



PRODUKTINFORMATION

1978 fing alles an. Anders arbeiten. Anders leben. Anders backen. Die Grundideen von damals sind geblieben, auch wenn sich im Laufe der Zeit Einiges geändert hat.

Wir mahlen unser Vollkornmehl immer noch auf unseren eigenen Mühlen.

Das Getreide dazu liefert uns der Jahnsfelder Landhof, ein Bioland-Bauernhof aus dem Landkreis Märkisch Oderland, mit dem wir schon seit den Wendejahren verbunden sind.

Wir bieten Ihnen mit Hefe, Backferment oder Sauerteig angesetzte Brote - so ist für jeden Geschmack etwas dabei. In unserer Backstube überwiegt die Handarbeit. Bei über hundert selbstgefertigten Produkten bedeutet das Arbeit für viele Hände.

Die folgenden Seiten sollen Ihnen einen ausführlichen Überblick über unser Angebot geben.

Stand: März 2024

BROT

BROTE MIT NATURSAUERTEIG

Unser hausgegener Natursauerteig ist ein Gemisch aus Roggenvollkornmehl, Wasser, Milch- und Essigsäurebakterien. Wir setzen ihn täglich frisch an und er erhält eine Reifezeit von ca. 16 Stunden.

Berliner Landbrot

Mehl (**Roggenmehl Type 1150, Weizenmehl Type 1050**), Wasser, Salz*, Hefe.

Gewürzbrot

Roggenvollkornmehl, Wasser, Gewürzmischung (Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander, Kardamom), Salz*, Hefe.

Hamburger Schwarzbrot

Roggenvollkornmehl, Roggenschrot, Roggenkörner ganz, Wasser, Salz*, Hefe.

Kümmelbrot

Mehl (**Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl**), Wasser, Kümmel, Salz*, Hefe.

Rheinisches Schwarzbrot

Roggenvollkornmehl, Roggenschrot, Roggenkörner ganz, Wasser, Salz*, Hefe.

Roggenbrot

Roggenvollkornmehl, Wasser, Salz*, Hefe.

Roggen-Dinkel-Brot

Mehl (**Roggenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl**), Wasser, Salz*, Hefe.

Sauerteigbrot

Mehl (**Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl**), Wasser, Salz*, Hefe.

Sesam-Nuss-Brot

Mehl (**Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl**), Wasser, **Haselnüsse, Sesam**, Buchweizen, Salz*, Hefe.

Walnuss-Roggenbrocken

Roggenmehl Type 1150, Roggenvollkornmehl, Wasser, **Walnüsse**, Salz*, Hefe, Anis.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

BROTE MIT BACKFERMENT

Auch die Vorteige für unsere Brote mit natürlichem Backferment lassen wir über Nacht reifen. Dabei vermehren sich überwiegend Milchsäurebakterien und wilde Hefen. Hierbei bilden sich die Aromen für ein mildgesäuertes, bekömmliches Brot.

Dinkelbaguette „Gallego“

Dinkelmehl Type 630, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Salz*, Hefe.

Dinkelbrot

Dinkelvollkornmehl, Wasser, Salz*, Hefe.

Dinkel-Sonnenblumenbrot

Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Salz*, Hefe.

Dinkel-Süßkartoffelbrot

Dinkelmehl Type 630, Wasser, Süßkartoffeln, **Dinkelvollkornmehl**, Salz*, Hefe, Maisgrieß, Muskat.

Früchtebrot

Weizenvollkornmehl, Trockenfrüchte (Pflaumen, Datteln, Sultaninen, Feigen), Wasser, **Haselnüsse**, Hefe, Salz*, Gewürze.

Hausbrot

Dinkelmehl Type 630, Wasser, **Roggenschrot**, **Dinkelvollkornmehl**, Salz*.

Mehrkornbrot

Mehl (**Weizenvollkornmehl**, **Roggenvollkornmehl**) Wasser, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, **Sesam**, Leinsaat, Buchweizen, Salz*, Hefe.

