

## Bäckerei / Zutaten und Allergene

### Brot:



#### **Bauernbrot lang (a1,a3) min. 1 kg Demeter:**

66% Weizenmehl 1050\*, 34% Roggenvollkornmehl\*, Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Meersalz



#### **Dinkelbrot Kasten (a5) min. 750 g Demeter:**

100% Dinkelvollkornmehl\*, Honig\*<sup>2</sup>, Öl\*<sup>2</sup>, hauseigener Dinkelnatursauerteig\*<sup>2</sup>, Meersalz



#### **Korntaler Kasten (a1,a3,k) min. 750 g Demeter:**

45% Weizenmehl Type 1050\*, 23% Weizenmehl Type 550\*, 14% Weizenvollkornmehl\*, 18% Roggenvollkornmehl\*, Saatenmischung\*<sup>2</sup> (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken, Roggenflocken), Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Meersalz



#### **Mischbrot rund (a1,a3) min. 500 g / 1kg Demeter:**

70% Roggenmehl 1150\*, 30% Weizenmehl 1050\*, Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Meersalz



#### **Dreikornbrot Kasten (a1,a3) 500g Bio:**

80% Weizenmehl 550\*, 20% Roggenmehl 1150\*, Wasser, Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Meersalz, Haferflocken\*<sup>2</sup> (Brühstück), Roggenschrot\* (Brühstück)



#### **Roggenbrot mit Natursauerteig ohne Backferment rund oder Kasten (a3) min. 1 kg Demeter:**

100% Roggenvollkornmehl\*, Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Meersalz



#### **Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen Kasten (a1,a3) min. 750 g Demeter:**

70% Roggenvollkornmehl\*, 30% Weizenvollkornmehl\*, Sonnenblumenkerne\*<sup>2</sup>, Wasser, Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Meersalz



#### **Kürbisfleischbrot Kasten (a1,a3) min. 750 g Demeter:**

70% Weizenmehl 550\*, Kürbisfleisch\*, 19% Weizenvollkornmehl\*, 11% Roggenvollkornmehl\*, Natursauerteig auf Roggenbasis\*, Hefe\*<sup>2</sup>, Meersalz, Honig\*<sup>2</sup>, Öl\*<sup>2</sup>

## Brötchen:



**Vollkornbaguette (a1) min. 350 g Demeter:**  
100% Weizenvollkornmehl\*, Hefe\*<sup>2</sup>, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz



**Käse- Brötchen (a1,g) min. 60 g Demeter:**  
100% Weizenvollkornmehl\*, Käse\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz, Natursauerteig\*<sup>2</sup>



**Kernbeißer-Mohn (a1) min. 60 g Demeter:**  
100% Weizenvollkornmehl\*, Mohn\*<sup>2</sup>, Sonnenblumenkerne\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz, Natursauerteig\*<sup>2</sup>



**Roggenbrötchen (a1,a3) min. 80 g Demeter:**  
25% Roggenvollkornmehl\*, 25% Roggenvollkornflocken\*, 50 % Weizenmehl 550\*, Hefe\*<sup>2</sup>, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz, Natursauerteig\*<sup>2</sup>



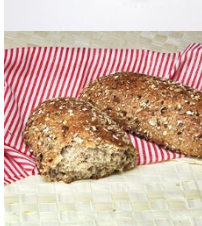
**Vollkornbrötchen (a1) min. 55 g Demeter:**  
100% Weizenvollkornmehl\*, Hefe\*, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz, Natursauerteig\*<sup>2</sup>



**Doppelte Weizenbrötchen (a1) min. 110 g Demeter:**  
100% Weizenmehl 550\*, Hefe\*<sup>2</sup>, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz



**Dinkelbrötchen (a5) min. 50 g Demeter:**  
100% Dinkelvollkornmehl\*, Hefe\*<sup>2</sup>, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz, Natursauerteig\*<sup>2</sup>



**Müslitange (a1,a3,a4,h2,k) min. 160 g Demeter:**  
50% Weizenvollkornmehl\*, 50% Weizenmehl Type 1050\*, Saatenmischung\*<sup>2</sup> (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken, Roggenflocken), Sultaninen\*<sup>2</sup>, Honig\*<sup>2</sup>, Haselnüsse\*<sup>2</sup>, Öl\*<sup>2</sup>, Margarine\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz, Natursauerteig\*<sup>2</sup>

**Zwiebellinge (a1,a3) min. 100 g Demeter:**

66% Weizenmehl 1050\*, 34% Roggenvollkornmehl\*, 10 % Zwiebeln\*, Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Meersalz

**Flockenkissen (a) min. 60 g Demeter:**

100% Weizenvollkornmehl\*, Haferflocken\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Malz\*<sup>2</sup>, Meersalz, Natursauerteig\*<sup>2</sup>

