

Unser Backwarensortiment

Stand: Juni 2021










12043 Berlin, Pannierstr. 2
 ☎ 6243284, Fax: 6233020








Die Backfermentbrote (ohne Zusatz von Backhefe)

	<p>Hefefreies Weizenbrot → fein vermahlen 69% Weizenmehl(550er)*, 17% Weizenmehl(1050er)*, 8% Roggenmehl(1150er)*, 4% Hartweizengrieß*, 1% Weizenvollmehl* (Backferment), Rübensirup*, Margarine*, Pfeffer*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 600g</p> <p>Sa</p>
	<p>Kürbis-Kasten → körnig 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Kürbiskerne*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 1000g</p> <p>Do</p>
	<p>Kürbiskernbrot → körnig 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Kürbiskerne*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 500g</p> <p>Di</p>
	<p>Leinsaatbrot → feinkörnig 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Leinsaat*</p> <p>vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g</p> <p>Di</p>
	<p>Mischkornbrot → körnig 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Leinsaat*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Buchweizen*, Sesam*</p> <p>vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g</p> <p>Di, Do, Sa</p>








Die Backfermentbrote (ohne Zusatz von Backhefe)

	<p>Möhrenbrot → fein vermahlen 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Möhrenraspeln* vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g Mo, Mi, Fr</p>
	<p>Möhre-Walnuss-Brot → fein vermahlen, Nussstücke 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Möhrenraspeln*, Walnüsse*, Sesam* vegan</p>	<p>Kastenbrot rund 500g Mo, Fr</p>
	<p>Quark-Mohn-Kasten → fein vermahlen 67% Weizenvollkornmehl*, 33% Roggenvollkornmehl*, Quark*, Mohn*, Sonnenblumenöl*</p>	<p>Kastenbrot 1000g Mi</p>
	<p>Rote Beete-Walnuss-Brot → Nussstücke 80% Weizen(1050er)* - (<i>Open Source Getreide</i>), 12% Roggenvollkornmehl*, 8% Weizenvollkornmehl* (Backferment), Rote Beete Saft*, Walnüsse* vegan</p>	<p>Freigeschoben 3 x 200g Sa</p>
	<p>Sonnenblumenbrot → körnig 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Sonnenblumenkerne* vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g täglich</p>
	<p>Walnussbrot → fein vermahlen, Nussstücke 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl*, Walnüsse vegan</p>	<p>Kastenbrot 500g Di, Sa</p>
	<p>Weizenmischbrot → fein vermahlen 60% Weizenvollkornmehl*, 40% Roggenvollkornmehl* vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g Mo, Fr, Sa</p>







Die Sauerteigbrote (mit geringer Menge Backhefe)

	<p>Braubäcker → fein vermahlen 50% Roggenvollmehl*, 30% Weizenvollmehl*, 20% Braugerste* (Treber), Gerstenmalz*, Koriander*, Pfeffer* vegan</p>	<p>Freigeschoben 1000g Mi Fällt manchmal aus, wegen fehlendem Treber.</p>
	<p>Brennessel-Gewürz → fein vermahlen, Krautblätter 100% Roggenvollkornmehl*, Brennesselkraut*, Brotgewürzmischung* vegan</p>	<p>Kastenbrot 500g Mo</p>
	<p>Dinkel-Rose → feinkörnig 50% Roggenvollkornmehl*, 50% Dinkelvollkornmehl*, Sesam* vegan</p>	<p>Freigeschoben 1000g Mo</p>
	<p>Friesländer → schrotig 70% Roggenvollkornschrot*, 30% Dinkelvollkornschrot*, Rübensirup* vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g Sa</p>
	<p>Hamburger Schwarzbrot → feinkörnig 70% Roggenvollkornmehl*, 20% Roggenvollkornschrot*, 10% Roggenkorn*, Honig*</p>	<p>Freigeschoben 750g Mo</p>
	<p>Hanfbrot → körnig 100% Roggenvollkornmehl*, Hanfsaat* vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g Di, Fr</p>
	<p>Haselnuss-Sesam → fein körnig, ganze Nüsse 60% Roggenvollkornmehl*, 40% Weizenvollkornmehl*, Haselnüsse*, Sesam* vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g täglich</p>

Die Sauerteigbrote (mit geringer Menge Backhefe)

