



## SCHNELLERs BROTSORTIMENT

BERGSTEIGER	Roggenmischbrot mit 20 % Roggenschrot, Natursauerteig, Meersalz	750 g	täglich
SONNENBLUMENBROT	Mischbrot mit Sonnenblumenkernen, 55 % Roggenmehl, 45 % Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, <b>mit feinem Brotgewürz</b>	500 g 1000 g	täglich
LANDBROT / SCHWEIZER	Weizenmischbrot mit 90 % Weizenmehl, 10 % Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz, frischen Kartoffeln aus der Region, <b>mit feinem Brotgewürz</b>	2000 g 750 g	Dienstag, Samstag
ALTMÜHLTALER / STEINOFENLAIB	Roggenmischbrot mit 80 % Roggenmehl, 20 % Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, doppelt gebacken, <b>mit fränkischem Brotgewürz</b>	4000 g 1250 g	täglich
FRANKENLAIB	Roggenmischbrot mit 80 % Roggen, 20 % Weizen, doppelt gebacken, Natursauerteig, Meersalz, <b>ohne Gewürze</b>	2000 g	täglich
BAUERNBROT	Roggenmischbrot mit 70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, <b>mit oder ohne Gewürz</b>	500 g 1000 g	täglich
HUBERTUSBROT	Roggenmischbrot mit Malz, 70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, <b>ohne Gewürze</b>	750 g	täglich
FINNENBROT	Mehrkornbrot mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Weizenschrot, Roggenschrot, Weizenkleie, Kartoffelflocken, Roggenmalz, Natursauerteig, Meersalz	750 g	Montag, Mittwoch, Freitag
DINKELKASTEN	Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen <b>ohne Weizenmehl</b>	500 g	Montag, Mittwoch Freitag
FASTENBROT	Mehrkornbrot mit Kürbiskerne, Leinsamen Sonnenblumenkerne, Natursauerteig	500 g	Dienstag, Donnerstag, Samstag
ROGGENBECK	reines Roggenbrot mit Natursauerteig, Meersalz, <b>ohne Hefe und Weizenmehl</b>	1000 g 500 g	Dienstag, Donnerstag

<b>FEINES DINKELBROT</b>	Dinkelvollkornbrot mit Dinkelvollkornmehl, Meersalz, <b>ohne Weizenmehl</b>	800 g 270 g	Montag, Mittwoch, Freitag
<b>KULTURBROT/ SINGELBROT</b>	Dinkelbauernbrot mit 60 % Dinkel, 40 % Roggenmehl, mit Natursauerteig, <b>ohne Weizenmehl</b>	500 g 250 g	Montag, Mittwoch, Freitag
<b>FEINSCHMECKERBROT</b>	Roggenvollkornschrotbrot mit Roggenvollkorn- und Weizenvollkornschat, Leinsamen, Kürbiskerne, Dinkelmalzflöcken, Schrotsauerteig, Meersalz	1500 g	Donnerstag
<b>KARTOFFELBROT</b>	Frischen Kartoffeln aus der Region, Hofmühlweißbier, Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, <b>feines Brotgewürz</b>	500 g	Donnerstag
<b>DINKEL-KÜRBISBROT</b>	100 % Dinkelbrot mit Kürbiskernen <b>ohne Weizenmehl</b>	500 g	Montag
<b>GASSENHAUER</b>	Roggenmischbrot mit 60 % Roggenmehl, 40 % Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz	750 g	täglich
<b>DINKEL-FIT BROT</b>	Dinkelmehrkornbrot mit Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Natursauerteig, Dinkelmalzflöcken, Sonnenblumenkerne, Kartoffeln, Meersalz, Hefe, Roggenmalz, Haferflöcken <b>ohne Weizenmehl</b>	750 g	Dienstag, Freitag
<b>WURZELBROT</b>	Schweizer Weizenmehl, Meersalz, Hefe, geröstetes Roggenmalz, Kartoffelflöcken	Stück	täglich
<b>KÖRNIGES</b>	Schweizer Weizenmehl, Meersalz, Hefe, geröstetes Roggenmalz, Körnermischung auf der Oberfläche	Stück	Dienstag, Donnerstag, Samstag
<b>PARISETTE</b>	französischer Baguetteteig	Stück	Mittwoch, Freitag, Samstag
<b>ZWIEBELSTANGE</b>	Baguetteteig mit Natursauerteig, Brotgewürz, Kümmel, gerösteten Zwiebelringen <b>ohne Speck</b>	Stück	Mittwoch, Samstag
<b>CIABATTA, CIABATTA MIT OLIVEN</b>	Italienischer Weißbroteteig mit Weizengrieß und Olivenöl, Meersalz, Hefe und schwarzen Olivenstücken	Stück	täglich
<b>POWER KASTEN</b>	Dinkelmischbrot ideal als Abendbrot mit 20 % Quinoasaaten, 20 % Dinkelmehl, 60 % Roggenmehl, Meersalz und Natursauerteig		Dienstag, Freitag

**Ständig entwickeln wir für Sie neue Brotkreationen —  
unser nettes Verkaufspersonal berät Sie gerne.**

TELEFON 08421/2608, TELEFAX 08421/1090, SCHNELLERS.BACKSTUBN@GMX.DE

WWW.SCHNELLERS-BACKSTUBN.DE

WEISSENBURGER STRASSE 25, 85072 EICHSTÄTT