

# Unser Brotprogramm

Mittagsbrote ofenfrisch ab 12.30 Uhr	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
<b>Adlerlaib</b> 80% Weizen, 20% Roggen, 1 kg kräftige Kruste, Sa. ab 8 Uhr			●			● früh	
<b>Korn-Franzose</b> 250 g Weißbrot mit Malz, Leinsamen, Sonnenblumenkerne		●		●	●	● früh	● früh
<b>Franzose</b> 250 g Weißbrot mit 5% Roggen	●	●	●	●	●	● früh	● früh
<b>Weißbrote</b>							
<b>Zwiebel-Franzose</b> 250 g Weißbrot mit 5% Roggen						●	
<b>Baguette</b> 500 g	●	●	●	●	●	●	●
<b>Ciabatta</b> 500 g ital. Weißbrot mit Olivenöl					●	●	●
<b>Twist-Ciabatte</b> 500 g mit Mohn und Sesam					●	●	●
<b>Teufelfranzose</b> 500 g mit Pfefferkruste					●	●	
<b>Pane Italiano</b> 500 g mit Hartweizengrieß und Sesam					●	●	
<b>Weißbrotkapsel</b> 500 g mit Milch					●	●	
<b>Mürbe-Butter-Kapsel</b> 500 g mit Milch		●		●			
<b>Dreikorntoast</b> Weizen, Roggen, Hafer 500 g					●		
<b>Foccacia</b> mit Sesam, Dinkel 500 g							●
<b>Unsere Hausbrote</b>							
<b>Hauskruste</b> saftig, kräftig, lecker! aus 55% Roggen, 45% Weizen, Malz, Kartoffeln, Quark 500 g	●	●	●	●	●	●	●
<b>Karl Eugen</b> ...nach dem Rezept von Uropa Karl und Opa Eugen 80% Weizen, 20% Roggen, fein mild mit Zusatz von Honig 500 g / 1 kg			●				●

Wir verarbeiten ausschließlich Getreide aus der Region (Mühle Grau in Sersheim und Mühle Auch in Vaihingen) und stellen unseren Natursauerteig nach herkömmlicher Art und Weise her. Das können Sie schmecken und werden es bei der Frischhaltung unserer Produkte merken!

*Schmecken Sie den ausgezeichneten Unterschied!*

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

Wir beraten Sie gerne!

Zusätzlich gibt es immer wieder neue Brotsorten in Aktionszeiträumen!



# Unser Brotprogramm

	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
<b>Bauernbrot</b> 1 kg							
<b>Bauernpfünderle</b> 500 g Weizen, Roggen, Buttermilch	●	●		●	●	●	
<b>Zwiebele</b> Weizenmischbrot 500 g		●		●			
<b>Kartoffelbrot</b> 750 g Weizen, Roggen, Kartoffelflocken	●	●	●	●	●	●	
<b>Walnuss-Kartoffelkruste</b> 500 g Weizen, Roggen, Kartoffeln und Walnüsse						●	●
<b>Genetzter Adlerlaib</b> 500 g 80% Weizen, 20% Roggen	●						
<b>Gutsbrot</b> 1 kg 60% Roggen, 40% Weizen	●		●		●		●
<b>Paderborner</b> Roggen, Weizen 750 g	●		●				
<b>Westfäler</b> 750 g 60% Roggen, 40% Weizen	●		●				
<b>Kümmelkrüstchen</b> Roggen, Weizen 500 g	●		●		●		
<b>Kürbisroggenlaible</b> 500 g Roggen, Weizen		●		●			●
<b>Frankenlaib</b> 75% Roggen, 25% Weizen 1 kg		●		●		●	
<b>Roggenmischbrot</b> 75% Roggen, 25% Weizen 1 kg		●					
<b>Roggenkapsel</b> 75% Roggen, 25% Weizen 1 kg		●				●	
<b>Roggenähre, Komissbrot</b> 100% Roggen 1 kg					●		
<b>Hauskruste</b> Roggen, Weizen, Malz Kartoffeln und Quark 1 kg	●	●	●	●	●	●	●
<b>Hauskapsel</b> Roggen, Weizen, Malz Kartoffeln, Quark und Haferflocken 750 g	●	●	●	●	●	●	
<b>Vital- und Kraftkornbrot</b> 750 g Weizenmischbrot mit Ölsaaten	●	●		●	●	●	
<b>Illinger Saatenbrot</b> 750 g Weizenvollkorn, geschrotet, Ölsaaten	●					●	
<b>KVB-Brot</b> Weizenvollkornbrot mit Kürbiskernen 750 g		●	●	●	●		
<b>Nußbröd</b> Roggenvollkornbrot, Wal-/Haselnüsse, Sonnenblumenkerne 500 g		●		●		●	
<b>Kernebröd</b> Roggenvollkornbrot mit Sesam 500 g		●					



