



echte Handarbeit
reine Zutaten



immer etwas Neues



04/2018

BROTKALENDER

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Mo - Sa (täglich frisch)
Bergsteigerbrot	Bergsteigerbrot	Bergsteigerbrot	Bergsteigerbrot	Bergsteigerbrot	Bergsteigerbrot	Roggenmischbrot	Roggenmischbrot
Pollerkruste	So_Vital	Dinkelchen	Vollkornbrot	<small>demeter</small> demeter Roggenbrot	So_Vital	So_Vital	Zwiebelbrot
<small>demeter</small> demeter Vollkornbrot	Gemüsebrot	Das Würzige	Guten-Abend-Brot mit Chia Samen	Baguettes (Zab, Tomate-Basilikum, oder Feta-Bärlauch)	Baguettes (Zab oder Tomate-Basilikum)	Feierabendbrot	Sonnenblumen Sesambrot
Guten-Abend-Brot mit Chia Samen	Roggenbrot	Frühlingsbote	Frühlingsbote	Pollerkruste	Frühlingsbote	Fritzl´s Rustique	Weizenbaguette
Frühlingsbote	Frühlingsbote	Fritzl´s Rustique	Fritzl´s Rustique	Dinkel-Kürbis-Quarkkruste	Fritzl´s Rustique	Ciabatta mit Oliven, Möhren, getrockn. Tomate oder Walnuss	Körnerbaguette
Fritzl´s Rustique	Fritzl´s Rustique	Ciabatta mit Oliven, Möhren, getrockn. Tomate oder Walnuss	Ciabatta mit Oliven, Möhren, getrockn. Tomate oder Walnuss	Frühlingsbote	Ciabatta mit Oliven, Möhren, getrockn. Tomate oder Walnuss		Weißbrot
Ciabatta mit Oliven, Möhren, getrockn. Tomate oder Walnuss	Ciabatta mit Oliven, Möhren, getrockn. Tomate oder Walnuss			Fritzl´s Rustique			Feierabendbrot
				Ciabatta mit Oliven, Möhren, getrockn. Tomate oder Walnuss			Landbrot



Der Demeter e.V. ist seit 1924 Bioverband in Deutschland. Demeter-Landwirtschaft gilt als nachhaltigste Form der Landwirtschaft und geht weit über die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung hinaus.

FÜR JEDEN DAS PASSENDE BROT.

Alle unsere Brote werden mit selbst hergestelltem Sauerteig und Hefe gebacken. Seit über 9 Generationen pflegen und begleiten wir unseren Sauerteig auf Schritt und Tritt. Wir widmen ihm die höchste Aufmerksamkeit, wie es schon unsere Vorfahren seit 1795 taten und wir auch in Zukunft tun werden.

Der Bäcker mit der Brezel im Herzen.

BERGSTEIGERBROT: Mo Di Mi Do Fr Sa

Roggenmischbrot mit frisch gequetschten Roggenkörnern

POLLERKRUSTE: Mo Fr Roggenmischbrot mit gerösteten Ölsaaten und speziell abgestimmten Gewürzen

GUTEN ABEND CHIA BROT: Mo Do Das Eiweißbrot mit weniger Kohlenhydraten und der vollen Kraft des Chia Samens

SO_VITAL: Di Sa So Roggenmischbrot mit gerösteten Ölsaaten und der vollen Kraft des Malzes

ROGGENBROT: Di (Für Weizenmehlallergiker geeignet!) Die volle Kraft des Roggens und selbst hergestelltem Sauerteig

ROGGENMISCHBROT: Mo Di Mi Do Fr Sa So Der Klassiker aus 70% Roggenmehl und 30% Weizenmehl mit selbst hergestelltem Sauerteig

GEMÜSEBROT: Di Saftig lockeres Weizenmischbrot mit frischem Gemüse und Röstzwiebeln verfeinert

