











DE-ÖKO-006







Unser  
Vertragspartner

**Zutatendeklaration (Stand 27/08/2019)**

<b>Bio - Brot</b>	
<b>A O K – BROT (15)</b>	50% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 50% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Sesam</b> *(7), Leinsaat*(7), Sonnenblumenkerne*(7), jodhaltiges Meersalz (19), Sauerteig-Startkultur* <b>(1)</b> , evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>BUTTERMILCH</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, <b>Buttermilch</b> *, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>DAS LEICHTE (V)</b>	60% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 26% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, 7% Bioland- <b>Dinkelschrot</b> *, 7% <b>Kamut</b> ®-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>4</b> ), Hefe*(10)
<b>DINKEL-HAFER</b> 	50% Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, 30% Bioland- <b>Roggen</b> -Vollkornmehl* , 20% <b>Hafer</b> *,Trinkwasser, Ölsaaten-Mix* ( <b>17</b> ), Meersalz, Brotgewürz* (18), Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>DINKEL-KASTEN (A)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, <b>Sesam</b> *(6), Sauerteig-Startkultur*(3)
<b>DINKEL-ROGGEN</b> 	64% Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, 35% Bioland- <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot* ( <b>9</b> ) (mit Weizen)
<b>DINKEL-KRAFT</b> 	55% Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, 45% Bioland- <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Lupinenschrot</b> *(ersatzweise Ackerbohnschrot*), Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Haferflocken*, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>EM-BROT (V)</b>	60% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 26% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, 7% Bioland- <b>Dinkelschrot</b> *, 7% <b>Kamut</b> ®-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Oliven*, getrocknete Tomaten*, Olivenöl*, italienische Gewürzmischung *( <b>13</b> ), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>4</b> ), Hefe*(10)
<b>FAMILIENBROT</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>FRÜCHTEBROT (V)</b>	90% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 10% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Aprikosen*, Pflaumen*, Feigen*, Datteln*, Sultaninen*, <b>Mandeln</b> *, <b>Sesam</b> *(7), Leinsaat*(7), <b>Haferflocken</b> *(7), Mohn*(7), Buchweizen*(7), Sonnenblumenkerne*(7), Hefe*(10), Sauerteig-Startkultur ( <b>4</b> ), Meersalz, Gewürzmischung*(8)
<b>GROBSCHROT</b>	35% <b>Roggen</b> - Vollkornschrot*, 35% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> )
<b>KAMUT®-ROGGEN (A)</b>	70% <b>Kamut</b> ®- <b>Urweizen</b> -Vollkornmehl*(11), 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>2</b> )
<b>KEIMLING MIT CHIA (V)</b>	60% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 26% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, 7% Bioland- <b>Dinkelschrot</b> *, 7% <b>Kamut</b> ®-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Chiasamen*, Hirsekeimlinge*, Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, <b>Sojaschrot</b> *, Kürbiskerne*, <b>Hafer</b> *, Hirseflocken*, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>4</b> ), Hefe*(10)
<b>KÖRNER-HASELNUSS</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Haselnusskerne</b> *(5), <b>Sesam</b> *(7), Leinsaat*(7), <b>Haferflocken</b> *(7), Mohn*(7), Buchweizen*(7), Sonnenblumenkerne*(7), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>KÜRBISKERN</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Kürbiskerne*(7) Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>KÜRBIS-MÖHRE</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Kürbiskerne*(7), geraspelte Möhren*(5), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>NUSS-FAIR</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Paranüsse</b> *(5), <b>Cashewkerne</b> *(5), <b>Walnusskerne</b> *(5), <b>Haselnusskerne</b> *(5), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>ROGGEN (A)</b> 	Bioland- <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>2</b> )
<b>ROGGEN-WEIZEN</b>	70% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>ROGGEN-VIELSAAT (A)</b> 	88% Biol.- <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, 12% Biol.- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Kürbiskerne*, Sb-kerne*, Hanf*, <b>Sesam</b> *, Leinsaat*, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>2</b> )
<b>RUHRKRUSTE MIT EMMER</b>	30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl* , 30% <b>Roggen</b> mehl 1150*, 25% <b>Emmer</b> -Vollkornmehl*, 15% <b>Dinkel</b> mehl 630*, Trinkwasser, <b>Joghurt</b> *, jodhaltiges Meersalz (19), Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), Hefe*, evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>SCHWARZBROT</b> 	87% <b>Roggen</b> -Vollkornschrot*, 7% <b>Roggenkörner</b> *, 6% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, <b>Haferflocken</b> *(6), Sauerteig-Startkultur*( <b>2</b> )
<b>SESAM-LEINSAAT</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Leinsaat*(5), <b>Sesam</b> *(6), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )
<b>SOJA</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Sojaschrot</b> *(7), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*( <b>1</b> ), evtl. Brotschrot*( <b>9</b> )