Möhre-Sesam-Brot

Mehl (**Weizenvollkornmehl**, **Roggenvollkornmehl**), Wasser, Möhren, **Sesam**, Salz*, Hefe, Maisgrieß.

Nussbrot

Dinkelvollkornmehl, Wasser, **Haselnüsse**, **Mandeln**, **Walnüsse**, Salz*, Hefe.

Sonnenblumenbrot

Mehl (**Weizenvollkornmehl**, **Roggenvollkornmehl**), Wasser, Sonnenblumenkerne, Salz*, Hefe.

Wikinger-Brot

Weizenmehl Type 1050, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Salz*.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

WEIZENVORTEIGBROTE

Französisches Landbaguette

Weizenmehl Type 550, Wasser, Salz*, Hefe, Malz.

Ciabatta

Weizenmehl Type 1050, Wasser, **Weizenmehl Type 550**, Olivenöl, Natursauerteig, Salz*, Hefe.

Ciabatta Olive

Weizenmehl Type 1050, Wasser, **Weizenmehl Type 550**, Oliven, Olivenöl, Natursauerteig, Salz*, Hefe.

BRÖTCHEN, CROISSANTS & CO.

Apfelbrötchen (vegan)

Weizenmehl Type 1050, Äpfel, Wasser, Margarine, Rohrohrzucker, **Mandeln**, Apfelsaft, Hefe, Zimt, Salz*.

Brioche

Weizenmehl Type 550, Wasser, **Butter**, Rohrohrzucker, **Vollei**, **Milchpulver**, Hefe, Salz*, Zitrone.

Buttercroissants

Weizenmehl Type 550, **Milch**, **Butter**, Rohrohrzucker, Hefe, Salz*.

Dinkelbrötchen

Dinkelvollkornmehl, Wasser, Hefe, Salz*.

Dinkelcroissants

Butter, Dinkelvollkornmehl, **Dinkelmehl 630**, **Milch**, Hefe, **Vollei**, Rohrohrzucker, Salz*, Acerola.

Dinkelseelen

Dinkelmehl Type 630, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Kümmel oder **Sesam** & Schwarzkümmel, Hefe, Salz*.

Dinkel-Süßkartoffelbrötchen (nur donnerstags)

Dinkelmehl Type 630, Wasser, Süßkartoffeln, **Dinkelvollkornmehl**, Salz*, Hefe, Maisgrieß, Muskat.

Karlsbader Dinkelcroissants (vegan)

Dinkelmehl Type 630, Wasser, Margarine, Rohrohrzucker, Hefe, Salz.

Kürbiskernbrötchen

Weizenvollkornmehl, Wasser, Kürbiskerne, Hefe, Salz*.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

Laugenbrezeln

Weizenmehl Type 550, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz*, Weizenkleber, **Gerstenmalzmehl**, Rohrzucker, Acerolapulver, Natronlauge.

Laugenbrötchen

Weizenmehl Type 550, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz*, Weizenkleber, **Gerstenmalzmehl**, Rohrzucker, Acerolapulver, Natronlauge.

Laugencroissants

Weizenmehl Type 550, **Butter**, Margarine, Hefe, Salz*, Weizenkleber, **Gerstenmalzmehl**, Rohrzucker, Acerolapulver, Natronlauge.

Roggenbrötchen

Roggenvollkornmehl, Wasser, Salz*, Hefe.

Rosinenbrötchen

Weizenvollkornmehl, Wasser, **Rosinen**, **Vollei**, Honig, **Butter**, Hefe, **Milchpulver**, Salz*.

Saatbrötchen (Mehrkorn/Sonnenblume/Sesam/Mohn)

Weizenvollkornmehl, Wasser, Saaten, Hefe, Salz*.

Schokoladencroissants

Weizenmehl Type 550, **Milch**, **Butter**, Zartbitterschokolade, Rohrohrzucker, Hefe, Salz*.

Schrippen

Weizenmehl Type 550, Wasser, Hefe, Salz*, Weizenkleber, **Gerstenmalzmehl**, Rohrzucker.

