



PRODUKTINFORMATION FÜR UNSERE

BROTSORTEN

Für unsere Brote verwenden wir nur hauseigene Sauerteige – keine Fertig-mischungen! Bei uns kommt keinerlei Jodsalz zum Einsatz. Wir verwenden belebtes Grander-Wasser für unser gesamtes Sortiment.

HINWEIS ZU ALLERGENE

Aufgrund unserer Produktionsprozesse kann eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden. Daher können unsere Produkte Spuren von Soja, Sesam, Milch und Nüssen enthalten.



mit original Nutella

Produkt	Inhaltsstoffe	Allergene	Produktionstag
Chia-Dinkelvollkorn 500g 	Wasser, Dinkelschrot 23%, BioDinkelflocken 19%, Sonnenblumenkerne 12%, Chiasamen 3%, Kartoffelflocken, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Salz, Apfelessig, pflanzliches Öl (Raps), BioHefe	Gluten (Weizen, Gerste)	Montag Mittwoch Freitag
Dietmars Sauerteig 1000g 	Weizenmehl , Roggensauerteig hausgemacht (Roggenmehl , Wasser, BioDinkelmehl , Roggensauerteig getrocknet, Roggenvollkornmehl , pflanzliches Öl (Sonnenblume), Malzmehl (Gerste , Weizen), Weizenmehl , Starterkultur (Milchsäurebakterien)), Wasser, Roggenmehl , Salz, Weizenkleber , Dinkelmehl , Hefe, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), Weizenmalzmehl	Gluten (Roggen, Gerste, Weizen).	Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag
Dinkel-Emmertost 500g 	Dinkelmehl 54%, Wasser, Emmervollkornmehl 13%, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Salz, Hefe, Zucker, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen)	Gluten (Weizen)	täglich
Dinkel-Landbrot 500g 	Dinkelmehl 62%, Wasser, Salz, Hefe	Gluten (Weizen)	Montag Mittwoch Freitag
Dinkelkraftprotz variiert 	Wasser, BioDinkelflocken 21%, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornmehl 14%, Leinsamen, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Salz, Apfelessig, Dinkelmehl <1%, Hefe, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen)	Gluten (Weizen, Gerste)	Pause

Produkt	Inhaltsstoffe	Allergene	Produktionstag
Dinkelkruste 500g 	Dinkelmehl 59%, Wasser, Sonnenblumenkerne, Salz, Hefe Dinkelvollkornquellmehl <1%, Dinkelsauerteig getrocknet <1% (Dinkelmehl , Gerstenmalzmehl), Starterkultur (Milchsäurebakterien)	Gluten (Weizen, Gerste)	Dienstag Donnerstag Freitag Samstag
Dinkel-Vollkornbrot 750g 	Wasser, Dinkelschrot 29%, BioDinkelflocken 24%, Sonnenblumenkerne, Salz, Kartoffelflocken, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), pflanzliches Öl (Sonnenblume), Apfelessig, BioHefe	Gluten (Weizen, Gerste)	Montag Mittwoch Freitag
Emmer Goldkruste 500g 	Emmermehl hell 61%, Wasser, Dinkelvollkornmehl , Salz, Hefe, Dinkelmehl , Dinkelvollkornquellmehl , Dinkelsauerteig getrocknet (Dinkelmehl , Gerstenmalzmehl), Starterkultur (Milchsäurebakterien), Traubenzucker, Malzmehl (Gerste , Dinkel), natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen)	Gluten (Weizen, Gerste)	täglich
Genetztes Dinkelbrot 750g 	BioDinkelmehl 42%, Wasser, Dinkelmehl 20%, Roggenmehl , Kartoffelflocken, Salz, BioHefe, Bio-Sauerteig (BioRoggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen)	Dienstag Donnerstag Samstag
Haferkraft 1000g 	Dinkelmehl , Wasser, Haferflocken 6%, Roggenmehl , Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornsauerteig getrocknet, Kürbiskerne, Sesam , Dinkelvollkornmehl , Salz, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Weizenvollkornmehl , Weizengrieß , Weizengluten , Hefe, Weizenmehl , Sojamehl , Maisstärke, Roggenmalzmehl , Weizenquellmehl , Gerstenmalzmehl , pflanzliches Öl (Raps), BioRoggensauerteig (BioRoggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen), Soja, Sesam	täglich
Holzfällerlaib 2500g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Salz, Dinkelmehl , Hefe, Weizenmalzmehl , natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), BioSauerteig (BioRoggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen)	täglich
Italienisches Landbrot 3200g 	Hartweizenmehl 50%, Wasser, Weizenmehl 4%, Salz, Weizensauerteig getrocknet (Weizenmehl , Weizenmalzmehl), Dinkelmehl , Weizenkleber , Hefe, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen)	Gluten (Weizen)	saisonal

