

Diese Brote und Brötchen backen wir täglich frisch für Sie:



Brotsorten	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	Die wichtigsten Zutaten
Kleiner 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
Kürbiskernbrot (v)								Halbweiss- und Weizenvollkornmehl, Weizenmalzflocken, Kürbiskerne, trüber Apfelsaft
Pan Pirolle rustico (v)								Weizenmehl, Roggenschrot, Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Gerstenmalzmehl
Ruchbrot (v)								Ruchmehl
Safranbrot								Weizenmehl, Butter, Eier, Milchpulver, Zucker, Safran
Sämibrot (v)								Halbweissmehl, Sonnenblumenkerne, 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)								Halbweiss- und Grahammehl, getrocknete Aprikosen, Mandeln
Baumnußbrötli (v)								Ruch- und Roggenmehl, Baumnüsse
Cranberrybrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, Cranberry getrocknet, Mandeln
Feigenbrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, getrocknete Feigen
Früchtebrötli (v)								Halbweiss- und Grahammehl, 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)
Kürbiskern-Brötli (v)								Halbweiss- und Weizenvollkornmehl, Weizenmalzflocken, Kürbiskerne, trüber Apfelsaft
Safranbrötli								Weizenmehl, Butter, Eier, Milchpulver, Zucker, Safran
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 September 20) / (v) = diese Brote/Brötchen sind vegan