



UNSER SPEZIALGEBÄCK BEI LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Dinkelbrot (100% Dinkel ohne Ei, ohne Milch)

Dinkelvollkorn (jeden Tag)
Dinkelvollkorntoast (Dienstag)
Dinkel Hanf (Dienstag)
Dinkelweißbrot (Mittwoch)
Dinkelferment (Mittwoch)
Dinkelbaguette (Freitag)

Dinkelkleingebäck (100% Dinkel ohne Ei, ohne Milch)

Dinkelvollkornsemmel und Seelen (jeden Tag)
Dinkelvollkornbrezeln (jeden Tag)
Dinkelknausen und Seelen (jeden Tag)
Gemüse Semmel mit Käse

Weizenfreie Brote ohne Hefe

Roggen Ganzkorn	100 % Roggen (Dienstag)
Roggen Vollkorn	100 % Roggen (Mittwoch)
Dinkelferment	100 % Dinkel (Mittwoch)
Peterbrot	je 50 % Roggen / Dinkel (Donnerstag)
Roggenferment	100 % Roggen (Freitag)

Dinkelpizza (jeden Tag)

Boden 100 % Dinkelvollkorn
Tomatensoße
Verschiedene Gemüseauflagen
Käse

Dinkelkuchen (100% Dinkel ohne Ei, ohne Milch)

Linzerschnitte
Mandelecke
Müslischnitte
Shortbread Fingers
Walnushappen (Biskuitbrösel mit wenig Ei in der Füllung)

Unsere anderen Kuchen und unser Dauergebäck bestehen aus 100 % Dinkel, enthalten aber je nach Rezeptur Milchprodukte oder Demeter Eier.

Ausnahme: Plunder, Apfelstrudel und Rosinenlaible sind aus Weizenvollkorn!