<b>Bio – Brot (Fortsetzung)</b>	
<b>SONNENBLUMEN-SCHWARZBROT</b> 	87% <b>Roggen</b> -Vollkornschrot*, 7% <b>Roggen</b> körner*, 6% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Sonnenblumenkerne*(7), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*(2)
<b>SONNENBLUMENKERN</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, europäische Sonnenblumenkerne*(7), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*(1), evtl. Brotschrot*(9)
<b>WALNUS</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Walnuss</b> kerne*(5), Meersalz, Sauerteig-Startkultur*(1), evtl. Brotschrot*(9)
<b>WEIZEN-ROGGEN</b>	70% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 30% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*(1), evtl. Brotschrot*(9)
<b>Bio – Brötchen</b>	
<b>AOK</b>	50% <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, 50% <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Sesam</b> *(7), Leinsaat*(7), Sonnenblumenkerne*(7), jodhaltiges Meersalz (19), Sauerteig-Startkultur* (1), evtl. Brotschrot*(9)
<b>CASHEW-APRIKOSEN-STANGE</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Aprikosen*, <b>Cashewkerne</b> *, <b>Mandeln</b> * (6), Rübensirup*, <b>Butter</b> *, Hefe*(10), Meersalz
<b>DINKEL-HEFE (V)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Hefe*(10), Meersalz, Acerola-Kirschsaf* <sup>t</sup>
<b>DINKEL-CIABATTA (V)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Olivenöl*, Hefe*(10), Meersalz, Acerola-Kirschsaf* <sup>t</sup>
<b>DINKEL-OLIVEN-CIABATTA(V)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Oliven*, Olivenöl*, Hefe*(10), Meersalz, Acerola-Kirschsaf* <sup>t</sup>
<b>DINKEL-OLIVEN-PANINO (V)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Oliven*, Olivenöl, *Hefe*(10), Meersalz, Acerola-Kirschsaf* <sup>t</sup>
<b>DINKEL-PANINO (V)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Olivenöl*, Hefe*(10), Meersalz, Acerola-Kirschsaf* <sup>t</sup>
<b>DINKEL</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*(3), keine Hefe, kein Weizen (A)
<b>EINFACHE (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl.2% Backrohstoff*(12), SauerteigStartkultur*(4)
<b>HAFER (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, <b>Hafer</b> flocken* und <b>Hafer</b> kerne*(7), Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>KÄSE</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), <b>Käse</b> *(6), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>KÖRNER (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Sonnenblumenkerne*(7), Leinsaat*(7), <b>Sojaschrot</b> *(7), Kürbiskerne*(7), Hirseflocken*(7), Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>KRÜSTCHEN (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, <b>Hafer</b> -Vollkornschrot*(6), Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>KÜRBISKERN (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Kürbiskerne*(7), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>MOHN (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Mohn*(6), Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>MÜSLI (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), <b>Sultaninen</b> *(5), <b>Hafer</b> flocken*(7), <b>Buchweizen</b> *(7), <b>Mohn</b> *(7), <b>Sesam</b> *(7), <b>Leinsaat</b> *(7), <b>Sonnenblumenkerne</b> *(7), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>ROGGEN</b> 	Bioland- <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz, Sauerteig-Startkultur*(2), hefe- und weizenfrei (A)
<b>ROSINEN</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Sultaninen*, Rübensirup*, <b>Butter</b> *, Hefe (10), Meersalz
<b>SESAM (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, <b>Sesam</b> *(6), Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>SOJA (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), <b>Sojaschrot</b> *(7), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>SONNENBLUMEN (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Sonnenblumenkerne*(7), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)

