

Unser Sortiment (alle Zutaten bio - außer Wasser, Salz und Brezellaug)

Vollkornbrote Backtage: falls nichts anderes vermerkt: Montag, Mittwoch, Freitag:

Sauerteigbrote

Sauerteigbrot mit Sesam: ROGGEN, WEIZEN, Wasser, Salz, SESAM

Sauerteig mit Kümmel: ROGGEN, WEIZEN, Wasser, Salz, Kümmel

Brennesselbrot: 100 % ROGGEN, Wasser, Salz,
Brennessel, Kümmel, Koriander, Fenchel

Roggenbrot: 100% ROGGEN, Wasser, Salz

Saftkruste: ROGGEN, DINKEL, HAFER, Reis, Hirse,
Leinsaat, SB-Kerne, Sesam, Möhren,
Salz

Mo, Mi

Backfermentbrote

Sonnenblumenbrot: WEIZEN, ROGGEN, Wasser, Sonnen-
blumenkerne, Salz

Haferbrot: WEIZEN, 40% HAFER, Wasser, Salz

Körnlesbrot: WEIZEN, ROGGEN, Wasser, Hirse,
HAFER, Buchweizen, Leinsaat, Salz

Dinkelmischbrot: 80% DINKEL, ROGGEN, Wasser, Salz

Dinkelkapsel: 100% DINKEL, Wasser, Salz

Pfundskurbrot WEIZEN, DINKEL, ROGGEN, Wasser,
Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne,
SESAM, Leinsaat, HAFER- und
ROGGENflocken, Salz

Einkornbrot: 100% EINKORN, Leinsaat, Wasser, Salz

Kürbiskernbrot: WEIZEN, ROGGEN, Wasser, Kürbis-
kerne, Sonnenblumenkerne, SESAM,
Salz

Freitag

Walnussbrot: WEIZEN, ROGGEN, Wasser,

	WALNÜSSE, Salz	Freitag
Quinoabrot:	DINKEL, Quinoa, Wasser, Salz	Freitag

Vollkornbrote mit Hefe

Backtage:

Urweizen-Brot:	100% Khorasan, Sonnenblumenöl, Hefe, GERSTEnmalz (teilweise geröstet), Süß-LUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*, Steinsalz, Sonnenblumenkerne	täglich
Emmerle:	100% EMMER, Wasser, Salz, Hefe	Di, Do, Fr

Vollkorn-Kleingebäck

Seelen:	WEIZEN, Hefe, Salz, Backferment, bestreut mit Mohn, SESAM, Leinsaat, Kümmel, bzw. Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, SESAM	täglich
Emmerknauzen:	100% EMMER, Wasser, Salz, Hefe	Di, Do
Dinkelbrezeln:	DINKEL, Salz, Backferment	täglich
Dinkel-Knäckebrot:	DINKEL, Hanfsaat, Mohn, Olivenöl, Salz, Hefe	täglich

Kleingebäck aus Khorasan

(Grundteig s. Urweizen-Brot)

Urweizen-Baguettes		täglich
Urweizen-Brötchen		täglich
Urweizen-Rosinenbrötchen (mit Sultaninen, Kokos)		täglich
Urweizen-Spezialbrötchen (im Wechsel:		
	<u>Nussbrötchen</u> (HASELNÜSSE, MANDELn);	
	<u>Hanfbrötchen:</u> (geschälte Hanfsaat)	Sa

Vollkorn-Feingebäck

Backtage:

• aus Dinkel-Vollkorn

<u>Mürbteiggebäcke</u>	<u>Grundteig:</u> DINKELmehl, BUTTER, Honig, MILCH, Salz, Zimt; darauf:	<i>täglich</i>
Nuss-Ecke:	HASELNUSS, Honig, BUTTER, SAHNE, Zimt, Salz	<i>täglich</i>
Walnussschnitte:	WALNÜSSE, Honig, BUTTER, SAHNE, Zimt, Salz	<i>täglich</i>
Müslischnitte:	SESAM, geschälte Hanfsaat, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sultaninen, Honig, SAHNE, Zimt, Steinsalz	<i>täglich</i>
~~~		
<b>Dinkel-Hefezöpfe:</b>	DINKEL, MILCH, Honig, BUTTER, Sultaninen, Hefe, Salz, Zimt, mit Ei abgestrichen	<i>Fr - Sa</i>
~~~		
<u>Dinkel-Plunder:</u>	<u>Grundteig:</u> DINKEL, Honig, BUTTER, MILCH, Hefe, Salz, Zimt. <u>Daraus:</u>	
Nussschnecken:	HASELNUSS(kann auch WALNUSS enth.), DINKELbrösel, Honig, Sultanas, Zimt	<i>täglich</i>
Quarktaschen:	QUARK, Honig, EIER, Sultanas, DINKELgrieß, Zitrone, Salz	<i>täglich</i>
Fruchttaschen:	Früchte der Saison, Sultanas, Honig, Zimt	<i>täglich</i>

