

Brotsorten

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstags
Halbweissbrote / Bauernbrot / Vesperlaible Roggenmischbrote / Roggenkapsel / Roggenmischlaible / Kosakenbrot / Omas Bestes Ciabatta Stangen; Fladen Opas Bestes, Baguette					
Täglich Algen-Power Brot aus 100% Dinkelvollkorn mit Meeresalgen					
VK Dinkel-Vitalbrot VK Emmerbrot Dinkel-Knauzenbrot	VK Himalayabrot (Hefe- frei), Dinkelnetzprot, VK Roggenbäcker (Hefe -frei) Dinkel Walnussbrot	Dinkel-Knauzenbrot VK Dinkel-Roggenbrot (Hefe frei)	Dinkelvollkornbrot (Hefe frei) Dinkelnetzprot VK Roggenbäcker (Hefe-frei)	VK Kerniges Ur Korn Aus Khorasan Weizen Dinkel-Knauzenbrot	VK Himalayabrot (Hefe- frei) VK Kerniges Ur Korn Aus Khorasan Weizen Dinkelnetzprot

Die Zutaten für unsere Bioland Brote und Brötchen sind ausschließlich aus kontrolliert biologischem BIOLAND und Bio Anbau: DE- ÖKO-003.

Alle Backwaren sind Bioland Backwaren wenn nicht anders gekennzeichnet.

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 6:00 bis 18:00 Uhr

Sa. 6:00 bis 13:00 Uhr

Außerdem **samstags** von 8:00 bis 12:00 Uhr auf dem **Metzinger Wochenmarkt!**

Gluten arme Brote

Unsere Glutenarmen Brote aus eigener Herstellung **nicht BIO !!** TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG!

ALLE GLUTEN FREIEN BROTE SIND LACTOSEFREI

Saaten - Bauernbrot (750g)

Reismehl, Wasser, Apfelfaser, Eiklar, Buchweizenmehl, Bananenmehl, Backhefe, Inulin, Fettpulver, Salz, Zitronensäure, 20%: Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne

Buchweizen - Brot (750g) Salz, Hefe Säuerungsmittel: Zitronensäure, Reismehl, Wasser, Buchweizenmehl 6,9%, Eiklar, Kartoffelstärke, Backhefe, Fettpulver

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 6:00 bis 18:00 Uhr

Sa. 6:00 bis 13:00 Uhr

Außerdem **samstags** von 8:00 bis 12:00 Uhr auf dem **Metzinger Wochenmarkt!**