

# Diese Brote und Brötchen backen wir täglich frisch für Sie:



Brotsorten	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	Die wichtigsten Zutaten
Alter Fritz								Roggen- und Weizenmehl, Natursauerteig
Baguette								Weizenmehl, getrockneter Weizensauerteig
Baslerbrot								Ruch- und Bollmehl
Bethlehembrot								Ruch- und Roggenmehl
Bethlehem-Nussbrot								Ruch- und Roggenmehl, Baumnüsse
Budget								Halbweiss- und Roggenmehl
Burebrot								Halbweiss- und Roggenmehl mit Milch
Butterzopf								Weissmehl, Milch, Butter, Eier
Ciroletta dunkel								Ruch-, Halbweiss, Roggen- und Malzmehl, 24 Std. Teigführung
Gourmetbrot								Weizenvollkorn- und Ruchmehl, Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen
Grahambrot								Vollkorn, 100% ausgemahlener Weizen, Roggen
Halbweissbrot								Halbweissmehl
Pan Pirole rustico								Weizenmehl, Roggenschrot, Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Gerstenmalzmehl
Parapan								Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl, Sonnenblumenkerne, Haferkleie, Hafergrütze, Leinsamen, Sesam
Ruchbrot								Ruchmehl
Roggen rein								Roggen- und Roggenvollkornmehl, Roggensauerteig
Safranbrot (Cuchaule)								Weizenmehl, Wasser, Butter, Zucker, Eier, Backhefe, Milchpulver, Salz, Safran
Sämbrot								Halbweiss- und Ruchmehl, Roggen, Dinkel, Sonnenblumenk., Sesam, Leinsamen, Weizenschrot
Toast (auf Bestellung)								Weissmehl, Butter, Milchpulver
Ur-Dinkel-Brot								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Butter
Ur-Dinkel-Gerste-Brot								Urdinkel- und Gerstenmehl
Ur-Dinkel-Maggia-Brot								Urdinkelmehl, Urdinkel geröstet, Dinkel-Vollkorn
Ur-Dinkel Butterzopf								Urdinkelmehl, Butter, Milchpulver, Eier, Dinkel-Sauerteig getrocknet

Brötchensorten	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	
Aprikosenbrötli								Ruchmehl, Weizenschrot, getrocknete Aprikosen, Mandeln
Baumnußbrötli								Ruch- und Roggenmehl, Baumnüsse
Cranberrybrötli								Ruchmehl, Weizenschrot, Cranberry getrocknet, Mandeln
Feigenbrötli								Ruchmehl, Weizenschrot, getrocknete Feigen
Früchtebrötli								Graham- und Ruchmehl, getrocknete Aprikosen, Bananen, Pflaumen, Datteln, Sultaninen, Aprikosen, Haselnüsse
Gourmetbrötli								Weizenvollkorn- und Ruchmehl, Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen
Gupfli								Graham- und Halbweissmehl, Magermilchpulver
Laugenbrötli/-bretzel								Weissmehl, Butter, in 5%-iger Natronlauge getunkt
Mohnbrötli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Mohn
Mütschli								Weissmehl, Sauerteig getrocknet, (= laktosefrei)
Safranbrötli (Cuchaule)								Weizenmehl, Wasser, Butter, Zucker, Eier, Backhefe, Milchpulver, Salz, Safran
Sämbrotli								Halbweiss- und Ruchmehl, Roggen, Dinkel, Sonnenblumenk., Sesam, Leinsamen, Weizenschrot
Sesambrötli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Sesam
Speckmütschli								Weissmehl, Sauerteig getrocknet, Speckwürfeli, (= laktosefrei)
Ur-Dinkelbrötli								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Butter
Ur-Dinkel-Gerstebrötli								Urdinkel- und Gerstenmehl
Weggli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Eier
Winzerbrötli								Weizen- und Roggenmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam

= an diesen Tagen erhältlich (Stand Januar 19)