<b>Bio - Stuten und Baguette</b>	
<b>BAGGI EINFACH (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>BAGUETTE (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkult.*(4)
<b>BRÖTCHENSTUTEN</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*, <b>Butter</b> *, Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>FESTTAGSSTUTEN</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Honigmarzipan</b> *, <b>Cashewkerne</b> *, Aprikosen*, Rübensirup*, <b>Butter</b> *, <b>Mandelblättchen</b> *(6), Rum, Hefe*(10), Meersalz,
<b>KÖRNERSTUTEN (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Sonnenblumenkerne*(7), Leinsaat*(7), <b>Sojaschrot</b> *(7), Kürbiskerne*(7), Hirseflocken*(7), Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>MOHN-BAGGI (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Hefe*(10), Mohn*(6), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>ROSINENSTUTEN</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Sultaninen*, Rübensirup*, <b>Butter</b> *, Hefe*(10), Meersalz
<b>ROSINENSTUTEN RUND, SESAM</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Sultaninen*, Rübensirup*, <b>Butter</b> *, Hefe*(10), <b>Sesam</b> *(6), Meersalz
<b>SESAM-BAGGI (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Hefe*(10), <b>Sesam</b> *(6), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>STUTEN, LEICHT GESÜßT</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Rübensirup*, <b>Butter</b> *, Hefe*(10), Meersalz
<b>TOAST</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Pflanzenmargarine*(16), <b>Butter</b> , Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>TOMATENFLADEN (V)</b>	<b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, getrocknete Tomaten*, Pflanzenmargarine*(16), Rübensirup*, Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>Bio – Produkte, helles Mehl</b>	
<b>BAGUETTE (V)</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, Trinkwasser, Hefe*(10), Pflanzenmargarine*(16), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
<b>BAGUETTEBRÖTCHEN (V)</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, Trinkwasser, Hefe*(10), Pflanzenmargarine*(16), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
<b>BAUERNBRÖTCHEN (V)</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, <b>Roggen</b> mehl 1150*, <b>Weizen</b> -Vollkornmehl*, <b>Roggen</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Olivenöl*, Pflanzenmargarine*(16), Hefe*(10), Meersalz, evtl. 1% Backrohstoff*(12), Sauerteig-Startkultur*(4)
<b>BAUERN-WALNUSSBRÖTCHEN (V)</b>	wie BAUERNBRÖTCHEN plus <b>Walnusskerne</b> *
<b>BAUERN-BAGUETTE WALNUSS(V)</b>	wie BAUERN-WALNUSSBRÖTCHEN
<b>BAUERN-BAGUETTE OLIVE (V)</b>	wie BAUERNBRÖTCHEN plus Oliven* und Gewürzmischung* mit <b>Sellerie (13)</b>
<b>DINKEL-DUO (V)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> mehl* Typ 630, Bioland- <b>Dinkel</b> mehl* Typ 1050, <b>Emmer</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Hefe*, Meersalz
<b>DINKEL-VESPER-BROT (V)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> mehl* Typ 630, Bioland- <b>Dinkel</b> mehl* Typ 1050, <b>Emmer</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser; Hefe*, Meersalz
<b>DINKEL-WURZEL-BAG. (V)</b> 	Bioland- <b>Dinkel</b> mehl* Typ 630, Bioland- <b>Dinkel</b> mehl* Typ 1050, <b>Emmer</b> -Vollkornmehl*, Trinkwasser, Hefe*, Meersalz
<b>FRANZÖSISCHES BAGUETTE (V)</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, Trinkwasser, Hefe*(10), Pflanzenmargarine*(16), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
<b>FRÜHSTÜCKSBROT (V)</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, Trinkwasser, Hefe*(10), Pflanzenmargarine*(16), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
<b>HEFEZOPF (V)</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, <b>Sojadrink</b> *, <b>Sojade</b> *(14), Rohrohrzucker*, Pflanzenmargarine*(16), Hefe*(10), Meersalz
<b>HEFEZOPF MIT ROSINEN (V)</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, <b>Sojadrink</b> *, Sultaninen*, <b>Sojade</b> *(14), Rohrohrzucker*, Pflanzenmargarine*(16), Hefe*(10), Meersalz
<b>KÄSEBRÖTCHEN</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, Trinkwasser, <b>Käse</b> *(6), Hefe*(10), Pflanzenmargarine*(16), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
<b>MICKEN (V)</b>	<b>Weizen</b> mehl 550*, <b>Sojadrink</b> *, <b>Sojade</b> *(14), Rohrohrzucker*, Pflanzenmargarine*(16), Hefe*(10), Meersalz