	<p>Jubiläumsbrot → feinschrotig 45% Roggenmehl(1150er)*, 35% Roggenvollkornmehl*, 20% Roggenvollkornschtot*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 750g</p> <p>Mo, Do</p>
	<p>Kartoffel-Haferkorn → Kartoffelstücke, körnig 40% Dinkelvollkornmehl*, 30% Roggen(1150er), 10% Haferkorn*, 6% Roggenvollkornmehl*, 12% Weizen(550er)*, 2% Haferflocken*, Kartoffeln* (ca.10%), Olivenöl*, Pfeffer*, Paprika*, Chili*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 750g</p> <p>Fr</p>
	<p>Kartoffelkruste → Kartoffelstücke 64% Roggen(1150er), 8% Roggenvollkornmehl*, 28% Weizen(550er)*, Kartoffeln* (ca.20%), Olivenöl*, Pfeffer*, Paprika*, Chili*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 750g</p> <p>Fr</p>
	<p>Leinsaat-Schrotbrot → feinkörnig 60% Roggenvollkornmehl*, 40% Dinkelvollkornmehl*, Leinsaatschrot* SB-Olivenöl*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 1000g</p> <p>Do</p>
	<p>Pflaume-Walnuss → fein vermahlen, saftig, Nussstücke 60% Roggenvollkornmehl*, 40% Weizenvollkornmehl*, Pflaumen*, Walnüsse*, Zitronensaft*, Chili*</p> <p>vegan</p>	<p>Kastenbrot rund 500g</p> <p>Mi</p>
	<p>Rixdorfer Landbrot → fein vermahlen 64% Roggen(1150er)*, 8% Roggenvollkornmehl*, 28% Weizen(1050er)*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 750g</p> <p>Di</p>
	<p>Roggenbrot → fein vermahlen 100% Roggenvollkornmehl*</p> <p>vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g</p> <p>täglich</p>







Die Sauerteigbrote (mit geringer Menge Backhefe)

	<p>Roggen-Saat → körnig 100% Roggenvollkornmehl*, Leinsaat*, Sesam*, Sonnenblumenkerne* vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g täglich</p>
	<p>Roggenkruste → fein vermahlen 100% Roggenvollkornmehl* vegan</p>	<p>Freigeschoben 750g Mi</p>
	<p>Roggenmischbrot → fein vermahlen 60% Roggenvollkornmehl*, 40% Weizenvollkornmehl* vegan</p>	<p>Freigeschoben 1000g täglich</p>
	<p>Schwarzwälder Dinkel → fein vermahlen 47% Dinkelvollkornmehl*, 42% Roggenvollkornmehl*, 11% Dinkelmehl(630er)* vegan</p>	<p>Freigeschoben 750g Sa</p>
	<p>Sesambrot → fein körnig 60% Roggenvollkornmehl*, 40% Weizenvollkornmehl*, Sesam* vegan</p>	<p>Kastenbrot 1000g täglich</p>
	<p>Windstärke 4 → feinschrotig 45% Roggenmehl(1150er)*, 35% Roggenvollkornmehl*, 20% Roggenvollkornschrot* vegan</p>	<p>Freigeschoben 1000g Fr, Sa</p>







Die Dinkelbackfermentbrote (ohne Zusatz von Backhefe)

	<p>Dinkel-Haferkorn → körnig 80% Dinkelvollkornmehl*, 18% Haferkorn*, 2% Haferflocken*, Pfeffer*</p>	<p>Kastenbrot 1000g Fr</p>
	<p>Dinkel-Kastenbrot → fein vermahlen 92% Dinkelvollkornmehl*, 8% Dinkelflocken</p>	<p>Kastenbrot 1000g täglich</p>
	<p>Dinkel-Möhre → körnig 92% Dinkelvollkornmehl*, 8% Dinkelflocken*, Möhrenraspeln*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne* Zitronensaft*</p>	<p>Kastenbrot 500g Sa</p>
	<p>Dinkel-Saat → körnig 92% Dinkelvollkornmehl*, 8% Dinkelflocken*, Leinsaat*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Mohn*</p>	<p>Kastenbrot 1000g Di, Do</p>









