



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten August 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtkorn-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Landbrot, Buttereinback
- Dienstag: Erntebrot, Saat-Gut-Brötchen, mediterrane Baguettes, Vollkornbrot geschn., Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Orketal-er-Landbrot, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Urkorn-Vollkornbrot, Weißbrot, Baguettes, Salz&Pfeffer, **in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfelsen-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Bergsteiger-Brötchen, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Saat-Gut-Brot, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelweck mit Curry und Cranberries, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Süßkartoffel-Dinkelbrot, Laugenbrezeln, **in Schreufa und Viermünden:** der lange Sachsenberger
- Samstag: Lichtenfelsen-Roggenbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Milchbrötchen, Splitterbrötchen, Schweizer-Sonnendinkel

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 August 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Lichtkorn-Roggenbrot 1 kg 3,20 €
Buttereinback 3 Stück 1,60 €
- Dienstag: mediterrane Baguettes Stück 2,50 €
Käsekuchen Platte 2,70 €
- Mittwoch: Krustenbrot 1 kg 2,80 €
Salz&Pfeffer 2 Stück 1,30 €
- Donnerstag: Bergsteiger-Brötchen 2 Stück 1,10 €
Rosinenstuten Stück 2,35 €
- Freitag: Süßkartoffel-Dinkelbrot 500 g 2,60 €
Dinkelweck m. Curry&Cranberries 2 Stück 1,35 €
- Samstag: Saftkornbrot 1 kg 3,20 €
Butterstreuselkuchen große Platte 3,75 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir haben richtig viel Arbeit! Darüber freu ich mich und bin sehr dankbar dafür, dass unsere Backwerke und ihre damit verbundene aufwendige und zeitintensive handwerkliche Herstellungsweise bei Ihnen so gut ankommt. Meistens haben wir sogar so viel zu tun, dass wir es kaum schaffen - aber unser Sortiment etwas schlanker anzulegen wollen wir auch nicht.

Deshalb brauchen wir tatkräftige Unterstützung im Verkauf und in der Produktion.

Wer sich vorstellen kann, gute Lebensmittel zu produzieren und/oder zu verkaufen - bitte mich ganz einfach direkt ansprechen! Vielleicht befindet sich ja Ihr neuer Arbeitsplatz bald bei uns: im Korbacher Geschäft, in Sachsenberg in der Backstube, am Steuer unseres Lieferwagens, als Hausmeister oder, oder, oder...

Ich freu mich immer wieder, wenn mir Kunden ihre Gebäckwünsche mitteilen. Manchmal ist es eine Anregung - „das haben wir schon lang nicht mehr gebacken“. Nicht immer ist es jedoch möglich alle Wünsche umzusetzen. Es kommt auch schon mal vor, dass eine Brotsorte, wie z.B. das Saftkornbrot, das wir seit einigen Jahren immer Samstags backen, an Beliebtheit verloren hat. Dann muss ich auch mal die „Reißleine“ ziehen und dieses Brot einfach mal vom Brotkalender streichen. Um so schöner, wenn dann dieses Brot wieder gebacken wird. Und dann auch noch im Angebot ;-))!

Die Rezeptur unserer Bergsteiger-Brötchen haben wir umgestellt - es ist jetzt ein reines Dinkelbrötchen mit schön viel Kümmeln.

Süßkartoffeln erfreuen sich einer gestiegenen Beliebtheit. Im Monat August backen wir weizenfreies Süßkartoffel-Dinkelbrot. Einfaches und leckeres für den Sommerabend: Röstebrot mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer und ein paar Kräutern...

nem Gläschen Wein dazu... so kann Sommer schmecken!

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de