Schusterjungen

Mehl (**Roggenmehl Type 1150**, **Weizenmehl Type 1050**), Wasser, Salz*, Hefe.

*nicht aus ökologischem Anbau

KUCHEN, KEKSE & CO.

(täglich wechselnd)

Apfel-Dinkel (laktosefrei)

Margarine, **Vollei**, **Dinkelvollkornmehl**, Rohrohrzucker, **Dinkelmehl Type 630**, Äpfel, Honig, **Walnüsse**, Weinsteinbackpulver, Zitrone, Salz*, Vanille.

Apfel-Karamell

Butter, Rohrohrzucker, **Dinkelmehl Type 630**, **Vollei**, Mandelgrieß, Äpfel, **Dinkelvollkornmehl**, Rum*, Zitrone, Salz*, Vanille.

Apfelkuchen gedeckt (vegan)

Äpfel, Rohrohrzucker, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, Margarine, **Mandeln**, **Rosinen**, **Weizengrieß**, Zimt.

Blondie

Weißer Kuvertüre, **Vollei**, **Dinkelmehl Type 630**, **Butter**, Rohrohrzucker, Himbeeren oder Heidelbeeren.

Brownie (vegan)

Rohrohrzucker, Kuvertüre, **Aquafaba** (aus **Kichererbsen** & Wasser), Margarine, **Roggenvollkornmehl**, **Walnüsse**, Kakao, Vanille, Salz*, Weinsteinbackpulver.

Dinkel-Buchweizen-Waffeln

Dinkelmehl Type 630, **Dinkelvollkornmehl**, Buchweizenmehl, **Butter**, Rohrohrzucker, **Vollei**, Wasser, Honig, Hefe, Salz*, Vanille.

Dinkel-Cashew-Keks

Butter, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Cashewkerne**, Rohrohrzucker, Wasser, Salz*, Anis.

Dinkeltaler

Mehl (**Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**), **Butter**, Rohrohrzucker, Wasser, Salz*.

Donauwelle

Kirschen, **Weizenvollkornmehl**, Rohrohrzucker, **Vollei**, **Butter**, Margarine, Kakao, Weinsteinbackpulver, Zitrone, Salz*, Vanille.

Energiebällchen (vegan)

Erdnüsse, Sonnenblumenkerne, **getrocknete Pflaumen** *oder* **Aprikosen**, **Sultaninen**, **getrocknete Feigen**, **Haselnüsse**, **Cashewkerne**, Orangensaft, **Datteln**, **Weinbeeren**.

Engadiner Walnusstarte

Walnüsse, **Sahne**, Honig, **Weizenmehl Type 550**, **Butter**, Rohrohrzucker, **Vollei**, Zitrone, Salz*, Vanille.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

Erdbeerkuchen

Erdbeeren, **Butter**, Rohrohrzucker, **Dinkelmehl Type 630**, **Vollei**, **Mandelgrieß**, **Dinkelvollkornmehl**, **Milch**, Rohrohrzucker, Maisstärke, Rum*, Zitrone, Salz*, Vanille.

Gugelhupf

Weizenvollkornmehl, **Vollei**, Vollrohrzucker, **Haselnüsse**, **Rosinen**, **Butter**, Margarine, **Crème Fraîche**, Rum, Weinsteinbackpulver, Zitrone, Salz*, Vanille.

Joghurt-Waldbeer-Tarte

Weizenmehl Type 550, **Sahne**, **Joghurt**, Rohrohrzucker, Heidelbeere, Johannisbeeren, Himbeere, Zitronen, Gelatine, Salz*, Vanille.

Johannisbeer-Quark

Magerquark, **Vollei**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, Honig, Margarine, Johannisbeeren, **Milch**, Rohrohrzucker, **Butter**, Maisstärke, Zitrone, Salz*, Vanille.

