

Dinkel- und Roggenbackwaren

ohne Weizenmehl

	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
Knautzen Helles Dinkelmehl, Malz	●	●	●	●	●	●	●
Seelen, Speckseelen Helles Dinkelmehl, Malz	●	●	●	●	●	●	
Zwiebelseele		●	●	●	●		
Olivenseele		●		●			
Dinkellaugenweckle	●	●	●	●	●	●	●
Große helle Dinkelbrezel		●	●	●	●	●	●
Dinkel-Schrotweck fein gemahlen mit Vollkorn	●		●			●	
Dinkel-Kürbisweck fein gemahlen mit Vollkorn	●	●	●	●	●	●	
Dinkelvollkornbrezel mit Sesam					●	●	●
Schwabenkornweckle Dinkelmehl, Dinkelschrot, Sonnenblumenkerne						●	●
Dinkelpollerbrot 500g Vollkorn mit Sonnenblumenkerne		●		●			
Knautzenbrot 500g	●		●		●	●	●
Dinkelbaguette 250g						●	
Dinkeltoastbrot 500g			●				
Helles Dinkelkäpsele 500g			●				
Helles Dinkelbrot 750g			●				
Dinkelkruste 750g Dinkel- + Roggenmehl, Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkernen						●	
Dinkelkorn mit ganzen Dinkelkörnern 500g 90 % Dinkel, 10 % Roggen		●		●			
Schwabenkornbrot 750g Vollkornbrot, Dinkelmehl, Dinkelschrot, Sonnenblumenkerne	●		●			●	
Dinkelbrot + Buchweizen + Hirse 500g geschrotet		●		●			
Dinkelvollkornkapsel fein geschrotet 500g			●		●		
Dinkel-Tafelweckle			●				
Dinkel-Vollkorn-Croissant		●	●		●	●	
Dinkel-Bienenstich			●		●		
Dinkel-Apfelplunder	●	●	●	●	●		
Dinkel-Flachswickel	●	●	●	●	●	●	●
Dinkel-Nußschnecke	●	●	●	●	●		
Dinkel-Hefeweckle mit Rosinen	●	●	●	●	●	●	
Dinkelhefeszopf-kapsel			●			●	
Dinkelvollkornapfelkuchen Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Rohrzucker, Honig			●		●	●	●

Auf Wunsch und Vorbestellung können wir Ihnen auch gerne andere Gebäcke aus unserem Sortiment aus Dinkelmehl herstellen. Wir beraten Sie gerne!

Unsere Filialen:

Illingen, Illinger Eck (am LIDL), Tel. 07042/3740488

Illingen, im Feinschmeckerhaus Maulick, Tel. 07042/800650

Vaihingen, Franckstr. 26, Tel. 07042/812020