

Bäckerei / Zutaten und Allergene

Brot:

Bauernbrot lang (a) min. 1 kg Demeter:

66% Weizenmehl 1050*, 34% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig*², Hefe*², Meersalz

Dinkelbrot Kasten (a) min. 750 g Demeter:

100% Dinkelvollkornmehl*, Honig*², Öl*², hauseigener Dinkelnatursauerteig*², Meersalz

Korntaler Kasten (a,k) min. 750 g Demeter:

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

Mischbrot rund (a) min. 500 g Bio:

70% Roggenmehl 1150*, 30% Weizenmehl 1050*, Natursauerteig*², Hefe*², Meersalz

Roggenbrot mit Natursauerteig rund oder Kasten (a), min. 1 kg Demeter:

100% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig*², Meersalz, Backferment*²

Roggenbrot mit Natursauerteig ohne Backferment rund (a) min. 1 kg Demeter:

100% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig*², Meersalz

Sesambrot rund (a,k) min. 750 g Demeter:

66% Weizenvollkornmehl*, 34% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig*², Hefe*², Sesam*², Meersalz

Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen Kasten (a) min. 750 g Demeter:

70% Roggenvollkornmehl*, 30% Weizenvollkornmehl*, Sonnenblumenkerne*², Wasser, Natursauerteig*², Meersalz

Kürbisfleischbrot Kasten (a) min. 750 g Demeter:

70% Weizenmehl 550*, Kürbisfleisch*, 19% Weizenvollkornmehl*, 11% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig auf Roggenbasis*, Hefe*², Meersalz, Honig*², Öl*²

Baguette (a) min. 350 g Demeter:

100% Weizenmehl 550*, Hefe*², Malz*², Meersalz

Brötchen:

Flockenkissen (a) min. 60 g Demeter:

100% Weizenvollkornmehl*, Haferflocken*², Hefe*², Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Käse- Brötchen (a,g) min. 60 g Demeter:

100% Weizenvollkornmehl*, Käse*², Hefe*², Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Kernbeißer-Mohn (a) min. 60 g Demeter:

100% Weizenvollkornmehl*, Mohn*², Sonnenblumenkerne*², Hefe*², Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Kernbeißer-Sesam (a,k) min. 60 g Demeter:

100% Weizenvollkornmehl*, Sesam*², Sonnenblumenkerne*², Hefe*², Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Roggenbrötchen (a) min. 80 g Demeter:

25% Roggenvollkornmehl*, 25% Roggenvollkornflocken*, 50 % Weizenmehl 550*, Hefe*², Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Vollkornbrötchen (a) min. 55 g Demeter:

100% Weizenvollkornmehl*, Hefe*, Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Doppelte Weizenbrötchen (a) min. 110 g Demeter:

100% Weizenmehl 550*, Hefe*², Malz*², Meersalz

Weiß-Bauernbrötchen (a) min. 55 g Demeter:

100% Weizenmehl 550*, Hefe*², Malz*², Meersalz

Dinkelbrötchen (a) min. 50 g Demeter:

100% Dinkelvollkornmehl*, Hefe*², Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Dinkelschrotbrötchen (a) min. 50 g Demeter:

100% Dinkelvollkornmehl*, Hefe*², Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Müslitange (a,h,k) min. 160 g Demeter:

50% Weizenvollkornmehl*, 50% Weizenmehl Type 1050*, Saatenmischung*² (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken, Roggenflocken), Sultaninen*², Honig*², Haselnüsse*², Öl*², Margarine*², Hefe*², Malz*², Meersalz, Natursauerteig*²

Zwiebellinge (a,h) min. 100 g Demeter:

66% Weizenmehl 1050*, 34% Roggenvollkornmehl*, 10 % Zwiebeln*², Natursauerteig*², Hefe*², Meersalz



Milchbrötchen (a,g) min. 120 g Demeter:

100% Weizenmehl 1050 bzw. 550*, Milch*, Margarine*², Hefe*², Malz*², Meersalz, Zucker*²

Milchhörnchen (a,g) min. 120 g Demeter:

100% Weizenmehl 1050 bzw. 550*, Milch, Margarine*², Hefe*², Malz*², Meersalz, Zucker*²