DINKELCHEN: Mi (Für Weizenmehlallergiker geeignet!) 100 % Dinkel mit einem Apfel Molke Sauerteig und gerösteten Ölsaaten

DINKEL-KÜRBIS-QUARKKRUSTE: Fr (Für Weizenmehlallergiker geeignet!) Geröstete Kürbiskerne und Malzflocken mit 100% Dinkelmehl und Apfel Molke Sauerteig

DAS WÜRZIGE: Mi Neu Luftiges Weizenmischbrot mit Malzflocken, Senfkörnern und frischen Zwiebeln verfeinert

LANDBROT: Mo Di Mi Do Fr Sa So Roggenmischbrot mit bemehlter Kruste für kräftigen Geschmack

ZWIEBELBROT: Mo Di Mi Do Fr Sa Roggenmischbrot mit gerösteten Zwiebeln

FRÜHLINGSBOTE: Mo Di Mi Do Fr Sa Neu Knusprig lockeres Weizenmischbrot mit frischen Möhrenstiften, Petersilie und Koriander verfeinert

2ab BAGUETTE: Fr Sa Weizenbrot aus 100 % verträglichem Urweizen für besten Geschmack und ein besseres Wohlbefinden. Mehr Infos unter www.2ab-weizen.de



5 leckere neue Brotsorten jetzt erhältlich in Ihrer Filiale



Garantiert mit natürlichen Zutaten aus echter Handarbeit



TOMATE-BASILIKUM BAGUETTE: Fr Sa Neu

knuspriges Weizenbrot mit Tomaten, Paprika und Basilikum

FETA-BÄRLAUCH BAGUETTE: Fr Neu

Ein kleines Baguette mit Bärlauch, Fetakäse (aus Kuhmilch) und Olivenöl

FRITZL'S RUSTIQUE: Mo Di Mi Do Fr Sa So

Eine Komposition aus bestem Weizenmehl, Zeit und handwerklichem Können, made with southafrican spirit!

CIABATTA MIT TOMATE: Mo Di Mi Do Fr Sa So

Italienisches Weizenbrot mit sonnengetrockneten Tomaten und Kräutern

CIABATTA MIT WALNUSS: Mo Di Mi Do Fr Sa So

Italienisches Weizenbrot mit gerösteten Walnüssen

CIABATTA MIT OLIVEN: Mo Di Mi Do Fr Sa So Neu

Italienisches Weizenbrot mit schwarzen Oliven

CIABATTA MIT MÖHREN: Mo Di Mi Do Fr Sa So Neu

Italienisches Weizenbrot mit frischen Möhren, Kartoffelstiften und Röstzwiebeln verfeinert

VOLLKORNBROT: Do

Die Kraft des vollen Kornes, verfeinert mit gemalzten Roggenflocken

SONNENBLUMEN-SESAMBROT: Mo Di Mi Do Fr Sa

Roggenmischbrot mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Sesam

WEIZENBAGUETTE: Mo Di Mi Do Fr Sa

Ein Baguette aus ausgesuchten Weizenmehlen

KÖRNERBAGUETTE: Mo Di Mi Do Fr Sa

Ein Baguette mit gerösteten Ölsaaten und kräftigem Malzgeschmack

FEIERABENDBROT: Mo Di Mi Do Fr Sa So

Rustikales luftiges Roggenmischbrot mit knuspriger Kruste durch doppeltes Backen frisch vor Ort

DEMETER VOLLKORNBROT: Mo (Öko Kontrollstelle DE 006) demeter

100 % Vollkornbrot mit gerösteten Ölsaaten und Schrot aus zertifiziertem demeter Anbau

DEMETER ROGGENBROT: Fr (Öko Kontrollstelle DE 006) demeter

100 % Roggenmehl aus zertifiziertem demeter Anbau. (Für Weizenmehlallergiker geeignet!)

Für Weggezogene auch online bestellbar unter:

WWW.LAUDENBACH-GERA.DE