Die Weizenbrote mit Hefe

	<p>Baguette (hell) 90% Weizenmehl(550er)*, 5% Roggenmehl(1150er)*, 5% Maisgrieß* vegan</p>	<p>Freigeschoben 250g tglich</p>
	<p>Butterstuten 100% Weizenmehl(550er)*, Milch*, Rohrohrzucker*, Butter*, Eier*, Vanillezucker*</p>	<p>Angeschoben 150g Fr, Sa</p>
	<p>Helles Landbrot 90% Weizenmehl(550er)*, 5% Roggenmehl(1150er)* vegan</p>	<p>Freigeschoben 750g Di, Fr</p>
	<p>Italienisches Landbrot NATUR 75% Weizenmehl(550er)*, 20% Weizenmehl(1050er)*, 5% Natursauerteig (Roggen)*, Olivenöl* vegan</p>	<p>Freigeschoben 250g Sa</p>
	<p>Italienisches Landbrot OLIVE 75% Weizenmehl(550er)*, 20% Weizenmehl(1050er)*, 5% Natursauerteig (Roggen)*, Olivenöl*, Oliven*, Kräuter der Province* vegan</p>	<p>Freigeschoben 250g Sa</p>
	<p>Kastenweißbrot 90% Weizenmehl(550er)*, 10% Roggenmehl(1150er)*, Margarine*, Gerstenmalz* vegan</p>	<p>Kastenbrot 500g tglich</p>








Die Weizenbrote mit Hefe

	<p>Kürbisstuten (Saisonal!) 100% Weizenmehl(550er)*, Kürbis (Hokkaido)*, Butter*, Rohrohrzucker*, Eier*, Vanillezucker*</p>	<p>Freigeschoben 500g</p> <p>Fr</p>
	<p>Vollkornbaguette (Mischkorn) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Sesam*, Leinsaat*, Buchweizen*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 250g</p> <p>täglich</p>
	<p>Vollkornbaguette (Mohn) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Mohn*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 250g</p> <p>täglich</p>
	<p>Vollkornbaguette (Natur) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 250g</p> <p>täglich</p>
	<p>Vollkornbaguette (Sesam) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Sesam*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 250g</p> <p>täglich</p>
	<p>Zwiebel-Baguette 95% Weizenvollkornmehl*, 5% Natursauerteig (Roggen)*, Margarine*, Zwiebeln*</p> <p>vegan</p>	<p>Freigeschoben 250g</p> <p>Fr, Sa</p>

Die Kleinen und die Feinen (mit Weizen und Hefe)

	<p>Apfelbrötchen 100% Weizenvollkornmehl*, Milch*, Apfel*, Honig*, Margarine*, Zimt*</p>	<p>täglich</p>
	<p>Croissant (hell) 100% Weizenmehl(550er)*, Sojatrunk*, Hafertrunk*, Margarine*, Rohrohrzucker*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Käseschrippe 90% Weizenmehl(550er)*, 10% Roggenmehl(1150er)*, Margarine*, Käse*, Gerstenmalz*, Zitronensaft*</p>	<p>Sa</p>
	<p>Kürbiskernbrötchen 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Kürbiskerne*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Laugenbrezel (nicht aus eigener Herstellung) 100% Weizenmehl(550er)*, Margarine*, Gerstenmalz*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*, Natronlauge</p> <p>vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Laugenbrötchen (nicht aus eigener Herstellung) 100% Weizenmehl(550er)*, Palmfett*, Gerstenmalz*, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*, Natronlauge</p> <p>vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Laugencroissant (nicht aus eigener Herstellung) 100% Weizenmehl(550er)*, Butter*, Rohrohrzucker*, Gerstenmalz*, Acerolapulver*, Natronlauge</p>	<p>täglich</p>
	<p>Müslibrötchen 80% Weizenmehl(550er)*, 20% Roggenmehl(1150er)*, Haferflocken*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Rosinen*, Margarine*, Honig*</p>	<p>Sa</p>










Die Kleinen und die Feinen (mit Weizen und Hefe)

	<p>Nougatcroissant 100% Weizenmehl(550er)*, Sojatrunk*, Hafertrunk*, Margarine*, Nougat*, Rohrohrzucker*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Rosine-Nuss Jumbo 100% Weizenvollmehl*, Milch*, Rosinen*, Mandeln*, Haselnüsse*, Honig*, Margarine*</p>	<p>täglich</p>
	<p>Rosinen-Splitterbrötchen 100% Weizenmehl(550er)*, Milch*, Rosinen*, Margarine*, Honig*, Vollrohrzucker*, Zitronensaft*</p>	<p>täglich</p>
	<p>Schrippe 90% Weizenmehl(550er)*, 10% Roggenmehl(1150er)*, Margarine*, Gerstenmalz*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Splitterbrötchen 100% Weizenmehl(550er)*, Milch*, Margarine*, Honig*, Vollrohrzucker*, Zitronensaft*</p>	<p>täglich</p>
	<p>Trekkingbrötchen 90% Weizenvollkornmehl*, 10% Natursauerteig(Roggen)*, Margarine*, Leinsaat*, Mohn*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Vitalbrötchen 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Walnüsse*, Haselnüsse*, Möhrenraspeln*, Haferflocken*, Kürbiskerne*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	<p>Mo, Mi, Fr, Sa</p>







