

# Brot-Planer

|                                      |                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Montag, Mittwoch<br>Freitag, Samstag | <b>LEINSAMEN-<br/>SONNENBLUMENKERNBROT</b><br>Roggenmischbrot 80/20 mit ganzen<br>Leinsamen und Sonnenblumenkernen | 30 %  |
| Dienstag<br>Donnerstag               | <b>AMARANTHBROT</b><br>Roggenmischbrot mit gepufftem Amaranth                                                      | 30 %  |
| Dienstag<br>Donnerstag               | <b>EMIL'S URSTÜCK</b><br>Roggenmischbrot 70/30                                                                     | 30 %  |
| Freitag                              | <b>ROGGENVOLLKORNBROT</b><br>100 % Roggenbrot mit feiner Krume                                                     | 100 % |
| täglich                              | <b>PARISER BROT</b><br>original französisches Baguette<br>97% Weizenmehl/3 % Roggenmehl                            |       |
| täglich                              | <b>LANDGUTBROT</b><br>Roggenmischbrot 60/40<br>aus Getreide der Region                                             | 25 %  |
| täglich                              | <b>PFÄLZER BAUERNBROT</b><br>Roggenmischbrot 80/20                                                                 | 30 %  |
| täglich                              | <b>KÜRBISKERNKRUSTE</b><br>Roggenmischbrot 80/20 mit Kürbiskernen                                                  | 30 %  |

Vollkornanteil in Prozent

# Unsere Dinkelbrote

|                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Montag<br>Mittwoch<br>Freitag     | <b>DINKELVOLLKORN<br/>SCHROTBROT</b><br>100% Dinkelvollkorn, kernig, saftig       |
| Montag                            | <b>VOLLKORNSCHROTBROT</b><br>grobkörniges Vollkornbrot 70% Roggen/30% Dinkel      |
|                                   | <b>WALNUSSE-CRANBERRY-<br/>SCHROTBROT</b>                                         |
| Dienstag<br>Samstag               | <b>URZEITKORN</b><br>50 % Dinkel-/25 % Einkorn-/<br>25 % Emmervollkornmehl        |
| Dienstag                          | <b>PFÄLZER LANDBROT</b><br>80% Dinkel/20% Roggen                                  |
| Dienstag<br>Donnerstag<br>Samstag | <b>KURSTADTBROT</b><br>50 % Dinkelvollkorn-/50 % Roggenvollkornmehl<br>mit Saaten |
| Mittwoch<br>Freitag<br>Samstag    | <b>DINKELBAGUETTE</b><br>Baguette aus Dinkelmehl Type 630                         |
|                                   | <b>DINKELBRÖTCHEN</b><br>Helle Brötchen aus 100% Dinkelmehl                       |
|                                   | <b>DINKELTOAST, HELL</b>                                                          |
| Donnerstag                        | <b>KURPFÄLZER</b><br>50% Dinkel-/50% Roggenvollkornmehl                           |
| Freitag                           | <b>DINKELTOAST</b><br>100% Dinkelvollkornmehl, locker leicht                      |
| Samstag                           | <b>GASSENHAUER</b><br>40 % Dinkelmehl/60 % Roggenmehl                             |