Bio – Produkte, helles Mehl (Fortsetzung)	
PFLAUME-WALNUSS-STANGE (V)	Weizenmehl 550*, Sojadrink*, Pflaumen*, Walnusskerne*, Sojade*(14), Rohrohrzucker*, Pflanzenmargarine*(16), Hefe*(10), Meersalz
PIZZA-DELLA-CASA	Teig: wie SPITZBRÖTCHEN. Belag: Käse*, Oliven*, vegetarische Sauce Bolognese* (Tomaten*, Soja-Schnetzel*, Zwiebeln*, Karotten*, Zitronensaft*, Olivenöl*, Knoblauch*, Petersilie*, Basilikum*, schw. Pfeffer*, Oregano*, Rosmarin*, Chili*), Gewürzmischung* mit Sellerie (13)
PIZZA-DELLA-CASA MIT FETA	Wie PIZZA-DELLA-CASA plus FETA* (Schafmilch*, Ziegenmilch*, Meersalz, mikrobielles Lab)
ROSENBRÖTCHEN (V)	Weizenmehl 550*, Trinkwasser, Hefe*(10), Pflanzenmargarine*(16), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
ROSINENBRÖTCHEN (V)	Weizenmehl 550*, Sojadrink*, Sultaninen*, Sojade*(14), Rohrohrzucker*, Pflanzenmargarine*(16), Hefe*(10), Meersalz
SCHOKOBRÖTCHEN (V)	Weizenmehl 550*, Sojadrink*, Zartbitter-Schokotropfen*(Kakaomasse*, Zucker*, Kakaobutter*), Rohrohrzucker*, Sojade*(14), Pflanzenmargarine*(16), Hefe*(10), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
SESAM-BAGGI (V)	Weizenmehl 550*, Trinkwasser, Hefe*(10), Pflanzenmargarine*(16), Sesam* (6), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
SPITZBRÖTCHEN (V)	Weizenmehl 550*, Trinkwasser, Hefe*(10), Pflanzenmargarine*(16), Meersalz, evtl. 2% Backrohstoff*(12)
<b>Knäckebrot</b>	
DINKEL 	Bioland-Dinkel-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Sesam*, Meersalz
DINKEL SPEZIAL 	Bioland-Dinkel-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Meersalz
DINKEL VEGAN 	Bioland-Dinkel-Vollkornmehl*, Trinkwasser, ungehärtete Pflanzenmargarine*(16), Sesam*, Meersalz
DINKEL-KÖRNER 	Bioland-Dinkel-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Buchweizen*, Meersalz
KÄSE	Weizen-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Käse*, Sesam*, Meersalz
KÖRNER	Weizen-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Buchweizen*, Meersalz
KÜRBIS	Weizen-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Kürbiskerne*, Sesam*, Meersalz
NUSS	Weizen-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Haselnusskerne*, Sesam*, Meersalz
ROGGEN	Roggen-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Sesam*, Meersalz
SCHWARZKÜMMEL	Weizen-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Sesam*, Schwarzkümmel*, Meersalz
SONNENBLUMEN	Weizen-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, SB-kerne*, Sesam*, Meersalz
WEIZEN	Weizen-Vollkornmehl*, Trinkwasser, Butter*, Sesam*, Meersalz