Johannisbeer-Baiser (laktosefrei)

Johannisbeeren, Rohrohrzucker, **Haselnüsse**, Margarine, **Eiweiß**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, Maisstärke, Zitrone, Salz*, Vanille.

Johannisbeer-Crumble

Butter, Rohrohrzucker, **Dinkelmehl Type 630**, **Vollei**, **Mandelgrieß**, schwarze Johannisbeeren, **Dinkelvollkornmehl**, Rum*, Zitrone, Salz*, Vanille.

Johannisbeer-Streussel-Muffin

Weizenvollkornmehl, **Milch**, Johannisbeeren, Rohrohrzucker, Sonnenblumenöl, **Vollei**, Weinsteinbackpulver, Zitrone, Salz*, Vanille.

Johannisbeer-Tarte

Johannisbeeren, Rohrohrzucker, **Butter**, **Weizenmehl Type 550**, **Vollei**, **Mandeln**, Orangen, Maisstärke, Zitrone, Salz*, Vanille.

Karotten-Orangen-Tarte

Dinkelmehl Type 630, Karotten, **Haselnüsse**, Apfelmark, **Milch**, Sonnenblumenöl, Rohrohrzucker, Orange, Apfelessig, Weinsteinbackpulver, Natron, Zimt, Vanille, Salz*.

Linzer Schnitte

Dinkelvollkornmehl, **Dinkelmehl Type 630**, Rohrohrzucker, **Haselnüsse**, **Butter**, **Vollei**, Himbeerkonfitüre, Weinsteinbackpulver, Zimt, Kakao, Nelken.

Makrönchen (laktosefrei)

Honigmarzipan, **Eiweiß**, **Mandeln**, Kuvertüre, Aprikosenkonfitüre, Zitrone, Salz*, Vanille.

Mandelrahm-Schnitte

Mandeln, Honig, **Butter**, Margarine, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, Rohrohrzucker, Zitrone, Salz*, Vanille.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

Mohnkuchen

Milch, Mohn, Rohrohrzucker, Margarine, **Butter**, Maisstärke, Honig, **Mandeln**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, Wasser, Salz*, Acerola, Zitrone, Vanille.

Mohnschnecke

Milch, **Weizenmehl Type 550**, **Butter**, Rohrohrzucker, Mohn, Margarine, Maisstärke, Hefe, Zitrone, Salz*, Vanille.

Mohnzelten

Dinkelmehl Type 630, Mohn, **Milch**, **Butter**, **Crème Fraîche**, Rohrohrzucker, **Vollei**, Pflaumenmus, Kartoffelflocken, Honig, Zitrone, Vanille, Salz*.

Mousse au Chocolat-Tarte

Sahne, **Mascarpone**, Kuvertüre, Rohrohrzucker, **Vollei**, **Milch**, **Weizenmehl Type 550**, Gelatine, Zitrone, Salz*, Vanille.

New York Cheesecake

Frischkäse, **Vollei**, Rohrohrzucker, **Crème Fraîche**, **Weizenmehl Type 550**, **Butter**, Zitronen, Honig, Maisstärke, Salz*, Vanille.

Nussstengeli

Haselnüsse, **Weizenvollkornmehl**, Rohrohrzucker, **Butter**, **Vollei**, **Milch**.

Obstplunder

Obst (wechselnd), **Weizenmehl Type 550**, **Butter**, **Milch**, Rohrohrzucker, Maisstärke, Hefe, Salz*, Zimt.

Pfannkuchen (nur am 11. November, zu Silvester & an Fasching)

Dinkelvollkornmehl, **Dinkelmehl Type 630**, **Milch**, **Vollei**, Rohrohrzucker, Margarine, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz*, Acerola.

Pflaumenkuchen

Dinkelmehl Type 630, **Dinkelvollkornmehl**, Pflaumen, **Milch**, Margarine, Rohrohrzucker, **Vollei**, **Butter**, Zitrone, Salz*, Vanille.

