



BROTPLAN

NUTZEN SIE UNSERE „BROTZEITEN“! SIE ZEIGEN IHNEN UNSER TÄGLICH WECHSELNDES BROTSSORTIMENT.

Täglich auf Vorbestellung:

L ✓ Zwiebelbrot	500 g	Weizenmischbrot mit Röstzwiebeln
L ✓ Kürbiskernbrot	500 g	Weizenmischbrot mit Kürbiskernen
L Speckbrot	500 g	Weizenmischbrot mit Speckwürfel
L „Knorz“	400 g	Weizenmischbrot mit Röstzwiebeln, Speckwürfeln und Kümmel

MONTAG

Walnuss-Quarkbrot	750 g	Mischbrot, Quark, Walnüsse
Quarkbrot	750 g	Mischbrot, Quark
L ✓ gemahlene Roggenvollkornbr.	500 g	Roggenvollkornmehl, Sauerteig
L ✓ Fränkisches Krustenbrot	750 g	Roggenmischbrot (80 % Ro, 20 % Wei) mit Sauerteig, Brotgewürz
Marathonbrot	500g	Weizenmischbrot mit Joghurt; geschälte Hanfnüsse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen; Sauerteig
L ✓ Waldbrot	500 g	Roggenmischbrot (65 % Ro, 35 % Wei), in Saaten gewälzt; Sauerteig
L ✓ Saftkornbrot	750 g	Roggenbrot mit Roggenvollkornschrot und Ölsamen, Sauerteig

DIENSTAG

„Roths Jahreszeitenbrot“		Wechselnde Sorten, alle drei Monate neu. Lassen Sie sich von uns überraschen.
II „Dinkel-Apfel“	500 g	Dinkelvollkornmehl, frische Apfelwürfel, Sauerteig, in Sonnenblumenkerne gelegt
L ✓ gemahlene Roggenvollkornbr.	500 g	siehe Montag
L ✓ Fränkisches Krustenbrot	750 g	siehe Montag
L ✓ Weinheimer Karottenbrot	750 g	Roggen (45%), Weizen (50%), Haferflocken (5%); frisch geraspelte Karotten; Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen; Sauerteig; gewälzt in einer Korn-Saatenmischung
L ✓ Roggenmischbrot	1500 g	70 % Roggen-, 30 % Weizenmehl; Sauerteig
L ✓ Vollkornwürfel		Weizenvollkorn-Kleingebäck

MITTWOCH

L ✓ Bauernbrot	750 g	70 % Roggen-, 30 % Weizenmehl; Sauerteig
L ✓ „s Sprössje“	500 g	Weizenmischbrot mit 10 versch. Keimlingen; Leinsaat, Lupinenschrot; Sauerteig

DONNERSTAG

L ✓ Roggenbrot (rund o. Kasten)	1000 g	Roggenmehl; Sauerteig
L ✓ Kümmel-Roggenbrot (rund)	1000 g	Roggenmehl, Kümmel; Sauerteig
L ✓ Roggenvollkornbrot	750 g	90 % Roggenvollkornmehl, 10 % Roggenschrot, mit Sauerteig; Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne
Backesberg	750 g	Roggen-Dinkel-Malzbrot mit Sauerteig
Taunus-Kruste	2000 g	Roggen-Dinkel-Malzbrot mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Leinsamen; Sauerteig

L = lactosefrei, V = vegan, II = 2 % Backmittel, enthält Buttermilchpulver (Verträglichkeit ggf. prüfen)

