

## Unser Sortiment

**Zutaten:** Alle Zutaten sind bio - außer Wasser, Salz und Brezellaug. Zutaten mit \*\*) sind Demeter, alle anderen entsprechen den Bioland-Richtlinien.

**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

**Dinkelkapsel:** 100% DINKEL, Wasser, Salz

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

**Demeter-Einkornbrot:** 100% EINKORN\*\*), Leinsaat, Wasser, Salz  
Freitag

**Walnussbrot:** WEIZEN, ROGGEN, Wasser,  
WALNÜSSE, Salz

Freitag

**Quinoabrot:** DINKEL, Quinoa, Wasser, Salz

Freitag

## Vollkornbrote mit Hefe

*Backtage:*

<b>Urweizen-Brot:</b>	100% Khorasan, Sonnenblumenöl, Hefe, GERSTENmalz (teilweise geröstet), Süß-LUPINENmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver*, Steinsalz, Sonnenblumenkerne	<i>täglich</i>
<b>Emmerle:</b>	100% EMMER, Wasser, Salz, Hefe	<i>Di, Do, Fr</i>
<b>Emmer-Kartoffel-Brot (Saison)</b>	100% EMMER, Kartoffeln, Wasser, Salz, Hefe	<i>Mo, Mi, Fr</i>
<b>Emmer-Maronen-Brot (Saison)</b>	100% EMMER, Wasser, Maronen(gekocht), Maronenflocken, Salz, Hefe	<i>Fr</i>

## Vollkorn-Kleingebäck

<b>Seelen:</b>	WEIZEN, Hefe, Salz, Backferment, bestreut mit Mohn, SESAM, Leinsaat, Kümmel, bzw. Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, SESAM	<i>täglich</i>
<b>Emmerknauzen:</b>	100% EMMER, Wasser, Salz, Hefe	<i>Di, Do</i>
<b>Dinkelbrezeln:</b>	DINKEL, Salz, Backferment	<i>täglich</i>
<b>Dinkel-Knäcke Brot:</b>	DINKEL, Hanfsaat, Mohn, Olivenöl, Salz, Hefe	<i>täglich</i>

## Kleingebäck aus Khorasan

*(Grundteig s. Urweizen-Brot)*

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

## Vollkorn-Feingebäck

*Backtage:*

*(Süße Sachen aus Vollkorn sind EG-Bio, weil mit demeter-Honig gesüßt)*

### • aus Dinkel-Vollkorn

<b><u>Mürbteiggebäcke</u></b>	<b><u>Grundteig:</u></b> DINKELmehl, BUTTER, Honig, MILCH, Salz, Zimt; darauf:	<i>täglich</i>
<b>Nuss-Ecke:</b>	HASELNUSS, Honig, BUTTER, SAHNE, Zimt, Salz	<i>täglich</i>
<b>Walnusschnitte:</b>	WALNÜSSE, Honig, BUTTER, SAHNE, Zimt, Salz	<i>täglich</i>
<b>Müslischnitte:</b>	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>
~~~		
<b><u>Dinkel-Plunder:</u></b>	<b><u>Grundteig:</u></b> DINKEL, Honig, BUTTER, MILCH, Hefe, Salz, Zimt. <b><u>Daraus:</u></b>	
<b>Nussschnecken:</b>	HASELNUSS(kann auch WALNUSS enth.), DINKELbrösel, Honig, Sultanas, Zimt	<i>täglich</i>
<b>Quartaschen:</b>	QUARK, Honig, EIER, Sultanas, DINKELgrieß, Zitrone, Salz	<i>täglich</i>
<b>Fruchttaschen:</b>	Früchte der Saison, Sultanas, Honig**), Zimt	<i>täglich</i>

### • aus Weizen-Vollkorn

<b>Croissants:</b>	WEIZENmehl, MILCH, Hefe, BUTTER, Honig, EIER, Salz	<i>täglich</i>
--------------------	--	----------------

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

(alle Vk-Kuchen sind mit Demeter-Honig gesüßt, deshalb nicht Bioland, sondern EG-Bio)

**Apfelkuchen, gedeckt:** Apfel, NÜSSE, Sultanas, Honig, Zimt, Zitrone

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

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

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

**Apfel-Rahm mit Kürbiskern:** Apfel, 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. Apfel, 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**

- Früchtebrot (groß, klein):** DINKEL, Dörrpflaumen, 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** ..... DINKEL, MILCH, Honig\*\*), BUTTER, Hefe, Salz, Zimt

## **Vegane Kuchen** (im Wechsel)

- Donauwelle:** WEIZENmehl, Zucker, Margarine\*), DINKELmandel-milch, Sauerkirschen, Kuvertüre (mit Soja-LECITHIN), Kakao, Kokosfett, Backpulver, Maisstärke
- Kaffeekuss:** WEIZENmehl, Zucker, Margarine\*), DINKELmandel-milch, Sauerkirschen, Kuvertüre (mit Soja-LECITHIN), Kakao, Kokosfett, Backpulver, Maisstärke; Espresso
- Coco-Orange:** WEIZENmehl, Margarine\*), Zucker, DINKEL-MANDEL-Milch, Kokosraspel, Kokosmilch, Orangensaft, Sonnenblumenöl, Backpulver, Maisstärke, Orangenlikör, Natron, Orangenöl

### **Weitere Sorten auf Anfrage**

