



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten November 2017

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Rheinisches Schwarzbrot*, Landbrot hell, 6-Kornbrot, Orketalers Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Landbrot, Rosinenbrötchen
- Dienstag: Urkornbrot, Schweizer Sonnendinkel, Dinkel-Bürlies, Vollkornbrot geschn., Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Lichtenfelser Roggenbrot
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Einkorn-Vollkornbrot, Rosinenstuten, Weißbrot, Baguettes, Saat-Gut-Brötchen mit Braunhirse
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfelser Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Rosinenstuten, Milchbrötchen, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Herbstbrot
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschn., Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Dinkelbürlies, Krustenbrot, Landbrot, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Rosinenstuten, Laugenbrezeln, Brot vom Einweihungsfest*
in Schreufa und Viermünden: der lange Sachsenberger
- Samstag: Lichtenfelser Roggenbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Urdinkel mit Kürbiskernen*, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Milchbrötchen, Splitterbrötchen

- * **Rheinisches Schwarzbrot** mit Akzent von Dirk Weber: ist ein Roggenvollkornbrot aus grobem Roggenvollkornschrot und mit meinem Lieblingsroggen Lichtkornroggen. Ein reines Roggenvollkornbrot, nur aus Getreide, Wasser, Meersalz und echte Handarbeit. – sonst nichts.
- * **Urdinkel mit Kürbiskernen:** unser bekanntes Dinkelvollkornbrot diesmal nicht mit Sonnenblumenkernen, sondern mit leicht gerösteten Kürbiskernen.
- * **Brot vom Einweihungsfest:** war nur als besonderes Backwerk für einen besonderen Tag gedacht. Ich bin mehrfach auf dieses Brot angesprochen worden. Also, es besteht aus Dinkel, Emmer, Einkorn, Lichtkornroggen, Rotkorn zu je ca. den gleichen Teilen. Wir backen dieses besondere Brot im November jeden Freitag.

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



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im November 2017

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Rheinisches Schwarzbrot* 1 kg 3,20 €
Dinkel-Emmer-Kröstchen 3 Stück 1,50 €
- Dienstag: Urkornbrot 750 g 2,90 €
Butterberliner 3 Stück 3,00 €
- Mittwoch: Krustenbrot 1 kg 2,90 €
Rosinenstuten Stück 2,25 €
- Donnerstag: Herbstbrot 750 g 2,85 €
Knusper-Käsekuchen Stück 1,40 €
- Freitag: Brot vom Einweihungsfest* 750 g 3,00 €
Butterberliner 3 Stück 3,00 €
- Samstag: Urdinkel mit Kürbiskernen* 750 g 3,00 €
verschiedene Obstkuchen Platte 2,40 €

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Bekannte, Freunde, Familie, Mitarbeiter, Kunden, Kollegen, Nachbarn, Geschäftspartner und Alle, die sich nicht in der Auflistung angesprochen fühlen: Ihnen und Euch allen möchte ich **DANKE** sagen, dafür, dass das „Backstubenrenovierungs-neubaueinweihungsfest“ so geworden ist, wie es war: richtig, richtig schön!

Ich möchte mich für die vielen Aufmerksamkeiten, die vielen guten Wünsche, die meiner Firma, meinen Mitarbeitern, meiner Familie und mir entgegengebracht wurden, bedanken. Wir, die gesamte Firma und Familie, haben eine unglaubliche Wertschätzung erfahren dürfen. Im Namen Aller **nochmals ein dickes Dankeschön!!!**

Und jetzt habe ich noch eine Bitte: Während des Fests wurden bestimmt von vielen Gästen Bilder „geschossen“. Ich freue mich sehr, wenn Sie uns Ihre Fotos zukommen lassen könnten, dann werden wir eine gemeinsame Fotostrecke basteln und sie ins Netz stellen. Fotos können Sie gerne per E-Mail an info@weber-backwerk.de schicken.

Es ist Herbst geworden, und das ruft einige Backwaren wieder auf den Backzettel: z. B. Butterberliner, Nugatringe, Quarkbällchen, Baumkuchen...., na, und die Weihnachtsbäckerei steht eh schon wieder in den Startlöchern!

Ihr & euer Dirk Weber