• aus Weizen-Vollkorn

Croissants:	WEIZENmehl, MILCH, Hefe, BUTTER, Honig, EIER, Salz	<i>täglich</i>
Käsestangen:	dazu: KÄSE, BUTTER, Mehl	<i>täglich</i>

Vollkorn-Kuchen: jew. Montags/Mittwochs/Freitags eine Sorte

Apfelkuchen, gedeckt: Äpfel, NÜSSE, Sultanas, Honig, Zimt, Zitrone

Apfel-Mohn-Kuchen: Äpfel, MILCH, Mohn, Brösel, Honig, Sultanas, DINKELmehl, Wasser, Zimt, Streusel: DINKELmehl, BUTTER, Honig

Apfel-Nuss-Kuchen: Äpfel, BUTTER, Honig, EIER, DINKELmehl, NÜSSE, Zimt

Apfel-Quark-Kuchen: Äpfel, QUARK, SAHNE, EIER, Honig, MILCH, BUTTER, Vollkorn-Puddingpulver, Zitrone

Apfel-Rahm mit Kürbiskern: Äpfel, SAUERRAHM, Kürbiskerne, SAHNE, EIER, Honig, Rosinen, DINKELmehl, BUTTER

Aprikose-Quark-Kuchen: Aprikosen, QUARK, EIER, MILCH, Honig, süße SAHNE, BUTTER, DINKELmehl, Zitrone

Aprikosenrührkuchen: Aprikosen, DINKELmehl, EIER, BUTTER, Honig, Aprikosenmarmelade (Aprikosen, Agavendicksaft, Maracuja, Wasser, Zitronensaft, Apfelpektin, Calciumcitrat), MILCH, Backpulver, Zitronenschale, MANDELstifte

Aprikose-Reis- und Apfel-Reis-Kuchen: Aprikosen bzw. Äpfel, Reis, Wasser, MILCH, EIER, Honig, MANDELn

Früchtekuchen mit Pudding: (Rhabarber, Johannisbeeren, ...) MILCH, EIER, Honig, BUTTER, HASELNUSS, Puddingpulver

Heidelbeer-Schoko-Rührkuchen: Heidelbeeren, DINKEL, BUTTER, Honig, EIER, HASELNUSS, Aprikosenmarmelade, Kuvertüre, Backpulver, Gewürze, Salz

Johannisbeer-, Heidelbeer- und Stachelbeerkuchen: Johannisbeeren, Heidelbeeren bzw. Stachelbeeren, Honig, EIER, HASELNUSS, GRIESS, Zimt, Salz

Karottenkuchen: Karotten, EIER, HASELNUSS, Honig, DINKELmehl, Johannisbeeren, Zimt, Johannisbeermarmelade (Johannisbeeren, Maissirup, Zitronensaft, Pektin)

Klecks-Kuchen: QUARK, Pflaumenmus, EIER, Honig, süße SAHNE, BUTTER, Honig, MILCH, Maisstärke, Streusel aus DINKELmehl, BUTTER und Honig

Quark-Mohn: QUARK, Honig, EIER, MILCH, SAHNE, BUTTER, Puddingpulver, Zitrone, Salz

Rhabarber-Rahm: Rhabarber, Honig, QUARK, Saure und süße SAHNE, EIER, HASELNUSS, DINKELmehl

Rührkuchen (mit Aprikose/Pflaume/Banane ...): DINKELmehl, Honig, BUTTER, EIER, MILCH, MANDELstift, Backpulver, Zitrone

Russischer Zupfkuchen: QUARK, DINKELmehl, BUTTER, Honig, EIER, Kakao, Backpulver, Vanille

Für alle oben genannten Kuchen verwenden wir Mürbteigböden, bestehend aus: DINKELmehl, BUTTER, Honig, MILCH, Zimt, Salz.

