

# Unser Backwarensortiment

Stand: September 2022









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








## Die Backfermentbrote (ohne Zusatz von Backhefe)

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








## Die Backfermentbrote (ohne Zusatz von Backhefe)

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








## Die Sauerteigbrote (mit geringer Menge Backhefe)

	<p><b>Brennnessel-Gewürz</b> → fein vermahlen, Krautblätter          100% <b>Roggenvollkornmehl*</b>,          Brennnesselkraut*, Brotgewürzmischung*  <b>vegan</b></p>	<p>Kastenbrot          500g          Mo</p>
	<p><b>Dinkel-Rose</b> → feinkörnig          50% <b>Roggenvollkornmehl*</b>,          50% <b>Dinkelvollkornmehl*</b>,          Sesam*  <b>vegan</b></p>	<p>Freigeschoben          1000g          Mo</p>
	<p><b>Friesländer</b> → schrotig          70% <b>Roggenvollkornschrot*</b>,          30% <b>Dinkelvollkornschrot*</b>, Rübensirup*  <b>vegan</b></p>	<p>Kastenbrot          1000g          Sa</p>
	<p><b>Hamburger Schwarzbrot</b> → feinkörnig          70% <b>Roggenvollkornmehl*</b>,          20% <b>Roggenvollkornschrot*</b>,          10% <b>Roggenkorn*</b>, Honig*</p>	<p>Freigeschoben          750g          Mo</p>
	<p><b>Hanfbrot</b> → körnig          100% <b>Roggenvollkornmehl*</b>,          Hanfsaat*  <b>vegan</b></p>	<p>Kastenbrot          1000g          Di, Fr</p>
	<p><b>Haselnuss-Sesam</b> → fein körnig, ganze Nüsse          60% <b>Roggenvollkornmehl*</b>,          40% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,          Haselnüsse*, Sesam*  <b>vegan</b></p>	<p>Kastenbrot          1000g          täglich</p>
	<p><b>Jubiläumsbrot</b> → feinschrotig          45% <b>Roggenmehl(1150er)*</b>,          35% <b>Roggenvollkornmehl*</b>,          20% <b>Roggenvollkornschrot*</b>  <b>vegan</b></p>	<p>Freigeschoben          750g          Mo, Do</p>






## Die Sauerteigbrote (mit geringer Menge Backhefe)

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







# Die Sauerteigbrote (mit geringer Menge Backhefe)

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






## Die Dinkelbackfermentbrote (ohne Zusatz von Backhefe)

	<p><b>Dinkel-Emmer-Kruste</b> → fein vermahlen          69% <b>Dinkel</b> (630er)*, 30% <b>Emmervollmehl</b>*,          1% <b>Dinkelvollmehl</b>*(Dinkelsauer)</p>	<p>Freigeschoben          1000g          Sa</p>
	<p><b>Dinkel-Haferkorn</b> → körnig          80% <b>Dinkelvollkornmehl</b>*, 18% <b>Haferkorn</b>*,          2% <b>Haferflocken</b>*, Pfeffer*</p>	<p>Kastenbrot          1000g          Fr</p>
	<p><b>Dinkel-Kastenbrot</b> → fein vermahlen          92% <b>Dinkelvollkornmehl</b>*, 8% <b>Dinkelflocken</b></p>	<p>Kastenbrot          1000g          täglich</p>
	<p><b>Dinkel-Möhre</b> → körnig          92% <b>Dinkelvollkornmehl</b>*, 8% <b>Dinkelflocken</b>*,          Möhrenraspeln*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*,          Zitronensaft*</p>	<p>Kastenbrot          500g          Sa</p>
	<p><b>Dinkel-Saat</b> → körnig          92% <b>Dinkelvollkornmehl</b>*, 8% <b>Dinkelflocken</b>*,          Leinsaat*, <b>Sesam</b>*, Sonnenblumenkerne*, Mohn*</p>	<p>Kastenbrot          1000g          Di, Do</p>

# Die Weizenbrote mit Hefe










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

# Die Weizenbrote mit Hefe










	<p><b>Kürbisstuten (nur im Herbst)</b>          100% <b>Weizenmehl</b>(550er)*, Kürbis (Hokkaido)*,  <b>Butter</b>*, Rohrohrzucker*, <b>Eier</b>*, Vanillezucker*</p>	<p>Freigeschoben          200g   <b>Fr</b></p>
	<p><b>Vollkornbaguette (Mischkorn)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl</b>*,          Margarine*, <b>Sesam</b>*, Leinsaat*, Buchweizen*,          Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*  <b>vegan</b></p>	<p>Freigeschoben          250g   <b>täglich</b></p>
	<p><b>Vollkornbaguette (Mohn)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl</b>*,          Margarine*, Mohn*  <b>vegan</b></p>	<p>Freigeschoben          250g   <b>täglich</b></p>
	<p><b>Vollkornbaguette (Natur)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl</b>*,          Margarine*  <b>vegan</b></p>	<p>Freigeschoben          250g   <b>täglich</b></p>
	<p><b>Vollkornbaguette (Sesam)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl</b>*,          Margarine*, <b>Sesam</b>*  <b>vegan</b></p>	<p>Freigeschoben          250g   <b>täglich</b></p>