~~~~~  
\*) Margarine: Palmfett, Kokosfett, SB-Öl, Wasser, SB-LEZITHIN, Karottensaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Zitronenöl. Alle Zutaten außer Wasser sind bio.

## Torten und Weißmehl-Kuchen

~~~~~

Seit 2021 (mit Eröffnung unseres Cafés) ist unser Sortiment in diesem Bereich „explodiert“. Wir basteln noch an einer Aufstellung, die diesen Rahmen nicht sprengt. Bis dahin verweisen wir auf die Zutatenlisten in unserem Café.

~~~~~

## 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, Backferment *täglich*
- Kürbiskerle:** DINKELmehl (630), Kürbiskerne, Hefe, Salz, Backferment *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 *täglich*

# Weißmehl-Kleingebäcke

Backtage:

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

täglich

**Olivenfladen**

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 ; Brezellaug

täglich^

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

täglich

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

täglich

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

Do/Sa

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

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 Brezellaug, Sesam *täglich*
- Hefezopf (von groß bis mini) und Hefekranz, Hefeknoten, Streuselküchle:** WEIZENmehl (550), MILCH, Zucker, BUTTER, Ei, Rosinen, Hefe, Salz, Zitrone, Hefeknoten und Streuselküchle: ohne Rosinen! *Do-Sa*
- Nußzopf, Mohnzopf:** wie Hefezopf, mit Nuss- bzw. Mohnfüllung, sowie Aprikur und Fondant obendrauf *Fr - Sa*
- Süße Stücke:** WEIZENmehl (550), MILCH, Zucker, BUTTER EIER, Hefe, Salz, Aprikur, Fondant, *täglich*
- Mohnschnecken:** mit Mohnfüllung, **Nusshörchen:** mit Nussfüllung
- Schneckenudeln:** Rosinen, Zucker, Zimt
- Puddingschnecken:** MILCH, Maisstärke, Zucker, Ei
- Quarkschnecken:** QUARK, Zucker, Maisstärke, Ei, Zitrone, Vanille
- Salzkuchen:** WEIZENmehl (550), MILCH, BUTTER, GERSTENmalz (teilweise geröstet), SüßLUPINENmehl, Rohrohrzucker, Acerola-Pulver, Hefe, Salz, SAUERRAHM, Ei, Kümmel *täglich*
- Mitschle:** 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 Streuseln

## 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), BUTTER, 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:** 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 46- 48 , direkt an der ehemaligen B 14

## *Auf diesen Wochenmärkten:*

- 70372 Bad Cannstatt (Samstag)
- 71332 Waiblingen (Samstag): Gärtnerei Sing
- 71364 Winnenden (Donnerstag): wir selbst
- 71522 Backnang (Samstag): Wachholderhof
- 71634 Ludwigsburg (Samstag): Leuchtkäfer
- 71672 Marbach (Samstag) : Biolandhof Trautwein
- 73614 Schorndorf (Samstag): Naturkost Salim Cil

## *In folgenden Naturkost-, Feinkost- und Hofläden:*

- |       |                         |                             |
|-------|-------------------------|-----------------------------|
| 70186 | Stuttgart               | Wandel.Handel               |
| 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    | Biotheke Kernen             |
| 71384 | Endersbach              | Biomarkt Weinstadt          |
| 71384 | Endersbach              | Remstalmarkt Mack           |
| 71397 | Leutenbach-Heidenhof    | Micheleshof                 |
| 71522 | Backnang-Germannsweiler | Gärtnerei Dänzer            |
| 71522 | Backnang-Oberschöntal   | Hofcafe Kusinchen           |
| 71522 | Backnang                | Reformhaus Kaliss           |
| 71540 | Murrhardt               | Reformhaus Heubach          |
| 71576 | Burgstetten             | Hofladen Voltz              |
| 71665 | Vaihingen/Enz           | Naturata (im Hako Willmann) |
| 71679 | Asperg                  | Sternschnuppe               |
| 71711 | Murr                    | Demeter-Hofladen Sonneneck  |