Rhabarber-Baiser

Vollei, Rohrohrzucker, Rhabarber, Honig, **Sahne**, **Milch**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, Margarine, Maisstärke, Wasser, **Butter**, **Mandeln**, Hefe, Zitrone, Salz*, Vanille, Zimt, Acerola.

Rüblikuchen (laktosefrei)

Vollei, **Weizenvollkornmehl**, Möhren, Margarine, Rohrohrzucker, **Haselnüsse**, laktosefreie Milch, Weinsteinbackpulver.

Rosinenzopf

Weizenvollkornmehl, Wasser, **Rosinen**, **Mandeln**, **Vollei**, Honig, **Butter**, Aprikosenkonfitüre, Hefe, **Milchpulver**, Salz*.

Sachertorte

Vollei, **Butter**, Rohrohrzucker, **Weizenvollkornmehl**, **Mandeln**, Honigmarzipan, Kuvertüre, Rum*, Weinsteinbackpulver, Zitronen, Salz*, Vanille.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

Schoko-Kirsch

Weizenvollkornmehl, Margarine, **Butter**, Rohrohrzucker, **Milch**, **Vollei**, **Haselnüsse**, Kirschen, **Dinkelmehl Type 630**, **Dinkelvollkornmehl**, Kakao, Weinsteinbackpulver, Salz*, Vanille, Zitronen.

Schoko-Walnuss-Muffins

Vollei, **Butter**, Kuvertüre, **Weizenvollkornmehl**, Rohrohrzucker, **Walnüsse**, Backpulver, Salz*, Vanille, Zitrone.

Schwedische Schokocookies (vegan)

Rohrohrzucker, **Weizenmehl Type 550**, **Hafermilch**, Kokosöl, **Haselnüsse**, Zartbitterschokolade, Kakao, Leinsaat, **Roggenvollkornschrot**, Backpulver, Salz*.

Spanisch Vanille (laktosefrei)

Vollei, Honigmarzipan, **Weizenvollkornmehl**, Rohrohrzucker, Zartbitterkuvertüre, Margarine, Wasser, Weinsteinbackpulver, Vanille, Zitronen, Salz*.

Spandauer (Croissantgebäck mit Cremefüllung)

Weizenmehl Type 550, **Milch**, **Butter**, Rohrohrzucker, Kardamom, Hefe, Salz*.
Cremefüllung: **Milch**, **Butter**, Rohrohrzucker, Maisstärke, Orange, Vanille.

Streusselkuchen

Milch, **Weizenmehl Type 550**, **Butter**, **Dinkelmehl Type 630**, Rohrohrzucker, Honig, Maisstärke, Hefe, Salz*, **Vollei**, Zitronen, Vanille.

Süße Münder (laktosefrei)

Honigmarzipan, **Cashewkerne**, Aprikosenkonfitüre.

Zimtkränzchen (vegan)

Dinkelmehl Type 630, Rohrohrzucker, Wasser, Margarine, Hefe, Salz, Zimt, Kardamom.

Zupfkuchen

Magerquark, **Weizenvollkornmehl**, Rohrohrzucker, **Butter**, **Vollei**, **Crème Fraîche**, Maisstärke, Kakao, Honig, Zitronen, Weinsteinbackpulver, Salz*, Vanille.

Zwetschgentarte

Butter, **Mandeln**, Rohrohrzucker, **Dinkelmehl Type 630**, Zwetschgen, **Vollei**, Hefe, Salz*.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

PIZZA & CO.

Belegte Brötchen

Brötchen aus **Weizenvollkornmehl**, Wasser, Sonnenblumenkerne/**Sesam**/Mohn/Mehrkornmischung, Hefe, Salz* belegt mit:

Wechselnden **Kuh- oder Ziegenkäsesorten**, Salat, Tomaten, **Mayonnaise**, Alfalfasprossen.

Oder belegt mit:

Bärlauchbratling (enthält Soja, Sellerie), Salat, Curryketchup, Gewürzgurken, **veganer Mayonnaise (enthält Senf, Sellerie)**, Alfalfasprossen. (vegan)

Butterseele

Dinkelseele aus **Dinkelmehl Type 630**, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Kümmel oder **Sesam** & Schwarzkümmel, Hefe, Salz* belegt mit:

Butter, Kresse.