**Brotplatz (a1,a3) min. 110 g Demeter:**

59% Weizenmehl 1050\*, 27% Weizenvollkornmehl\*, 14% Roggenvollkornmehl\*, Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Meersalz, Kümmel\*, Wasser

**Roggenstange (a3) min. 190 g Demeter:**

100% Roggenvollkornmehl\*, Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Meersalz, Wasser

## **Saisonware – Backwaren**

**Bärlauch-Ciabatta (a1,a3), min. 300g Saisonware Bio:**

80% Weizenmehl 550\*, 20% Roggenmehl 1150\*, Meersalz, Olivenöl\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Wasser, Bärlauch\*<sup>2</sup>

**Grillbaguette Knoblauch (a1,a3), min. 300g Bio**

80% Weizenmehl 550\*, 20% Roggenmehl 1150\*, Meersalz, Olivenöl\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Wasser, Knoblauch getrocknet \*<sup>2</sup>

**Grillbaguette Kräuter (a1,a3), min. 300g Bio**

80% Weizenmehl 550\*, 20% Roggenmehl 1150\*, Meersalz, Olivenöl\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Wasser, Kräuter getrocknet \*<sup>2</sup>

**Grillbaguette Paprika (a1,a3), min. 300g Bio**

80% Weizenmehl 550\*, 20% Roggenmehl 1150\*, Meersalz, Olivenöl\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Wasser, Paprika getrocknet \*<sup>2</sup>

**Zwiebelbrot (a1,a3), min. 500g Bio:**

75% Roggenmehl 1150, 25% Weizenmehl 1050, Weizenmehl 550, Hefe\*<sup>2</sup>, 10% Zwiebeln\*

**Kartoffelbrot (a1,a3), min. 500g Bio:**

55% Roggenmehl 1150, 45% Weizenmehl 1050, Weizenmehl 550, Meersalz, Wasser, Hefe\*<sup>2</sup>, 50% Kartoffeln, Natursauerteig

## Kuchen

### **Mohnkuchen (a1,c,g,h1) Blech 58 x 20 cm Bio:**

Butter\*, Rohrohrzucker\*, Weizenmehl Type 550\*, Backpulver\*<sup>2</sup>, Eier\*, Milch\*, Gries\*, gemahlener Mohn\*<sup>2</sup>, Vanillezucker\*<sup>2</sup>, gehackte Mandeln\*<sup>2</sup>, Äpfel\*, Sahne\*, Schmand\*<sup>2</sup>, geriebene Zitronenschale\*

### **Früchtestreuselkuchen (a1,c,g) Blech 58 x 20 cm Bio:**

Früchte\*<sup>2</sup>, Butter\*, Rohrohrzucker\*, Vanillezucker\*<sup>2</sup>, Eier\*, Weizenmehl Type 550\*, Staubzucker\*<sup>2</sup>

### **Quarkkuchen (a1,c,g) Blech 58 x 20 cm Bio:**

Butter\*, Rohrohrzucker\*, Weizenmehl Type 550\*, Backpulver\*<sup>2</sup>, Vanillezucker\*<sup>2</sup>, Eier\*, Quark\*, Öl\*, Milch\*, Zitronensaft\*, Vanillepuddingpulver\*<sup>2</sup>, Speisestärke\*<sup>2</sup>, Staubzucker\*<sup>2</sup>

### **Pflaumenkuchen (a1,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Bio:**

Pflaumen\*, Rohrohrzucker\*, Weizenmehl Type 550\*, Backpulver\*<sup>2</sup>, Quark\*, Öl\*<sup>2</sup>, Milch\*, Meersalz, Zimt\*<sup>2</sup>

### **Vegetarischer Zwiebelkuchen (a1,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Demeter:**

Natursauerteig\*<sup>2</sup>, Weizenmehl Type 1050\*, Roggenvollkornmehl\*, Weizenvollkornmehl\*, Zwiebeln\*, Öl\*<sup>2</sup>, Hefe\*<sup>2</sup>, Eier\*, Sahne\*, Bio Reibekäse\*<sup>2</sup>, Pfeffer\*<sup>2</sup>, Muskat\*<sup>2</sup>, Meersalz, Wasser

### **Weihnachtskuchen (a1,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Bio:**

Weizenmehl Type 550\*, Rohrohrzucker\*, Eier\*, Backpulver\*<sup>2</sup>, Butter\*, Puderzucker\*, Kakao\*<sup>2</sup>, Meersalz, Apfel\*<sup>2</sup>, Lebkuchengewürz\*<sup>2</sup>, Wasser