### Legende:

**Fettdruck** bei den Zutaten bedeutet: Allergene, die der gesetzlichen Kennzeichnungspflicht unterliegen

(\*) Das Sternchen kennzeichnet Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau

(A) ohne Zugabe von Weizen. Hinweis für Allergiker: **Weizen, Roggen** und Bioland-Dinkel werden in derselben Mühle gemahlen – auch Spuren von **Nüssen, Soja, Sesam** oder Gewürzen können nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

(V) 100% vegan

(1) Sauerteig-Startkultur: **Weizen\***, **Dinkel\***, Mais-Backferment\* (Mais\*, Erbsen\*, Bienenhonig\* in Spuren)

(2) Sauerteig-Startkultur: **Roggen\***, Mais-Backferment\* (Mais\*, Erbsen\*, Bienenhonig\* in Spuren)

(3) Sauerteig-Startkultur: Mais\*, Mais-Backferment\* (Mais\*, Erbsen\*, Bienenhonig\* in Spuren)

(4) Sauerteig-Startkultur: veganes Backferment: **Weizen\***, Mais\*, Erbsen\*, Vollrohrzucker\*, Apfelpulver\*

(5) im Teig (6) nur außen (7) im Teig und außen (8) aus: Zimt-, Kardamom- und Nelkenpulver

(9) maximal 3% Brotschrot\* kann dem Sauerteig zugesetzt werden und **Weizen\***, **Roggen\***, Bioland-Dinkel\*, **Hafer\***, **Kamut®\***, **Gerste\***, Hirse\*, **Soja\***, Sonnenblumenkerne\*, **Sesam\***, Leinsaat\*, Kürbiskerne\*, Anis\*, Fenchel\*, Kümmel\* oder Koriander\* enthalten.

(10) Hefe wird auf Getreidebasis\* gezogen

(11) **Kamut®-Urweizen\*** ist eine alte, wiederentdeckte und sehr wertvolle Weizensorte (z.B. hoher Selengehalt)

(12) **Weizenmehl\***, Acerola-Kirschsafte\*, **Weizengluten\***, **Gerstenmalzmehl\***

(13) besteht aus: Majoran\*, Rosmarin\*, Zwiebeln\*, Thymian\*, Basilikum\*, Oregano\*, Knoblauch\*, Chili\*, **Sellerie\***

(14) **Soja\***, Trinkwasser, Bifidus- u. Acidophilus-Kulturen

(15) Die Rezeptur wurde in Zusammenarbeit mit der „Gesundheitskasse“ AOK entwickelt

(16) Palmöl\*, Sonnenblumenöl\*, Trinkwasser, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Salz, Zitronensaft\*

(17) Sonnenblumenkerne\*, Leinsaat\*, **Sojaschrot\***, Kürbiskerne\* und Hirseflocken\*

(18) Fenchel\*, Koriander\*, Anis\*, Kümmel\*

(19) Atlantik Meersalz, Algen\*gemahlen (0,33% > entspricht 163 Mikrogramm Jod/kg Brot)

(20) **Gentechnisch veränderte und sonst übliche chemische Zusatzstoffe werden nicht verwendet**