Pita

Weizenvollkornmehl, Wasser, **Feta**, Tomate, Oliven, Hefe, Olivenöl, Salz*, Kräuter, Petersilie.

Pizza Classic

Pizza aus **Weizenvollkornmehl**, Wasser, Hefe, Salz* belegt mit:

Mozzarella, **Emmentaler Käse**, Tomatensoße, Zwiebeln, Grüner Paprika, Roter Paprika, Kräutern.

Gemüsepizza

Pizza aus **Weizenmehl Type 1050**, Wasser, **Weizenmehl Type 550**, Natursauerteig, Olivenöl, Salz* belegt mit:

Mozzarella, **Emmentaler Käse**, Tomatensoße, Zucchini, Lauch, Tomaten, Hefe, Rucola, Kräutern.

Pizza Mozzarella

Pizza aus **Weizenmehl Type 1050**, Wasser, **Weizenmehl Type 550**, Natursauerteig, Olivenöl, Salz* belegt mit:

Mozzarella, **Emmentaler Käse**, Tomatensoße, Tomaten, grüner Paprika, Oliven, Champignons, Kräutern.

Tramezzini Mozzarella

Fladenbrot aus **Weizenvollkornmehl**, Wasser, **Weizenmehl Type 550**, Hefe, Salz*, **Sesam**, Schwarzkümmel belegt mit:

Mozzarella, Tomaten, Salat, Alfalfasprossen, **Mayonnaise**, Pesto Genovese, Olivenöl, Kräutersalz, Basilikum.

Tramezzini Pecorino

Fladenbrot aus **Weizenvollkornmehl**, Wasser, **Weizenmehl Type 550**, Hefe, Salz*, **Sesam**, Schwarzkümmel belegt mit:

Pecorino, Möhren, Rucola, Alfalfasprossen, **Mayonnaise**, Olivenöl.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

Dinkelpizza (nur sonntags)

Pizza aus **Dinkelmehl Type 630**, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Hefe, Salz* belegt mit:

Mozzarella, Tomatensoße, wechselnde Gemüsesorten wie Artischocken/Champignons/Zucchini/Roter Paprika, Oliven, Rucola, Kräutern.

Parmesanflöten (nur sonntags)

Stangen aus **Weizenmehl Type 550**, Wasser, Hefe, Salz* belegt mit:

Parmesankäse, Cherrytomaten, Rucola, Pesto Genovese, Olivenöl.

Pizza Romana (nur sonntags)

Pizza aus **Weizenmehl Type 550**, Wasser, Hefe, Meesalz belegt mit:

Mozzarella, Rucola, **Parmesankäse**, Cherrytomaten, Tomatensoße, Pfeffer, Kräutern.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

QUICHES

(täglich wechselnd)

Brokkoli-Cherrytomaten-Quiche

Brokkoli, **Sahne**, Cherrytomaten, **Vollei**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, Wasser, **Crème Fraîche**, **Mandeln**, Salz*, **Butter**, Hefe, **Milchpulver**, Pfeffer.

Kürbis-Quiche

Hokkaido Kürbis, **Sahne**, **Vollei**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, Wasser, **Crème Fraîche**, **Walnüsse**, Kürbiskerne, Salz*, **Butter**, Hefe, Ingwer, **Milchpulver**, Pfeffer, Gewürze.

Lauch-Quiche

Lauch, **Sahne**, **Vollei**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, Wasser, **Crème Fraîche**, Getrocknete Tomaten, Saatenmischung (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, **Sesam**, Leinsaat, Buchweizen), Salz*, **Butter**, Hefe, **Milchpulver**, Pfeffer, Muskatnuss.

Mittelmeer-Quiche

Zucchini, **Sahne**, **Vollei**, Tomaten, Oliven, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, Wasser, **Crème Fraîche**, **Feta**, Zwiebeln, Salz*, **Butter**, Hefe, **Milchpulver**, Pfeffer.

