



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten März 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Mischbrot hell, Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtenfelder-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Landbrot, Saat-Gut-Brötchen
- Dienstag: Haselnuss-Kornbrot, Erntebrot, Dinkel-Bürlies, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Lichtkomroggenbrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Urdinkel mit Kürbiskernen, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Emmer-Kröstchen,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfelder-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Rosinenstuten, Toscana-Brötchen, Rheinisches-Schwarzbrot, Laugenbrötchen, Römerkruste,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelbürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Laugenbrezeln, Tiroler-Hausbrot,
in Schreufa und Viermünden: der lange Sachsenberger
- Samstag: Schwarzwälder-Landbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Milchbrötchen, Splitterbrötchen, Saat-Gut-Brot

Lichtenfels-Sachsenberg | Landesstraße 28 | Tel. 0 64 54 - 251
Frankenberg-Schreufa | Sachsenberger-Straße 24 | Tel. 0 64 51 - 68 51
Frankenberg-Viermünden | Hauptstraße 18 | Tel. 0 64 51 - 718 33 34
Korbach | Westring 9 | Tel. 0 56 31 - 503 15 48

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im März 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Emmer-Vollkornbrot 750 g 3,10 €
Quarkbällchen 3 Stück 2,60 €
- Dienstag: Haselnuss-Kornbrot 500 g 2,50 €
Butterberliner 3 Stück 3,00 €
- Mittwoch: Urdinkel mit Kürbiskernen 750 g 3,10 €
Nussecken 2 Stück 2,40 €
- Donnerstag: Rheinisches-Schwarzbrot 1 kg 3,25 €
Bergsteiger-Brötchen 2 Stück 1,10 €
- Freitag: Tiroler-Hausbrot 1 kg 3,05 €
Knusper-Käsekuchen Stück 1,50 €
- Samstag: Schwarzwälder-Landbrot 1 kg 3,10 €
Kopenhagener-Rosenkuchen Platte 2,50 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

liebe Freunde guten Brotes und Genießer feiner Köstlichkeiten. Es gibt neue Gebäcke aus unserer Ideenausprobierversuchsbackstube, die ja manchmal bei unseren Kunden eine echte Punktlandung sind. Na ja, manchmal auch eben nicht...

Auf dem aktuellen Brotkalender sind gleich mehrere neue Gebäckideen vertreten:

Emmer-Vollkornbrot - alte Getreidesorte mit besonders wertvollen Inhaltsstoffen;

Rheinisches Schwarzbrot - reines Vollkornbrot aus meinem "Lieblingsroggen" dem Lichtkomroggen; **Urdinkel mit Kürbiskernen** - unser beliebtes Dinkelvollkornbrot diesmal mit leicht gerösteten Kürbiskernen; **Tiroler Hausbrot** - lockeres Dinkel/Roggen-Mischbrot mit leicht malziger Note und durch die sehr lange Teigruhe mit einer hervorragenden Frischhaltung.

Weizenfreie Dinkelbrote und Brötchen

backen wir bekanntlich seit einigen Jahren. Erweitert wurde dieses Sortiment durch Urgetreidesorten Dinkel und Emmer. Jetzt wagen wir uns mit diesen besonderen Mehlen auch in den süßen Bereich vor. Unseren gesamten Bedarf an Roggen, Dinkel und Weizen beziehen wir aus heimischer Landwirtschaft und lassen es in der Mühle von Jürgen Werner in Schillinghausen zu naturbelassenen Mehlen vermahlen. Emmer, Einkorn und Co beziehen wir von einer Biolanderzeugergemeinschaft aus Baden-Württemberg, garantiert ungespritzt und ohne künstliche Düngergabe!

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de