## Die Kleinen und die Feinen (mit Weizen und Hefe)

	<p><b>Croissant (hell)</b>            100% <b>Weizenmehl</b>(550er)*,  <b>Sojatrunk*</b>, <b>Hafertrunk*</b>, Margarine*,            Rohrohrzucker*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	täglich
	<p><b>Kürbiskernbrötchen</b>            100% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,            Margarine*, Kürbiskerne*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	Mo, Mi, Fr, Sa
	<p><b>Laugenbrezel</b> (nicht aus eigener Herstellung)            100% <b>Weizenmehl</b>(550er)*, Margarine*,  <b>Gerstenmalz*</b>, Rohrohrzucker*, Acerolapulver*,            Natronlauge</p> <p>vegan</p>	täglich
	<p><b>Laugenstange</b> (nicht aus eigener Herstellung)            100% <b>Weizenmehl</b>(550er)*, <b>Weizenmalzmehl*</b>,            Rohrohrzucker*, Acerola* Margarine*,            Zitronensaft*, Natronlauge</p> <p>vegan</p>	täglich
	<p><b>Laugenstange mit Käse</b>            (nicht aus eigener Herstellung)            100% <b>Weizenmehl</b>(550er)*, <b>Weizenmalzmehl*</b>,            Rohrohrzucker*, Acerola* Margarine*, Käse*,            Zitronensaft*, Natronlauge</p>	täglich
	<p><b>Nougatcroissant</b>            100% <b>Weizenmehl</b>(550er)*,  <b>Sojatrunk*</b>, <b>Hafertrunk*</b>, Margarine*, Nougat*,            Rohrohrzucker*, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	täglich
	<p><b>Rosinen-Splitterbrötchen</b>            100% <b>Weizenmehl</b>(550er)*,  <b>Milch*</b>, Rosinen*, Margarine*, Vollrohrzucker*,            Zitronensaft*</p>	täglich
	<p><b>Schrippe</b>            90% <b>Weizenmehl</b>(550er)*, 10% <b>Roggenmehl</b>(1150er)*,            Margarine*, <b>Gerstenmalz*</b>, Zitronensaft*</p> <p>vegan</p>	täglich
	<p><b>Schusterjunge</b>            50% <b>Weizenmehl</b>(550er)*, 40% <b>Roggenmehl</b>(1150er)*,            10% <b>Roggen*</b> (Sauerteig), Rübensirup*, Margarine*</p> <p>vegan</p>	Fr, Sa









## Die Kleinen und die Feinen (mit Weizen und Hefe)

	<p><b>Schwedischer Nussknoten</b>  <b>Weizenmehl</b>(550er)*, Milch*, <b>Haselnüsse*</b>,          Honig*, <b>Marzipan*</b>, <b>Sahne*</b>, Rohrohrzucker*,  <b>Butter*</b>, <b>Eier*</b>, Vanillezucker*, Zimt*</p>	täglich
	<p><b>Splitterbrötchen</b>          100% <b>Weizenmehl</b>(550er)*,  <b>Milch*</b>, Margarine*, Vollrohrzucker*,          Zitronensaft*</p>	täglich
	<p><b>Trekkingbrötchen</b>          90% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,          10% <b>Natursauerteig(Roggen)*</b>, Margarine*,          Leinsaat*, Mohn*, Sonnenblumenkerne*, <b>Sesam*</b>,          Zitronensaft*  <b>vegan</b></p>	Di, Do, Fr, Sa
	<p><b>Vitalbrötchen</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,          Margarine*, Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, <b>Sesam*</b>,  <b>Walnüsse*</b>, <b>Haselnüsse*</b>, Möhrenraspeln*,  <b>Haferflocken*</b>, Kürbiskerne*, Zitronensaft*  <b>vegan</b></p>	Sa
	<p><b>Vollkornbrötchen (Natur)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,          Margarine*, Zitronensaft*  <b>vegan</b></p>	täglich
	<p><b>Vollkornbrötchen (mit Haferflocken)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,          Margarine*, <b>Haferflocken*</b>, Zitronensaft*  <b>vegan</b></p>	täglich
	<p><b>Vollkornbrötchen (mit Mohn)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,          Margarine*, Mohn*, Zitronensaft*  <b>vegan</b></p>	täglich
	<p><b>Vollkornbrötchen (mit Sesam)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,          Margarine, <b>Sesam*</b>, Zitronensaft*  <b>vegan</b></p>	täglich
	<p><b>Vollkornbrötchen (mit SB-Kernen)</b>          100% <b>Weizenvollkornmehl*</b>,          Margarine*, Sonnenblumenkerne*, Zitronensaft*  <b>vegan</b></p>	täglich

## Die Weizenfreien (mit Hefe)

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

## Die Weizenfreien (z.T.mit Hefe)

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