Rosenkohl-Quiche

Rosenkohl, **Sahne**, **Vollei**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, Wasser, **Crème Fraîche**, **Walnüsse**, Salz*, **Butter**, Hefe, **Milchpulver**, Pfeffer, Gewürze.

Rote Beete-Quiche

Rote Beete, **Sahne**, **Vollei**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, **Walnüsse**, Wasser, **Crème Fraîche**, **Feta**, Salz*, **Butter**, Hefe, Knoblauch, Ingwer, **Milchpulver**, Pfeffer, Cumin.

Spinat-Quiche

Spinat, **Sahne**, **Vollei**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, Wasser, **Crème Fraîche**, **Feta**, **Mandeln**, Salz*, **Butter**, Hefe, **Milchpulver**, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss.

St. Patrick's-Quiche

Sahne, Blumenkohl, Möhren, **Vollei**, Erbsen, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, Wasser, **Crème Fraîche**, **Feta**, Salz*, **Butter**, Hefe, **Milchpulver**, Knoblauch, Pfeffer.

Süßkartoffel-Spinat-Quiche

Süßkartoffeln, **Sahne**, **Vollei**, Spinat, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelmehl Type 630**, **Emmentaler Käse**, Wasser, **Crème Fraîche**, Zwiebeln, Salz*, **Butter**, Hefe, **Milchpulver**, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

MÜSLI & CO.

Crunchy

Hafer-, Gerste-, Weizen-, Roggenflocken, Honig, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Wasser, Salz*.

Nuss-Crunchy

Haferflocken grob, Honig, Weinbeeren, Sonnenblumenöl, Sonnenblumenkerne, Wasser, Mandeln, Kokosraspeln, Cashewkerne, Salz*.

Leinsaatmüsli

Hafer-, Gerste-, Weizen-, Roggenflocken, Sultaninen, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, Mandeln, Sesam, Buchweizen.

Kokosmüsli

Hafer-, Gerste-, Weizen-, Roggenflocken, Sultaninen, Kokosraspeln, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, Mandeln, Sesam, Buchweizen.

Hafermüsli

Haferflocken fein, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne, Kokosraspeln, Sesam.

Studentenfutter

Erdnüsse, Sultaninen, Weinbeeren, Datteln, Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.

Allergene in unserer Ware

Wer unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leidet, muss die betreffenden Lebensmittel strikt meiden, denn meist können schon geringe Spuren die gefürchteten Symptome auslösen.

Wir sind ein vegetarischer Betrieb. Allergene aus Fisch, Krebs- oder Weichtieren kommen somit bei uns nicht vor.

Hier informieren wir Sie, welche Lebensmittel wir handwerklich in unserer Bäckerei, der Konditorei und im Bistro verarbeiten.

Allergene aus den im Folgenden genannten Lebensmitteln können somit in allen Produkten aus unserem Hause, wenn auch nur als Spur, enthalten sein.

Lebensmittel	Verarbeitung
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	z.B. in fast allen Backwaren
Eier	z.B. in einigen Kuchensorten
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne, Pistazie)	z.B. in einigen Backwaren & Müslis
Erdnüsse	z.B. in Energiebällchen, einigen Müslis & Suppen (Bistro)
Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose)	z.B. im Großteil der Kuchensorten
Sesamsamen	z.B. in einigen Broten & Brötchen
Senf	z.B. im Salatdressing (Bistro)
Sellerie	z.B. in Suppen (Bistro)
Soja	z.B. Sojamilch (Kaffee)
Lupinen	Nein
Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l	z.B. in Wein

Die Allergene beziehen sich generell auf Bestandteile, die bewusst bei der handwerklichen Lebensmittelproduktion eingesetzt werden.

*nicht aus ökologischem Anbau

Allergene Zutaten und Zutatenbestandteile sind in der Zutatenauflistung **fett** hervorgehoben.