Das Puddingpulver besteht aus Maisstärke.

Zwetschgendatschi, Aprikosendatschi: Zwetschgen bzw. Aprikosen, MANDELn, BRÖSEL, Zimt; Streusel: DINKELmehl, BUTTER, Honig; Hefeteigboden: DINKELmehl, BUTTER, Honig, MILCH, Wasser, Hefe

Vollkorn-Saisongebäcke

- Dinkel-Mandelstollen:** DINKEL, MILCH, Honig, BUTTER, MANDELn, Marzipan, Rosinen, Rum, HASELNUSS, Hefe, Salz, Cardamom, Macis
- Früchtebrot (groß, klein):** DINKEL, Dörripflaumen, ROGGEN, Birnen, Aprikosen, Rosinen, Feigen, HASELNUSS, Hefe, Salz, Anis, Zimt, Nelken, Cardamom, MANDELn zur Verzierung
- Lebkuchen** Honig, ROGGEN, DINKEL, EIER, Lebkuchengewürz, Hirschhornsalz, Pottasche, MANDELn zur Verzierung, mit Ei abgestrichen
- Nikolaus** DINKEL, MILCH, Honig, BUTTER, Hefe, Salz, Zimt, Zitrone, Verzierung aus HASELNUSSn, Rosinen, MANDELstiften, mit Ei abgestrichen
- Neujahrsbrezel** DINKEL, MILCH, BUTTER, Hefe, Honig, Salz, mit Ei abgestrichen
- Glücksschwein** DINKEL, MILCH, Honig, BUTTER, Hefe, Salz, Zimt, Zitrone, Rosinen zur Verzierung, Ei
- Osterhasen, Osternester:** DINKEL, MILCH, Honig, BUTTER, Hefe, Salz, Zimt
- Frühlingsfrüchtebrot** DINKEL, ROGGEN, Sultanas, Feigen, Aprikosen, HASELNUSS, Sonnenblumenkerne, Honig, Backferment, Salz, gestiftete MANDELn

Vegane Kuchen (auf Anfrage)

- Donauwelle:** WEIZENmehl, Zucker, Margarine, DINKELmandelmilch, Sauerkirschen, Kuvertüre (mit Soja-LECITHIN), Kakao, Kokosfett, Backpulver, Maisstärke
- Kaffeekuss:** WEIZENmehl, Zucker, Margarine, DINKELmandelmilch, Sauerkirschen, Kuvertüre (mit Soja-LECITHIN), Kakao, Kokosfett, Backpulver, Maisstärke; Espresso

Weißmehl-Brote

Backtage:

- Bauernbrot:** WEIZENmehl (Type812), ROGGENmehl (1150), Hefe, SAUERTEIG, Salz täglich
- Dinkelpur:** DINKELmehl (630), GERSTEnmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*, Hefe, Salz Dienstag, Donnerstag
- Dinkellaible:** DINKELmehl (630), Hefe, Salz, GERSTEnmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*) täglich
- Kürbiskerle:** DINKELmehl (630), Kürbiskerne, Hefe, Salz, GERSTEnmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*) täglich
- Toastbrot, Kapselweißbrot:** WEIZENmehl (550), MILCH, BUTTER, GERSTEnmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*, Hefe, Salz Samstag
- weißes Fladenbrot:** WEIZENmehl (550), ROGGENmehl (1150), Hefe, Salz, GERSTEnmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver* Vorbestell.