Die Kleinen und die Feinen (mit Weizen und Hefe)

	<p>Vollkornbrötchen (Natur) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Zitronensaft* vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Vollkornbrötchen (mit Haferflocken) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Haferflocken*, Zitronensaft* vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Vollkornbrötchen (mit Mohn) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Mohn*, Zitronensaft* vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Vollkornbrötchen (mit Sesam) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine, Sesam*, Zitronensaft* vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Vollkornbrötchen (mit SB-Kernen) 100% Weizenvollkornmehl*, Margarine*, Sonnenblumenkerne*, Zitronensaft* vegan</p>	<p>täglich</p>

Die Weizenfreien (mit Hefe)

	<p>Dinkel-Apfeltasche 50% Dinkelvollmehl*, 50% Dinkelmehl(630er)*, Margarine*, Apfel*, Apfelsaft*, Puddingpulver*, Mandeln*, Vollrohrzucker*</p> <p>vegan</p>	täglich
	<p>Dinkel-Buttertoast 100% Dinkelvollmehl (inkl. Dinkel-Backferment)*, Butter*, Honig*, Dinkelflocken*</p>	Kastenbrot 750g Di, Do, Fr, Sa
	<p>Dinkel-Fladenbrot 100% Dinkelmehl(630er)*, Gerstenmalz*, Olivenöl*, Sesam*, Schwarzkümmel*</p> <p>vegan</p>	Do, Fr, Sa
	<p>Dinkel-Mohnschleife 50% Dinkelvollmehl*, 50% Dinkelmehl(630er)*, Milch*, Mohn*, Butter*, Margarine*, Honig*, Ei*, Mandeln*, Vollrohrzucker*</p>	täglich
	<p>Dinkel-Saatbrötchen 90% Dinkelvollmehl*, 10% Dinkelmehl(630er)*, Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Margarine*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	Sa
	<p>Dinkelbaguette 90% Dinkelvollmehl*, 10% Dinkelmehl(630er)*, Margarine*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	Freigeschoben 250g täglich
	<p>Dinkelbrötchen 90% Dinkelvollmehl*, 10% Dinkelmehl(630er)*, Margarine*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	täglich
	<p>Dinkelcroissant 50% Dinkelvollmehl*, 50% Dinkelmehl(630er)*, Milch*, Margarine*, Honig*, Zitronensaft*</p>	täglich
	<p>Heller Dinkellaib 80% Dinkelmehl(650er)*, 15% Dinkelvollkornmehl*, 5% Dinkelschrot*, Sonnenblumenöl*</p> <p>vegan</p>	Freigeschoben 750g Mo

Die Weizenfreien (z.T.mit Hefe)

	<p>Rosinenstuten 50% Dinkelvollkornmehl*, 50% Dinkelmehl(630er)*, Milch*, Butter*, Rosinen*, Honig*</p>	<p>Kastenbrot 250g Fr, Sa</p>
	<p>Schwäbische Dinkel-Seele 100% Dinkelmehl(630er)*, Gerstenmalz*, Kümmel*, Hagelsalz vegan</p>	<p>täglich</p>
	<p>Scones, Cranberry (ohne Hefe!) 100% Dinkelmehl(630er)*, Milch*, Sahne*, Butter*, Rohrohrzucker*, Rosinen*, Cranberries*, Backpulver*</p>	<p>Mo, Fr</p>
	<p>Scones, Schoko (ohne Hefe!) 100% Dinkelmehl(630er)*, Soyasahne*, Schokodrops*, Margarine*, Rohrohrzucker*, Backpulver* vegan</p>	<p>Mo, Fr</p>
	<p>Scones, Walnuss (ohne Hefe!) 100% Dinkelmehl(630er)*, Milch*, Sahne*, Butter*, Rohrohrzucker*, Walnüsse*, Weiße Schokolade*, Backpulver*</p>	<p>Mo, Fr</p>
	<p>Veganes Franzbrötchen 100% Dinkelmehl(630er)*, Sojatrunk*, Hafetrunk*, Margarine*, Rohrohrzucker*, Zimt*, Kardamom* vegan</p>	<p>täglich</p>