● = Lactosefrei

# Dinkel- und Roggenbackwaren

ohne Weizenmehl	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
<b>Knautzen</b> Helles Dinkelmehl, Malz	●	●	●	●	●	●	●
<b>Seelen</b>	●	●	●	●	●	●	
<b>Speckseelen</b> Helles Dinkelmehl, Malz	●						●
<b>Olivenseelen</b>			●		●		
<b>Zwiebelsee</b>		●		●			
<b>Dinkellaugenweckle</b>	●	●	●	●	●	●	●
<b>Große helle Dinkelbrezel</b>	●	●	●	●	●	●	●
<b>Dinkel-Schrotweck</b> fein gemahlen mit Vollkorn	●		●			●	
<b>Dinkel-Kürbisweck</b> fein gemahlen mit Vollkorn	●	●	●	●	●	●	
<b>Dinkelvollkornbrezel</b> mit Sesam					●	●	●
<b>Schwabenkornweckle</b> Dinkelmehl, Dinkelschrot, Sonnenblumenkerne						●	●
<b>Dinkel-Vollkorn-Hörle</b>	●		●			●	
<b>Dinkelpollerbrot</b> 500g Dinkel- und Roggenvollkornbrot mit Haferflocken		●		●			
<b>Kürbis-Dinkelpoller</b> Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumen-/Kürbiskernen 500g		●		●			
<b>Knautzenbrot</b> 500g	●		●		●	●	●
<b>Dinkelbaguette</b> 250g						●	
<b>Dinkel-Foccacia</b> mit Sesam 500g							●
<b>Dinkeltoastbrot</b> 500g			●				
<b>Schwabenkornbrot</b> 750g Vollkornbrot, Dinkelmehl, Dinkelschrot, Sonnenblumenkerne	●		●			●	
<b>Dinkelbrot + Buchweizen + Hirse</b> 500g geschrotet		●		●			
<b>Dinkelvollkornkapsel</b> fein geschrotet 500g			●		●		
<b>Dinkel-Dreikornbrot</b> 500g Dinkel, Roggen und Hafer	●		●				
<b>Dinkel-Bienenstich</b>			●		●		
<b>Dinkel-Apfelplunder</b>			●			●	
<b>Dinkel-Flachswickel</b>	●	●	●	●	●	●	●
<b>Dinkel-Nußschnecke</b>			●				
<b>Dinkel-Hefeweckle</b> mit Rosinen	●		●			●	
<b>Dinkelvollkornapfelkuchen</b>			●		●	●	●
<b>Dinkel-Zupfkuchen</b>			●		●	●	●
<b>Himmelstorte</b> Dinkel						●	●

Lactosefreie Kuchen: Zwetschgenkuchen, Knusperapfelkuchen, Johannisbeer-Baiserkuchen

Unsere Filialen:

Illingen, im Feinschmeckerhaus Maulick, Tel. 0 70 42 / 80 06 50

Vaihingen, Franckstr. 23, Tel. 0 70 42 / 81 20 20

Maulbronner Krämermarkt: immer mittwochs von 8.30 bis 12.30 Uhr