Weißmehl-Kleingebäcke

Backtage:

Kipf, Baguette (groß, klein), Flute, Briegel, Käsebriegel, Knusperring, Knusperkipf, Olivenfladen

täglich

Freitag

Bürli:

Samstag

Grundteig für all diese Gebäcke:

WEIZENmehl (550), ROGGENmehl (1150), Hefe, Salz, GERSTENmalz (teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*). Hinzu kommt:

- bei Käsebriegel: KÄSE, SESAM, Paprikapulver
- bei Knusperring und Knusperkipf: Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, SESAM
- bei Olivenfladen: Oliven, Olivenöl, Oregano, Pfeffer

Laugenbrezeln: WEIZENmehl (550), SAUERMILCH, BUTTER, Hefe, Salz, GERSTENmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*) ; Brezellauge

täglich^

Käse-Laugenzöpfe: wie Laugenbrezeln (s.o.) zusätzlich KÄSE.

täglich

Dinkel-Laugenknoten: DINKELmehl (630), Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, GERSTENmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*); Brezellauge

täglich

Frühstücksbrötchen, Laugenbrötchen: WEIZENmehl (550), BUTTER, Hefe, Salz, GERSTENmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINE, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*), bei Laugenbrötchen: Lauge

täglich

Sonnenblumenwurzel: DINKELmehl (630), Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz

täglich

Dinkelwecken: DINKELmehl (630), Hefe, Backferment, Salz

täglich

Dinkelbrötchen: DINKELmehl (630), GERSTENmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*), Hefe, Salz

Di, Do

Mürbe Hörnle: WEIZENmehl (550), MILCH, BUTTER, Hefe, GERSTENmalz (teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*), Salz; abgestrichen mit Ei

Samstag

Weißmehl-Feingebäcke

Backtage:

Croissant, Schoko-Croissant, Laugencroissant: WEIZENmehl (550), BUTTER, Hefe, Zucker, Salz, bei Schokocroissant zusätzlich Schokolade (aus Rohrzucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Sojalezithin), bei Laugencroissant zusätzlich Brezellaugen, Sesam *täglich*

Hefezopf und Hefekranz (von groß bis mini), Hefeknoten, Streuselküchle: WEIZENmehl (550), MILCH, Zucker, BUTTER, Ei, Rosinen, Hefe, Salz, Zitronen, Hefeknoten und Streuselküchle: ohne Rosinen! *Do-Sa*

Nußzopf, Mohnzopf: wie Hefezopf, mit Nuss- bzw. Mohnfüllung, sowie Aprikur und Fondant obendrauf *Fr - Sa*

süße Stückerle: WEIZENmehl (550), MILCH, Zucker, BUTTER EIER, Hefe, Salz, Aprikur, Fondant, *täglich*

Mohnschleifen: mit Mohnfüllung, **Nusshörnchen:** mit Nussfüllung

Schneckenudeln: Rosinen, Zucker, Zimt

Puddingschnecken: MILCH, Maisstärke, Zucker, Ei

Salzkuchen: WEIZENmehl (550), MILCH, BUTTER, GERSTENmalz (teilweise geröstet), SüßLUPINENmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*, Hefe, Salz, SAUERRAHM, Ei, Kümmel *täglich*

Mitschele: WEIZENmehl (550), MILCH, BUTTER, GERSTENmalz (teilweise geröstet), SüßLUPINENmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*, Hefe, Zucker, Salz *Fr - Sa*

Weißmehl-Kuchen

Backtag: Freitag

Boden: WEIZENmehl 550-er, Zucker, BUTTER, MILCH, Ei, Hefe, Salz, Zitronenschale, Vanille

Träubles-, Rhabarber- und Stachelbeerkuchen: Träuble bzw. Rhabarber bzw. Stachelbeeren, Eiweiß, gemahlene MANDELN, Zucker, Brösel, Maisstärke, Zimt

Kirschkuchen: Kirschen, ansonsten siehe Träubleskuchen bis auf: gemahlene HASELNUSS statt MANDELN und Vanille statt Zimt

Aprikosen- oder Apfelkäskuchen: QUARK, Äpfel (bzw. Aprikosen), SAHNE, Zucker, Ei, WEIZENmehl 550-er, Brösel, Salz, Vanille, Deko aus MANDELplättchen oder Streusel

Weißmehl-Saisongebäcke

Apfelkrapfen: Äpfel, WEIZENmehl (550), BUTTER, Salz, Zucker, Zimt

Ciabatta: WEIZENmehl (550), Wasser, Olivenöl, Salz, Hefe

Ciabatta mit Tomate und Olive: mit grünen Oliven und getrockneten Tomaten

Tomatenkuchen: WEIZENmehl (550), MILCH, BUTTER, GERSTENmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*, Hefe, Salz, SAUERRAHM, Ei, Tomaten, Basilikum