|                                          |                              |                        |
|------------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| 71726                                    | Benningen/Neckar             | Heimathafen            |
| 70734                                    | Fellbach                     | Edeka Hansen           |
| 71737                                    | Kirchberg                    | Hofladen Trautwein     |
| 72414                                    | Jungingen                    | Kaufhaus Schramm       |
| 72525                                    | Münsingen                    | Lavendel               |
| 72829                                    | Groß-Engstingen              | Bioladen auf der Alb   |
| 73557                                    | Mutlangen                    | Hofladen Fauser        |
| 73614                                    | Schornbach                   | Hofladen Rapp          |
| 73614                                    | Schorndorf                   | Bergerei               |
| 73614                                    | Sdf-Schlichten               | Unser Dorfladen        |
| 73614                                    | Schorndorf                   | Reformhaus Kaliss      |
| 73614                                    | Haubersbronn                 | Blumenhaus Gläßle      |
| 73614                                    | Schorndorf                   | Marktkauf Capurso      |
| 73614                                    | Schorndorf                   | E-Center Schorndorf    |
| 73630                                    | Rohrbronn                    | Sonnenberghof Demandt  |
| 73642                                    | Welzheim                     | Edeka Capurso Welzheim |
| 73773                                    | Aichwald                     | Bäder                  |
| 74360                                    | Ilfeld-Wüstenhausen          | Biohof Föll            |
| 74379                                    | Ingersheim                   | Willmanns Hofladen     |
| 74924                                    | Neckarbischofsheim           | Löwenzahn Naturkost    |
| 75217                                    | Birkenfeld                   | Birke                  |
| 75365                                    | Calw-Stammheim               | Bio-Oase               |
| 75382                                    | Althengstett                 | Getreidemühle Sessler  |
| 75447                                    | Sternenfels-Dieffenbach      | Speisekammer           |
| 75417                                    | Mühlacker                    | Grünes Blatt           |
| <b>Über folgende (Gemüse-)Abokisten:</b> |                              |                        |
| 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,<br>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                         | Montag, Mittwoch, Freitag     |
| Dinkel-Kapsel, Einkornbrot, Pfundskurbrot                  | Montag, Mittwoch, Freitag     |
| Roggenbrot, Brennesselbrot                                 | Montag, Mittwoch, Freitag     |
| Saftkruste                                                 | Montag, Mittwoch              |
| Walnussbrot                                                | Freitag                       |
| Emmerle                                                    | Dienstag, Donnerstag, Freitag |
| Urweizen-Brot, Urweizen-Brötchen, Urweizen-Rosinenbrötchen | Samstag                       |
| Urweizen-Baguette                                          | Samstag                       |
| Urweizen-Spezialbrötchen (Nuss oder Hanf)                  | Samstag                       |
| Seelen                                                     | täglich                       |
| Dinkelbrezeln                                              | täglich                       |

## Ohne Ei sind ...

### **Weißmehl-Backwaren:**

alle Brotsorten

(siehe dort)

alles Kleingebäck

(siehe dort)

Feingebäck: weiße Croissants, Apfelkrapfen

täglich

### **Vollkorn-Backwaren:**

alle Brotsorten

(siehe dort)

alles Kleingebäck

(siehe dort)

Walnusschnitte, Nussecke, Müslischnitte

(siehe dort)

Nussschnecke, Fruchttasche

(siehe dort)

### **Vegane Backwaren:**

#### **Weißmehl-Backwaren:**

Brotsorten: alle außer Toastbrot, Kapselweißbrot

Kleingebäck: Dinkel-Laugenknoten; Dinkelbrötchen; Dinkelwecken;

Dinkel-Sonnenwurzeln; alle Gebäcke aus Kipfteig

Kuchen: vegane Kuchen s. Seite 10

#### **Vollkorn-Backwaren:**

Brotsorten: alle\*\*\*)

(siehe dort)

Kleingebäck: alle Urweizen-Brötchen, Seelen, Dinkel-Brezeln\*),

(siehe dort)

Emmer-Knauzen

\*\*\*) 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, Walnussschnitten Müslischnitte (siehe dort)

Kuchen (außer Datschi) (siehe dort)

#####

### Nachbemerkungen:

\*) 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.

\*\*) Zum Thema Bioland/Demeter/EG-Bio: Wir haben von Beginn an auch Demeter-Rohstoffe bezogen: etwa Honig, Einkorn, Käse u.a. Von ErzeugerInnen, die hier in der Region sind, die wir kennen, seit Jahrzehnten. Bioland hat das lange akzeptiert und damit den regionalen Bezug von Rohstoffen unterstützt. Seit ca. 2019 hat sich das geändert. Wir erhalten deshalb für viele Demeter-Rohstoffe keine Bioland-Genehmigung mehr. Aus diesem Grund (und nicht, weil sich an unserem Rohstoffbezug was geändert hätte!) sind seit 2020 unsere mit Honig gesüßten Artikel EG-Bio ausgelobt, entsprechen also nicht mehr den Bioland-Richtlinien.