank" Brot</b>	Weizen-Roggenmischbrot mit Haferflocken, Kürbis- und Sonnenblumenkerne						
<b>Hanfbrot</b>	Roggen, Dinkel, Weizen, Einkorn, Emmer, Hanfsamen						
<b>Haferbrot <b>NEU</b></b>	Haferflocken, Hafergrütze, Hafervollkornmehl, Dinkelmehl						
<b>Kürbiskernbrot</b>	Weizen-Roggenmischbrot mit Kürbiskernen						
<b>Landbrot mit/ohne Gewürz</b>	Roggen-Weizenmischbrot mit oder ohne Gewürz, ganzer Koriander und Fenchelsamen aussen drauf						
<b>Roggenvollkornbrot</b>	Reines Roggenbrot ohne Körner und Gewürz						
<b>Sonnenblumenbrot</b>	Weizen-Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen						
<b>Urkornbrot</b>	Urgetreide: Dinkel, Einkorn, Emmer, Roggen und Grünkern mit ganzen Körnern						
<b>Walnussbrot</b>	Weizen-Roggenmischbrot mit Walnusskernen						
<b>Weizenmischbrot</b>	Weizen-Roggenmischbrot						
<b>Winterbrot (saisonal)</b>	Dinkelvollkornmehl, Dinkelschrot, Vitamin D3, Zink, Selen						