### **Zupfkuchen (a1,c,g) Blech 58 x 20 cm Bio:**

Weizenmehl 550\*, Rohrohrzucker\*, Butter\*<sup>2</sup>, Kakao\*<sup>2</sup>, Eier\*<sup>2</sup>, Backpulver\*, Quark\*<sup>2</sup>, Vanillepudding\*, Vanillezucker\*, Zitronensaft\*

### **Rhabarberkuchen (a1,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Bio:**

Rhabarber\*, Vanillepuddingpulver\*<sup>2</sup>, Rohrohrzucker\*, Eier\*, Butter\*, Vanillezucker\*<sup>2</sup>, Weizenmehl Type 550\*, Backpulver\*<sup>2</sup>, Milch\*, Meersalz, Speisestärke\*<sup>2</sup>

### **Schmandkuchen mit Mandarinen (a1,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Bio:**

Schmand\*<sup>2</sup>, Vanillepuddingpulver\*<sup>2</sup>, Rohrohrzucker\*, Eier\*, Butter\*, Mandarinen\*<sup>2</sup>, Weizenmehl Type 550\*, Milch\*, Hefe\*<sup>2</sup>, Tortenguss klar\*<sup>2</sup>

### **Kirschstreuselkuchen (a1,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Bio:**

Sauerkirschen\*<sup>2</sup>, Vanillepuddingpulver\*<sup>2</sup>, Rohrohrzucker\*, Eier\*, Butter\*, Weizenmehl Type 550\*, Milch\*, Hefe\*<sup>2</sup>, Vanillezucker\*<sup>2</sup>

**Nusskuchen (a1,e,g,h) Blech 58 x 20 cm Saisonware Bio:**

Eier\*, Zucker\*, Haselnüsse gemahlen\*<sup>2</sup>, Weizenmehl Typ 405\*, Backpulver\*<sup>2</sup>, Schokotropfen\*<sup>2</sup> min. 50% Kakaogehalt (Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Sojalecithin), Butter\*, Sahne\*, Mandeln\*<sup>2</sup>

**Kleingebäck:**

**Nußecke (a1,e,g,h) min. 90 g Demeter:**

50% Weizenvollkornmehl\*, 50% Weizenmehl 550\*, Haselnüsse\*<sup>2</sup>, Honig\*<sup>2</sup>, Eier\*<sup>2</sup>, Zucker\*<sup>2</sup>, Margarine\*<sup>2</sup>, Schokolade\*<sup>2</sup> min. 50% Kakaogehalt (Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Sojalecithin)

**Schweineohr (a1,g) min. 65 g Demeter:**

Weizenmehl Typ 550\*, Zucker\*<sup>2</sup>, Margarine\*<sup>2</sup>, Wasser, Meersalz, Öl\*<sup>2</sup>, Ziehmargarine\*<sup>2</sup>, Schokolade\*<sup>2</sup> min. 50% Kakaogehalt (Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Sojalecithin)

**Amerikaner (a1,c) min. 80 g Demeter:**

Weizenmehl Type 550\*, Rohrzucker\*, Öl\*, Eier\*<sup>2</sup>, Wasser, Puderzucker\*, Backpulver\*<sup>2</sup>

**Pfannkuchen (a1,c,g) min. 60 g Bio**

Weizenmehl Typ 405\*, Butter\*, Zucker\*, Hefe\*<sup>2</sup>, Eier\*, Milch\*, Salz, Marmelade\*<sup>2</sup>, Puderzucker\*, Rapsöl\*<sup>2</sup>

**Sonstiges:**

**Ferment:** Weizen KbA  
**(a,m)** Blütenhonig (kann Spuren von Lupinen enthalten)  
Erbsmehl KbA  
(KbA= kontrolliert biologischer Anbau)

**Natursauerteig:** 50% Roggenvollkornmehl\*<sup>2</sup>  
**(a2)** 50% Wasser

**Dinkelnatursauerteig:** 49 % Dinkelmehl\*<sup>2</sup>  
**(a3,a5)** 1 % Roggenvollkornmehl\*<sup>2</sup>  
50% Wasser

## Kennzeichen:

\*Demeter-Qualität

\*2Bio-Qualität

## Kenntlichmachung von Allergenen:

**a** = enthält Gluten (a1=Weizen, a2=Gerste, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Dinkel) **b** = enthält Krebstiere, **c** = enthält Ei, **d** = enthält Fisch, **e** = enthält Erdnüsse, **f** = enthält Sojabohnen, **g** = enthält Milch (einschl. Lactose), **h** = enthält Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pistazien), **i** = enthält Sellerie, **j** = enthält Senf, **k** = enthält Sesamsamen, **l** = enthält Schwefeldioxid und Sulfite, **m** = enthält Lupinen, **n** = enthält Weichtiere