Produkt	Inhaltsstoffe	Allergene	Produktionstag
Kümmelbrot 750g 	Roggenmehl , Wasser, Dinkelmehl , Kümmel 3%, Salz, Blütenhonig, Hefe, Dinkelgluten , natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), BioDinkelmehl , Roggensauerteig getrocknet, Roggenvollkornmehl , pflanzliches Öl (Sonnenblume), Malzmehl (Gerste , Weizen), Weizenmehl , Starterkultur (Milchsäurebakterien)	Gluten (Weizen, Roggen)	auf Bestellung
Kürbis-Karottenbrot 500g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Kürbiskerne 8%, Karotten 7%, Backerbsenschrot, Maisextrudat, Leinsamen, Salz, BioHefe, Dinkelmehl , Weizenmalzmehl , natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), BioSauerteig (BioRoggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen)	Montag Mittwoch Freitag
Landbaguette 350g / auch als TK verfügbar 	Weizenmehl , Wasser, Weizengrieß , Salz, Dinkelmehl , Weizenmalzmehl , Hefe, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen)	Gluten (Weizen)	täglich
Laugen-Baggi 250g 	Weizenmehl , Salz, Hefe, Brezelsalz, Weizenkleber , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Weizenmalzmehl , pflanzliche Öle (Raps, Palm), Brezellauge <1%, Weizensauerteig getrocknet, Wasser, Traubenzucker, Gerstenmalzmehl	Gluten (Weizen, Gerste)	Freitag Samstag
Linsenkraft 500g 	Wasser, Weizenmehl , Weizenkleber , rote Linsen, Roggenmehl , Weizenkeimmehl , Salz, Bohnenmehl, Erbsenprotein, Kürbiskernmehl, Hefe, Sonnenblumenproteinmehl, Weizenmalzmehl , getrockneter Weizensauerteig , Gerstenmalzmehl , Pflanzliches Öl (Sonnenblumen), BioSauerteig (BioRoggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkulturen)	Gluten (Weizen, Roggen, Gerste)	täglich
Netzbrot 500g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Salz, Dinkelmehl , Hefe, Weizenmalzmehl , natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), BioSauerteig (BioRoggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen)	täglich

Produkt	Inhaltsstoffe	Allergene	Produktionstag
Netzbrot 1000g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Salz, Dinkel-mehl , Hefe, Weizenmalzmehl , natürliche Pflanzen-faser (Flohsamenschalen), BioSauerteig (Bio-Roggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen)	täglich
Nuss-Brot 500g 	Weizenmehl , Wasser, Haselnüsse 14%, Roggen-mehl, Walnüsse 8%, Sonnenblumenkerne, Backerb-senschrot, Apfelmark, Leinsamen 3%, Sesam 2%, Salz, Hefe, Roggenmalzmehl , BioSauerteig (Bio-Roggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen), Schalenfrüchten (Haselnüsse, Wal-nüsse) Sesam	Dienstag Donnerstag Samstag
Quark-Mehrkornbrot 500g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Quark 6%, Sonnenblumenkerne 6%, Backerbsenschrot 6%, Leinsamen 6%, Haferflocken 3%, Salz, Hefe, Rog-genmalzmehl , Weizenmalzmehl , BioSauerteig (Bio-Roggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Hafer, Weizen, Roggen), Milch	täglich
Quark-Mehrkornbrot 750g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Quark 6%, Sonnenblumenkerne 6%, Backerbsenschrot 6%, Leinsamen 6%, Haferflocken 3%, Salz, Hefe, Rog-genmalzmehl , Weizenmalzmehl , BioSauerteig (Bio-Roggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Hafer, Weizen, Roggen), Milch	täglich
Remstaler 24 750g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Salz, Dinkel-mehl , Hefe, Weizenmalzmehl , natürliche Pflanzen-faser (Flohsamenschalen), BioSauerteig (Bio-Roggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen)	täglich
Roggen-Dinkelkracher 750g 	Roggenmehl 52%, Wasser, Dinkelmehl 17%, Salz, Blütenhonig, Hefe, Dinkelgluten <1%, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), BioDinkel-mehl <1%, Roggensauerteig getrocknet <1%, Rog-genvollkornmehl <1%, pflanzliches Öl (Sonnen-blume), Malzmehl (Gerste , Weizen), Weizenmehl , Starterkultur (Milchsäurebakterien)	Gluten (Weizen, Roggen)	täglich
Roggen-Vollkornbrot 750g 	Roggenflocken 47%, Wasser, Roggenvollkornmehl 12%, Dinkelschrot , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Salz, Hefe, Dinkelmehl , BioDinkelmehl , natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), Roggensauerteig getrocknet <1%, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Malzmehl (Gerste , Weizen), Wei-zenmehl , Starterkultur (Milchsäurebakterien)	Gluten (Weizen, Roggen, Gerste)	Dienstag Donnerstag Samstag