Lauchkuchen, Schnittlauchkuchen, Frühlingszwiebelkuchen:

wie Tomatenkuchen, mit entsprechend wechselnden Belägen

Zwiebelkuchen: WEIZENmehl (550), MILCH, BUTTER, Hefe, GERSTENmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINEnmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*, Salz, Belag aus Zwiebeln, EIER, SAUERRAHM, BUTTER, Salz, Pfeffer, Muskat

Butterstollen: WEIZENmehl (550), Sultanas, MANDELn, Rum, Zitronat, Orangeat, Zucker, Marzipan, Hefe, EIER, Salz, Zimt, Nelken, Cardamom

Nikolaus: WEIZENmehl (550), MILCH, Zucker, BUTTER, Ei, Hefe, Salz, Zitrone, Verzierung aus HASELNUSSn, Rosinen, MANDELstiften

Schoko-Mandel-Makronenringe: MANDELn, Kuvertüre (mitSOJA-LECITHIN), Eiweiß, Zucker, Orangeat, Ingwer, Zimt; Prise Salz

Neujahrsbrezel (groß, mittel, klein): WEIZENmehl (550), MILCH, BUTTER, Hefe, Zucker, Salz

Glücksschwein: WEIZENmehl (550), MILCH, Zucker, BUTTER, Ei, Hefe, Salz, Zitrone, Verzierung aus Rosinen

Osterhase, Osternest: WEIZENmehl (550), MILCH, Zucker, BUTTER, Ei, Hefe, Salz, Zitrone

Sarahle: Honig-MARZIPAN, Zucker, Ei, MILCH, BUTTER, Maisstärke, Zitronenöl

Osterbrot: In den weißen Hefezopf-Teig (s. dort) kommen noch Zitronat, Orangeat sowie Mandelstifte

Wo's unsere Backwaren gibt?

In unserem Backstubladen:

71364 Winnenden, Ringstraße 48 , direkt an der ehemaligen B 14

Auf diesen Wochenmärkten:

70372 Bad Cannstatt (Samstag)

71332 Waiblingen (Samstag): Gärtnerei Dänzer

71364 Winnenden (Donnerstag und Samstag): wir selbst

71522 Backnang (Samstag): Wachholderhof

71634 Ludwigsburg (Samstag): Leuchtkäfer

71672 Marbach (Samstag) : Biolandhof Trautwein

73614 Schorndorf (Samstag): Naturkost und Waren

In folgenden Naturkost-, Feinkost- und Hofläden:

67480 Edenkoben Sonnenblume Naturkost

70173 Stuttgart Bio B

70188 Stuttgart: Gesunde Kost

70195 Stuttgart-Botnang Naturata

70197 Stuttgart-West Plattsalat

70372 Stuttgart-Bad Cannstatt Käse & köstlich

70563 Stuttgart-Vaihingen Grünschnabel

71083 Herrenberg Keimling

71263 Weil der Stadt 's Lädle

71336 Waiblingen-Bittenfeld Hofkäserei Vosseler

71344 Kernen-Rommelshausen Plattsalat

71384 Endersbach Fischermühle

71522 Backnang-Germannsweiler Gärtnerei Dänzer

71522 Backnang-Oberschöntal Hofladen Adrion

71522 Backnang Fischermühle

71522 Backnang Hofgut Hagenbach

71522 Backnang Reformhaus Kaliss

71540 Murrhardt Reformhaus Heubach

71576 Burgstetten Hofladen Voltz

71560 Sulzbach/Murr Tutti-Frutti

71634	Ludwigsburg	Leuchtkäfer
71665	Vaihingen/Enz	Naturata (im Hako Willmann)
71679	Asperg	Sternschnuppe
71711	Murr	Demeter-Hofladen Sonneneck
71737	Kirchberg	Hofladen Trautwein
72285	Pfalzgrafenweiler	Biopunkt
72414	Jungingen	Kaufhaus Schramm
72525	Münsingen	Lavendel
72829	Groß-Engstingen	Bioladen auf der Alb
73557	Mutlangen	Hofladen Fauser
73614	Schornbach	Hofladen Rapp
73614	Sdf-Schlichten	Unser Dorfladen
73614	Schorndorf	Reformhaus Kaliss
73614	Haubersbronn	Blumenhaus Gläßle
73630	Geradstetten	Sonnenberghof Demandt
73650	Winterbach	Naturkostladen
73773	Aichwald	Bäder
74078	HN-Frankenbach	Naturkost Hetke
74321	Bietigheim-Bissingen	Mistelzweig
74360	Ilfeld-Wüstenhausen	Biohof Föll
75217	Birkenfeld	Birke
75365	Calw	Reformhaus Benesch
75365	Calw	Biokaufladen
75365	Calw-Stammheim	Bio-Oase
75382	Althengstett	Getreidemühle Sessler
75447	Sternenfels-Dieffenbach	Naturkost Anne Brose
75417	Mühlacker	Grünes Blatt
Über folgende (Gemüse-)Abokisten:		
71554	Weissach i.T./Oberdresselhof	Gärtnerhof Steinat

