Brot-Planer

Montag, Mittwoch Freitag, Samstag	**Leinsamen-Sonnenblumenkernbrot** Roggenmischbrot 80/20 mit ganzen Leinsamen und Sonnenblumenkernen	30 %
Dienstag Donnerstag	**Amaranthbrot** Roggenmischbrot mit gepufftem Amaranth	30 %
Dienstag Donnerstag	**Emil's Urstück** Roggenmischbrot 70/30	30 %
Freitag	**Roggenvollkornbrot** 100 % Roggenbrot mit feiner Krume	100 %
täglich	**Pariser Brot** original französisches Baguette 97% Weizenmehl/3 % Roggenmehl	
täglich	**Landgutbrot** Roggenmischbrot 60/40 aus Getreide der Region	25 %
täglich	**Pfälzer Bauernbrot** Roggenmischbrot 80/20	30 %
täglich	**Kürbiskernkruste** Roggenmischbrot 80/20 mit Kürbiskernen	30 %

Vollkornanteil in Prozent

Unsere Dinkelbrote

Montag Mittwoch Freitag	**Dinkelvollkorn Schrotbrot** 100% Dinkelvollkorn, kernig, saftig
Montag	**Vollkornschrotbrot** grobkörniges Vollkornbrot 70% Roggen/30% Dinkel
	Walnuss-Cranberry-Schrotbrot
Dienstag Samstag	**Urzeitkorn** 50 % Dinkel-/25 % Einkorn-/ 25 % Emmervollkornmehl
Dienstag	**Pfälzer Landbrot** 80% Dinkel/20% Roggen
Dienstag Donnerstag Samstag	**Kurstadtbrot** 50 % Dinkelvollkorn-/50 % Roggenvollkornmehl mit Saaten
Mittwoch Freitag Samstag	**Dinkelbaguette** Baguette aus Dinkelmehl Type 630
	Dinkelbrötchen Helle Brötchen aus 100% Dinkelmehl
	Dinkeltoast, hell
Donnerstag	**Kurpfälzer** 50% Dinkel-/50% Roggenvollkornmehl
Freitag	**Dinkeltoast** 100% Dinkelvollkornmehl, locker leicht
Samstag	**Gassenhauer** 40 % Dinkelmehl/60 % Roggenmehl