Produkt	Inhaltsstoffe	Allergene	Produktionstag
Röschling 500g 	Hartweizenmehl , Wasser, Weizenmehl , Hartweizenextrudat , Sesam , Leinsamen, Salz, Dinkelmehl , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Hefe, Brezelsalz, natürliche Pflanzenfasern (Flohsamenschalen), Weizenmalzmehl , Gerstenmalzmehl	Gluten (Weizen, Gerste), Sesam	täglich
Ruchmehlbrot 500g 	Schweizer Ruchmehlmischung 48% (Weizenmehl 75%, Weizenvollkornmehl 20%, Weizenkleber , Gerstenmalzmehl), Wasser, Dinkelmehl , Weizenmehl , Salz, Kartoffelflocken), Blütenhonig, Hefe, Weizenmalzmehl , BioDinkelmehl , Roggensauerteig getrocknet, Roggenvollkornmehl , pflanzliches Öl (Sonnenblume), Malzmehl (Gerste , Weizen), Starterkultur (Milchsäurebakterien)	Gluten (Weizen, Roggen, Gerste)	täglich
Sardellenbrot 500g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Weizenmalzmehl , Salz, Hefe, Weizenkleber , Traubenzucker, Gerstenmalzmehl , pflanzliches Öl (Raps)	Gluten (Weizen, Gerste, Roggen)	auf Bestellung
Quark-Mehrkorn Sardellenbrot 500g 	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Quark 6%, Sonnenblumenkerne 6%, Backerbsenschrot 6%, Leinsamen 6%, Haferflocken 3%, Salz, Hefe, Roggenmalzmehl , Weizenmalzmehl , BioSauerteig (BioRoggenvollkornschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen, Gerste)	auf Bestellung
Sansibar-Baguette 350g 	Weizenmehl , Wasser, Weizengrieß , Salz, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Salz, Dinkelmehl , Weizenmalzmehl , Hefe, schwarzer Pfeffer, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), Gerstenmalzextrakt , Traubenzucker	Gluten (Weizen, Gerste)	täglich
Schlosslaib 750g 	Weizenmehl , Buttermilch , Wasser, Weizenvollkornmehl , Salz, Roggenmehl , Dinkelmehl , Hefe, BioDinkelmehl , BioDinkelquellmehl , BioRübenzucker, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen), Gewürz, BioGerstenaromamalzmehl , BioAcerolakirschsaftpulver, BioGerstenmalzmehl , BioSauerteig (BioRoggenvollkorschrot , BioRoggenmehl , Wasser, Starterkultur (Milchsäurebakterien))	Gluten (Weizen, Roggen, Gerste), Milch	täglich
Toastbrot XXL 750g 	Weizenmehl , Wasser, Vollmilchpulver , Hefe, Zucker, Butterreinfett , Salz, Weizenmalzmehl , Dinkelmehl , natürliche Pflanzenfaser (Flohsamenschalen)	Gluten (Weizen), Milch	täglich

Produkt	Inhaltsstoffe	Allergene	Produktionstag
Urbäcker 1000g 	Wasser, Weizengrieß , Dinkelmehl , Weizenmehl , Apfelmark, Hartweizengranulat , Salz, Hefe, Wei- zenmalzmehl	Gluten (Gerste, Weizen)	täglich
Wurzelbrot hell 370g / auch als TK verfügbar 	Weizenmehl , Wasser, Weizenkleber , Salz, Wei- zensauerteig getrocknet (Weizenmehl , Weizen- malzmehl), Dinkelmehl , Weizenmalzmehl , Hefe, Traubenzucker, natürliche Pflanzenfaser (Floh- samenschalen), Gerstenmalzmehl , pflanzliche Öle (Raps)	Gluten (Gerste, Weizen)	täglich
Wurzelbrot rustikal 370g / auch als TK verfügbar 	Weizenmehl , Wasser, Sonnenblumenkerne, Sesam , Leinsamen, Weizenkleber , Salz, Weizensauer- teig getrocknet (Weizenmehl , Weizenmalzmehl), Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Dinkelmehl , Weizenmalzmehl , Roggenmalzmehl , Hefe, Trau- benzucker, natürliche Pflanzenfaser (Flohsamen- schalen), Gerstenmalzmehl , pflanzliche Öle (Raps)	Gluten (Weizen, Gerste, Roggen), Sesam	täglich