Croissant (a) min. 100 g Demeter:

100% Weizenmehl 550*, Zucker*², Meersalz, Hefe*², Ziehmargarine*², Fett*², Öl*², Wasser

Brotplatz (a) min. 110 g Demeter:

59% Weizenmehl 1050*, 27% Weizenvollkornmehl*, 14% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig*², Hefe*, Meersalz, Kümmel*, Wasser

Roggenstange (a) min. 190 g Demeter:

100% Roggenvollkornmehl*, Natursauerteig*², Meersalz, Wasser

Kuchen

Mohnkuchen (a,c,e,g) Blech 58 x 20 cm Demeter:

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

Früchtestreuselkuchen (a,c,g) Blech 58 x 20 cm Demeter:

Früchte*², Butter*, Rohrohrzucker*, Vanillezucker*², Eier*, Weizenmehl Type 550*, Staubzucker*²

Quarkkuchen (a,c,g) Blech 58 x 20 cm Demeter:

Butter*, Rohrohrzucker*, Weizenmehl Type 550*, Backpulver*², Vanillezucker*², Eier*, Quark*, Öl*, Milch*, Zitronensaft*, Vanillepuddingpulver*², Speisestärke*², Staubzucker*²

Pflaumenkuchen (a,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Demeter:

Pflaumen*, Rohrohrzucker*, Weizenmehl Type 550*, Backpulver*², Quark*, Öl*², Milch*, Meersalz, Zimt*²

Vegetarischer Zwiebelkuchen (a,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Demeter:

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

Weihnachtskuchen (a,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Demeter:

Weizenmehl Type 550*, Rohrohrzucker*, Eier*, Backpulver*², Butter*, Puderzucker*, Kakao*², Meersalz, Apfel*², Lebkuchengewürz*², Wasser

Rhabarberkuchen (a,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Bio:

Rhabarber*, Vanillepuddingpulver*², Rohrohrzucker*, Eier*, Butter*, Vanillezucker*², Weizenmehl Type 550*, Backpulver*², Milch*, Meersalz, Speisestärke*²

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

Schmand*², Vanillepuddingpulver*², Rohrohrzucker*, Eier*, Butter*, Mandarinen*², Weizenmehl Type 550*, Milch*, Hefe*², Tortenguss klar*²

Kirschstreuselkuchen (a,c,g) Blech 58 x 20 cm Saisonware Bio:

Sauerkirschen*², Vanillepuddingpulver*², Rohrohrzucker*, Eier*, Butter*, Weizenmehl Type 550*, Milch*, Hefe*², Vanillezucker*²

Kleingebäck:

Nußecke (a,e,g,h) min. 65 g Demeter:

50% Weizenvollkornmehl*, 50% Weizenmehl 550*, Haselnüsse*², Honig*², Eier*², Zucker*²,
Margarine*², Schokolade*²

Schweineohr (a,g) min. 65 g Demeter:

Weizenmehl Typ 550*, Zucker*², Margarine*², Wasser, Meersalz, Öl*², Ziehmargarine*²,
Schokolade*²

Amerikaner (a,c) min. 80 g Demeter:

Weizenmehl Type 550*, Rohrohrzucker*, Öl*, Eier*², Wasser, Puderzucker*, Backpulver*²

Sonstiges:

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

Natursauerteig: 50% Roggenvollkornmehl
(a) 50% Wasser

Dinkelnatursauerteig: 49 % Dinkelmehl
(a) 1 % Roggenvollkornmehl
50% Wasser

Kennzeichen:

*Demeter-Qualität *²Bio-Qualität

Kenntlichmachung von Allergenen:

a = enthält Gluten, **b** = enthält Krebstiere, **c** = enthält Ei, **d** = enthält Fisch, **e** = enthält Erdnüsse,
f = enthält Sojabohnen, **g** = enthält Milch (einschl. Lactose), **h** = enthält Schalenfrüchte,
i = enthält Sellerie, **j** = enthält Senf, **k** = enthält Sesamsamen, **l** = enthält Schwefeldioxid und
Sulfite, **m** = enthält Lupinen, **n** = enthält Weichtiere