Allergie durch Backwaren?

Viele Menschen sind heute von Allergien und Unverträglichkeiten geplagt. In den Zutatenlisten sind die als besonders allergen bekannten Zutaten in GROSSBUCHSTABEN geschrieben. Um darüber hinaus schnell und einfach die verträglichen Backwaren auswählen können, haben wir unser Sortiment auf dieser und den Folgeseiten entsprechend unterteilt.

Wir sind bemüht, alle unsere Backwaren sortenrein zu verarbeiten. Jedoch ist es uns nicht möglich, eine Reinheit bis zum letzten Molekül zu garantieren. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen dazu haben.

Frei von Roggen sind ...:

Weißmehl-Backwaren:

Frühstücksbrötchen (auch Mohnbrötchen), Brezeln, Laugenzöpfe,	<i>täglich</i>
Laugenbrötchen, Sonnenblumenwurzel, Dinkelwecken und -laible	<i>täglich</i>
Salzkuchen, Croissants, Schokocroissants, süße Stückle	<i>täglich</i>
Dinkel-Laugenknoten	<i>täglich</i>
Dinkel-Pur, Dinkelbrötchen,	<i>Dienstag, Donnerstag</i>
Nusszopf, Mohnzopf	<i>Freitag</i>
Obstkuchen	<i>Freitag</i>
Streuselküchle, Hefezopf und -kranz, Mitschele	<i>Freitag, Samstag</i>
Toastbrot, Kapselweißbrot, mürbe Hörnle	<i>Samstag</i>

Vollkorn-Backwaren:

Haferbrot, Dinkelkapsel, Einkornbrot	<i>Montag, Mittwoch, Freitag</i>
Emmerle	<i>Dienstag, Donnerstag, Freitag</i>
Urweizen-Brot	<i>täglich</i>
Seelen	<i>täglich</i>
Dinkelbrezeln	<i>täglich</i>
Urweizenbrötchen, Urweizen-Rosinenbrötchen	<i>täglich</i>
Vollkorncroissants, Käsestangen	<i>täglich</i>
Urweizen-Baguette	<i>Donnerstag, Samstag</i>
alle süßen Stückle, alle Kuchen, das Dauergebäck, die Dinkelzöpfe	<i>(siehe dort)</i>

Frei von Weizen sind ...

Backtage:

Weißmehl-Backwaren:

Dinkel-Pur, Dinkelbrötchen *Dienstag, Donnerstag*
Sonnenblumenwurzel, Di-Wecken, Di-Laible, Kürbiskerle,
Di-Laugenknoten *täglich*

Vollkorn-Backwaren:

Dinkelmisch, Dinkelkapsel, Einkornbrot *Montag, Mittwoch, Freitag*
Brennesselbrot *Montag, Mittwoch, Freitag*
Roggenbrot *Montag, Mittwoch, Freitag*
Dinkelbrezeln *täglich*
Dinkelzöpfe *Freitag*
Dinkel-Süße-Stückle *täglich*
Dauergebäck: Nuss-Ecken, Walnuss-, Müslischnitten *täglich im Sortiment*
alle Kuchen *Montag, Mittwoch, Freitag*

Frei von Milch und Milchprodukten sind ...

