



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

## Brotkalender und Brötchenspezialitäten Januar 2022

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Lichtenfelsen-Roggenbrot, 6-Kornbrot, Vollkornbrot im Sesammantel, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Goldbürlies, Kosakenbrot, Butterkreppl, Landbrot
- Dienstag: Adventsbrot, Orketal-Landbrot, Saat-Gut-Brötchen, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Farmerbrot, Baguettes, Laugenbrötchen,  
**in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Einkornbrot mit Leinsaat, Herbstbrot, Landbrot, Nuhnentaler-Landbrot, Dinkel-Emmer-Krústchen, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn, Quarkbällchen,  
**in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfelsen-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Adventsbrötchen, Gewürzschnitten, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Römerkruste,  
**in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelbürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Oxenkruste, Laugenbrötchen,  
**in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Farmerbrot, Lichtkorn-Laib, Adventsbrot, Splitterbrötchen, Goldbürlies

Lichtenfels-Sachsenberg | Landesstraße 28 | Tel. 0 64 54 - 251

Frankenberg-Schreufa | Sachsenberger-Straße 24 | Tel. 0 64 51 - 68 51

Korbach | Westring 9 | Tel. 0 56 31 - 503 15 48



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

## Unsere Tagesangebote im Januar 2022

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	Lichtenfelsen-Roggenbrot	1 kg	3,15 €
	Butterkreppl	3 Stück	3,70 €
Dienstag:	Adventsbrot	500 g	3,20 €
	Spritzkuchen	2 Stück	2,40 €
Mittwoch:	Einkornbrot mit Leinsaat	500 g	3,10 €
	Quarkbällchen	2 Stück	2,05 €
Donnerstag:	Dinkelbürlies	2 Stück	1,20 €
	Quarkkeulchen	2 Stück	1,20 €
Freitag:	Oxenkruste	eine Hälfte	4,00 €
	Eierlikör-Kreppl	1 Stück	1,40 €
Samstag:	Farmerbrot	750 g	3,15 €
	Butterkreppl	3 Stück	3,70 €

### Liebe Kundinnen und Kunden!

**Das GUTE wieder zuerst!** Bei unserer 50-Cent-Aktion in der Weihnachtswoche ist richtig, richtig viel zusammengekommen. Zum einen dadurch, dass wir für jeden Kunden 50 Cent in ein Spendenglas gegeben haben. Zum anderen dadurch, dass viele unserer Kunden ihr Rückgeld oder etwas Zusätzliches gegeben haben. Das war schon ein imposantes Bild: das bis über den Rand hinaus mit Münzen und Scheinen gefüllte Glas auf der Theke zu sehen. Durch Ihre großzügige Unterstützung können wir einen Betrag von 8.000€ überweisen! 1.500€ an den Saat-Gut-Fond, 1.500€ an das Kinderhospiz Bethel und 5.000€ an die Aktion „Bäcker helfen Bäckern Fluthilfe 2021“. Bei der Flutkatastrophe sind 18 Bäckereien mit 70 Verkaufsstellen ganz oder teilweise zerstört worden. **Ich bedanke mich bei allen**, die unsere Spende möglich gemacht haben.

**3 Tage vor Weihnachten** ist eine Maschine in einen reparaturbedingten Streik gegangen. Die Maschine ist für das Langrollen unserer Brötchen verantwortlich. Eben deshalb gibt es zurzeit nur diese Art von runden Brötchen, die oben leicht aufgebrochen sind.

**Naaaa - was haben Sie** so für gute Vorsätze für das neue Jahr? Etwas würde ich im neuen Jahr wirklich sehr gerne umsetzen: unsere Brote und Brötchen als Bioprodukte zertifizieren zu lassen. Da wir ja seit 2019 unsere kompletten Getreidemahlerzeugnisse schon in Biolandqualität verarbeiten, sollten die weiteren Hürden auch noch zu schaffen sein.

**Eine schöne Erfahrung:** Bei Bekanntgabe unserer Betriebsferien in der ersten Januarwoche gab es keinerlei Beschwerden unserer Kunden! Egal ob Gewerbekunden, Gastronomie und Hotels oder gerade unsere „normalen“ Kunden wünschen uns die verdiente Auszeit. ....**uuuund jetze wünsch ich Ihnen** einen guten Start in das neue Jahr! Es wird mit Sicherheit sehr spannend, aufregend, interessant und ganz, ganz bestimmt auch sehr schön! Bis dann.... **Ihr & euer Dirk Weber**

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de