FREITAG

L ✓ Kosakenbrot (rund o. eckig)	750 g	80 % Roggen-, 20 % Weizenmehl; Sauerteig
L ✓ Mehrkorn-Malzbrot	500 g	Roggenvollkornschrot, Weizen, Hafer, Hirse; Gerste-Malzschrot; Ölsaaten; Sauerteig
L ✓ Alpenlaib	750 g	Roggenmischbrot (70% Roggen, 30% Weizen), Sauerteig, Roggenschrot
L „Knorz“	400 g	Weizenmischbr. mit Röstzwiebeln, Speckwürfeln u. Kümmel
II Dinkelvollkornbrot	750 g	Dinkelvollkornmehl, Sauerteig
II Weißbrot (Kasten)	500 g	Weizenmehl
L ✓ „Handwerksliebe“	2500 g	70 % Roggen-, 30 % Dinkelmehl, Sauerteig, Dinkelaromamalzmehl
* kl. frz. Zwiebelweißbrot		Weißbrotstange mit Röstzwiebeln
L ✓ Ciabatta		ital. Hartweizengrießbrot mit Olivenöl

SAMSTAG

L ✓ Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	500 g	Dinkelvollkornschrot u. -mehl, Dinkelflocken; Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornsauerteig
L ✓ Roggenmischbrot	750 g	siehe Dienstag
L ✓ Alpenlaib	750 g	siehe Freitag
L ✓ Ciabatta		siehe Freitag
* kl. frz. Zwiebelweißbrot		siehe Freitag
L ✓ Weizen-Fladen		flaches rundes Weizenbrot, bestreut mit Sesam oder Sesam und Schwarzkümmel

TÄGLICH

L ✓ Weizenmischbrot	750 g, 1250 g	65 % Weizenmehl, 35 % Roggenmehl; Sauerteig
L ✓ Schwarzwälder Brot	750 g, 1250 g	65 % Weizenmehl, 35 % Roggenmehl; Sauerteig
L ✓ „KAJOs“ (L ✓ außer montags)	500 g	Roggenmischbrot mit Haferflocken, Kürbiskernen, Leinsaat (täglich außer freitags!)
		Roggenstangen (groß und klein)
L ✓ Mehrkornstangen (groß und klein)		
L ✓ Vollkornstangen (groß und klein)		
* französische Weißbrote (groß und klein)		
L ✓ Ciabatta		siehe Freitag (auf Vorbestellung)
L ✓ Weizen-Fladen		siehe Freitag (auf Vorbestellung)
L ✓ Fladenbrot (Backes)	500 g	flaches rundes Weizenmischbrot, bestreut mit Salz (auf Vorbestellung)

L = lactosefrei, V = vegan, II = 2 % Backmittel, enthält Buttermilchpulver (Verträglichkeit ggf. prüfen)

UNSER BRÖTCHENANGEBOT

(Teilweise an bestimmten Wochentagen. Bitte fragen Sie nach!)

vegan + lactosefrei

Weizenbrötchen - Röthchen - Krusti - Baguette - Frühstücksknüppel - Wasserweck - Vollkorn - Weltmeister – Fitty – Fitness – Vollkornknacker – Ciabatta – Kornknacker (außer Käse) - Mohn - Sesam – Kümmel – Müslistange
Dinkelbrötchen (enthaltend einen geringen Anteil Backmittel mit Süßmolkepulver. Verträglichkeit bei Lactoseintoleranz o.ä. ggf. individuell prüfen.)
alle anderen

Roggen - Roggenkrusti - Maisdrilling - Käse – Marathon - Kürbis-Roggen – Gewürz
Westerwälder Bierstange – Partyschleife - Laugengebäck – Käse-Laugenstange - Käse-Schinken-Laugenstange
div. Partybrötchen - div. Partystangen – Partyblume

* Hinweis: Unsere französischen Weißbrote stellen wir montags bis donnerstags lactosefrei und vegan her.
Freitags, samstags (und feiertags) ist dies aufgrund von Produktionsabläufen nicht möglich.

[veganes Stückchen: Blätterteig mit Kirschen - täglich frisch und auf Bestellung]



... ein Weg, der sich lohnt!

Oberbrechen, Hinterstraße 15, Telefon: 0 64 83/77 92, Fax 0 64 83/23 94
Niederbrechen, Limburger Straße 77, Telefon: 0 64 38/92 04 88, www.baeckerei-roth.de