Weißmehl-Backwaren:

Bauernbrot, Halbweißbrot, Vesperlaible, Wilder Weber *täglich*
Sonnenblumenwurzel, Dinkelwecken, Dinkellaible, Kürbiskerle *täglich*
Flute, Baguette, Kipf, Briegel, Knusperring, Knusperkipf: *täglich*
Di-Pur, Di-Brötchen, Laugenknoten *Dienstag, Donnerstag*
Bürli *Samstag*

Vollkorn-Backwaren:

Sauerteig mit Sesam, Sauerteig mit Kümmel *Montag, Mittwoch, Freitag*
Hafer-, Sonnenblumen-, Körnlesbrot, Dinkel-Misch *Montag, Mittwoch, Freitag*
Dinkel-Kapsel, Einkornbrot, Pfundskurbrot *Montag, Mittwoch, Freitag*
Roggenbrot, Brennesselbrot *Montag, Mittwoch, Freitag*
Saftkruste *Montag, Mittwoch*
Walnussbrot, Kürbiskernbrot *Freitag*
Emmerle *Dienstag, Donnerstag, Freitag*
Urweizen-Brot, Urweizen-Brötchen, Urweizen-Rosinenbrötchen *täglich*
Urweizen-Baguette *Donnerstag, Samstag*

Urweizen-Spezialbrötchen (Nuss oder Hanf)
Seelen
Dinkelbrezeln

Samstag
täglich
täglich

Ohne Ei sind ...

Weißmehl-Backwaren:

alle Brotsorten
alles Kleingebäck
Feingebäck: weiße Croissants, Apfelkrapfen

(siehe dort)
(siehe dort)
täglich

Vollkorn-Backwaren:

alle Brotsorten
alles Kleingebäck
Walnusschnitte, Nussecke, Müslischnitte
Nusschnecke, Fruchttasche

Backtage:
(siehe dort)
(siehe dort)
(siehe dort)
(siehe dort)

Vegane Backwaren:

Weißmehl-Backwaren:

Brotsorten: alle außer Toastbrot, Kapselweißbrot
Kleingebäck: Dinkel-Laugenknoten; Dinkelbrötchen; Dinkelwecken;
Dinkel-Sonnenwurzeln; alle Gebäcke aus Kipfteig

Vollkorn-Backwaren:

Brotsorten: alle**)
Kleingebäck: alle Urweizen-Brötchen, Seelen, Dinkel-Brezeln*),
Emmer-Knauzen

Backtage:
(siehe dort)
(siehe dort)

**) Hinweis zu den Backwaren mit Backferment: Die Sauerteig-Kulturen, die im Backferment wirken, sind u.a. auf Basis von Honig herangezogen. Dies stellt im Endprodukt, dem Backferment, zwar nur einen winzigen Bruchteil dar, wir wollen aber trotzdem darauf hinweisen.

Ohne Nüsse (Hasel, Mandeln, Wal):

Weißmehl-Backwaren:

alle Brote (siehe dort)

komplettes Kleingebäck (siehe dort)

komplettes Feingebäck außer: Nuss-Hörnchen, Nuss-Zopf, Stollen

Mandelringe, (siehe dort)

Vollkorn-Backwaren:

alle Brotsorten außer Walnussbrot (siehe dort)

alle Kleingebäcke außer Urweizen-Nussbrötchen (Urweizen-Rosinenbrötchen: mit Kokos) (siehe dort)

Apfeltasche, Quarktasche, Croissant, Käsestange (siehe dort)

Müslischnitte (siehe dort)

Kuchen (siehe dort)

Ohne Backhefe:

alle Brotsorten (außer Emmerle und Urweizenbrot) (siehe dort)

Dinkelbrezeln (siehe dort)

Nussecken, Walnusschnitten Müslischnitte (siehe dort)

Kuchen (außer Datschi) (siehe dort)

#####

*) Einige werden sich gewundert haben, dass in etlichen unserer Gebäcke folgende Zutaten immer zusammen auftauchen: „GERSTENmalz(teilweise geröstet), SüßLUPINENmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver“: Diese vier Gesellen bilden unser von Bioland zugelassenes Backmittel. Warum tun wir das rein? Nun: Das Gerstenmalz hilft zusammen mit dem (Rohr-)Zucker der Hefe ein wenig auf die Sprünge. Die Acerola-Kirsche enthält viel Vitamin C (Ascorbinsäure), die zusammen mit Eiweiß des Süßlupinenmehls die Elastizität der Teige verbessert.

Öko-Kontroll-Nummer DE-Öko-007

Stand der Dinge: 1.12.2019