



# Brotzeiten

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

## **MONTAG**

Quarkbrot	750 g	Mischbrot (50 % Roggen, 50 % Weizen), Quark
Walnuss-Quarkbrot	750 g	Mischbrot, Quark, Walnüsse
L √ Fränkisches Krustenbrot	750 g	Roggenmischbrot (80 % Ro, 20 % Wei), Roggensauerteig, Brotgewürz (u.a. Anis, Fenchel, Kümmel, Brotklee...)
L √ Waldbrot	500 g	Roggenmischbrot (65 % Roggen, 35 % Weizen), in Ölsaaten gewälzt; Roggensauerteig
„KAJOs“	500 g	Mischbrot (siehe Quarkbrot) mit Haferflocken, Kürbiskernen, Leinsaat
L √ Roggenvollkornbrot	750 g	90 % Roggenvollkornmehl, 10 % Roggenschrot, mit Roggensauerteig; Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

## **DIENSTAG**

„Roths Jahreszeitenbrot“		Wechselnde Sorten, alle drei Monate neu! Lassen Sie sich von uns überraschen.
L √ Weinheimer Karottenbrot	750 g	Dreikornbrot (45 % Roggen, 50 % Weizen, 5 % Haferflocken; frisch geraspelte Karotten; Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen; Roggensauerteig; gewälzt in Korn-Saatenmischung
L √ Roggenmischbrot	1500 g	70 % Roggen-, 30 % Weizenmehl; Roggensauerteig
L √ Vollkornwürfel		Weizenvollkorn-Kleingebäck

## **MITTWOCH**

L √ Bauernbrot	750 g	70 % Roggen-, 30 % Weizenmehl; Roggensauerteig
L √ „KAJOs“	500 g	Roggenmischbrot (siehe Bauernbrot) mit Haferflocken, Kürbiskernen, Leinsaat

## **DONNERSTAG**

L √ Roggenbrot (Kasten)	1000 g	Roggenmehl; Roggensauerteig
L √ Kümmel-Roggenbrot (rund)	1000 g	Roggenmehl, Kümmel; Roggensauerteig
L √ Batard (frz. Landbrot)	400 g	Weizenmehl; Hefe
Backesberg	750 g	Roggen-Dinkel-Malzbrot mit Roggensauerteig
Taunus-Kruste	2000 g	Roggen-Dinkel-Malzbrot mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Leinsamen; Roggensauerteig

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



# Brotzeiten

## FREITAG

L V Kosakenbrot	750 g	80 % Roggen-, 20 % Weizenmehl; Roggensauerteig
4Korn	500 g	50 % Weizen-, 25 % Dinkelvollkornmehl, 20 % Roggenmehl, -schrot und -flocken, 5 % Haferflocken, Roggensauerteig, Quark, Hefe, Honig, Malz, Leinsamen, Sonnenbl.kerne, Mohn, Sesam
L V „Poppy“	400 g	Dinkelbrot (60% Dinkel, 20% Dinkelvollkorn) je 10 % Dinkel und Amaranth (gepoppt), Dinkelvollkornsauerteig
L „Knorz“	400 g	Weizenmischbrot mit Röstzwiebeln, Speckwürfeln und Kümmel
II Dinkelvollkornbrot	750 g	Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornsauerteig
II Weißbrot (Kasten)	500 g	Weizenmehl
L V „Handwerksliebe“	2500 g	70 % Roggen-, 30 % Dinkelmehl, Roggensauerteig, Dinkelaromamalzmehl
* frz. Zwiebelweißbrot		Weißbrotstange mit Röstzwiebeln
L V Ciabatta		ital. Hartweizengrießbrot mit Olivenöl

## SAMSTAG

L V Voll Korn	500 g	100 % Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornsauerteig, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Hefe, Sesam, Honig
L V Roggenmischbrot	750 g	70 % Roggen-, 30 % Weizenmehl; Roggensauerteig
L V „KAJOs“	500 g	Roggenmischbrot mit Haferflocken, Kürbiskernen, Leinsaat
L V Ciabatta		ital. Hartweizengrießbrot mit Olivenöl
* frz. Zwiebelweißbrot	250 g	Weißbrotstange mit Röstzwiebeln
L V Weizen-Fladen		flaches rundes Weizenbrot, bestreut mit Sesam oder Sesam und Schwarzkümmel

## TÄGLICH

L V Schwarzwälder Brot	750 g, 1250 g	65 % Weizenmehl, 35 % Roggenmehl; Sauerteig
Roggenstangen	(250 g und 500 g)	
L V Mehrkomstangen	(250 g und 500 g)	
* Französische Weißbr.	(250 g und 500 g)	
L V Ciabatta (auf Vorbestellung)		ital. Hartweizengrießbrot mit Olivenöl
L V Weizen-Fladen (auf Vorbestellung)		flaches rundes Weizenbrot, bestreut mit Sesam oder Sesam und Schwarzkümmel

*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 - Wasserweck - Vollkorn - Weltmeister – Fitty – Fitness – Vollkornknacker – Ciabatta – Kornknacker (außer Käse) - Mohnzöpfchen -Kümmelstange – Müslistange

Dinkelbrötchen (enthalten einen geringen Anteil Backmittel mit Süßmolkepulver. Verträglichkeit bei Lactoseintoleranz o.ä. ggf. individuell prüfen.)

*alle anderen*

Roggen - Käse – Kürbis-Roggen  
Westerwälder Bierstange – Partyschleife – Laugenstange - Laugenbrötchen  
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]