


Diese Brote und Brötchen backen wir täglich frisch für Sie:



Brotsorten	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	Die wichtigsten Zutaten
Alter Fritz (v)								Roggen- und Weizenmehl, Natursauerteig
Baguette (v)								Weizenmehl, getrockneter Weizensauerteig
Baslerbrot (v)								Ruchmehl und Ruchkleie
Bethlehembrot (v)								Ruch- und Roggenmehl
Bethlehem-Nussbrot (v)								Ruch- und Roggenmehl, Baumnüsse
Budget (v)								Halbweiss- und Roggenmehl
Burebrot								Halbweiss- und Roggenmehl mit Milch
Butterzopf								Weissmehl, Milch, Butter, Eier
Ciroletta dunkel (v)								Ruch-, Halbweiss, Roggen- und Malzmehl, 24 Std. Teigführung
Emmen Ur-Dinkel (v)								Urdinkel-Halbweissmehl, Urdinkel-Schrot, Roggenschrot, Haferflocken (IP Suisse), Leinsamen, Sonnenblumenkerne (IP Suisse), Salz, Hefe, Wasser
Gourmetbrot (v)								Weizenvollkorn- und Ruchmehl, Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenk., Leinsamen
Halbweissbrot (v)								Halbweissmehl
Pan Pirolle rustico (v)								Weizenmehl, Roggenschrot, Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Gerstenmalzmehl
Ruchbrot (v)								Ruchmehl
Sämibrot (v)								Halbweiss- und Ruchmehl, Roggen, Dinkel, Sonnenblumenk., Sesam, Leinsamen, Weizenschrot
Toast (auf Bestellung)								Weissmehl, Butter, Milchpulver
Urdinkel-Brot (v)								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Meersalz, Gerstenmalzmehl
Urdinkel-10-Kornbrot (v)								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Meersalz, Gerstenmalzmehl, 10-Kornmix
Urdinkelvollkornbrot (v)								Urdinkelvollkornmehl
Urdinkel-Gerste-Brot (v)								Urdinkel- und Gerstenmehl
Urdinkel-Maggia-Brot (v)								Urdinkelmehl, Urdinkel geröstet, Dinkel-Vollkorn
Urdinkel Butterzopf								Urdinkelmehl, Butter, Milchpulver, Eier, Dinkel-Sauerteig getrocknet

Brötchensorten	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	
Aprikosenbrötli (v)								Ruchmehl, Weizenschrot, getrocknete Aprikosen, Mandeln
Baumnußbrötli (v)								Ruch- und Roggenmehl, Baumnüsse
Cranberrybrötli (v)								Ruchmehl, Weizenschrot, Cranberry getrocknet, Mandeln
Feigenbrötli (v)								Ruchmehl, Weizenschrot, getrocknete Feigen
Früchtebrötli (v)								Graham- und Ruchmehl, getrocknete Aprikosen, Bananen, Pflaumen, Datteln, Sultaninen, Aprikosen, Haselnüsse
Gourmetbrötli (v)								Weizenvollkorn- und Ruchmehl, Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenk., Leinsamen
Gupfli								Graham- und Halbweissmehl, Magermilchpulver
Laugenbrötli/-bretzel								Weissmehl, Butter, in 5%-iger Natronlauge getunkt
Mohnbrötli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Mohn
Mütschli (v)								Weissmehl, Sauerteig getrocknet, (= laktosefrei)
Sämibrötli (v)								Halbweiss- und Ruchmehl, Roggen, Dinkel, Sonnenblumenk., Sesam, Leinsamen, Weizenschrot
Sesambrötli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Sesam
Speckmütschli								Weissmehl, Sauerteig getrocknet, Speckwürfeli, (= laktosefrei)
Urdinkel-Brötli (v)								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Meersalz
Urdinkelvollkornbrötli (v)								Urdinkelvollkornmehl
Urdinkel-Gerstebrötli (v)								Urdinkel- und Gerstenmehl
Urdinkel-10-Kornbrötli (v)								Urdinkelmehl, Urdinkelschrot, Meersalz, 10-Kornmix
Weggli								Weissmehl, Butter, Milchpulver, Eier
Winzerbrötli (v)								Weizen- und Roggenmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam

 = an diesen Tagen erhältlich (Stand März 20) / (v) = diese Brote/Brötchen sind vegan