



Artikel

Artikel

Demeter-Dinkellaib	<b>D</b>				
Dinkel-Wurzelbrot	<b>D</b>				
Schweizer Kruste	<b>D</b>				
Kamut-Brot	<b>K R</b>		X		
Saftbr. ESSENER Art	<b>W R H</b>	X	X		X
Genetztes Dinkelbrot	<b>D R</b>		X		
Dinkel-Saatenbrot	<b>D R</b>		X		
Hafer-Dinkelbrot	<b>D H</b>				
Kürbisbrot mit Hirse	<b>W R</b>				
Möhre-Kürbis-Brot	<b>W R</b>				
Sonnenblumenbrot	<b>W R</b>				
Mischbrot	<b>W R H</b>				
Mehrkornbrot	<b>W R G</b>		X		
Blankenlocher	<b>W R</b>	X			
Reichenbacher	<b>W R</b>	X			
Kasten-Weissbrot	<b>W</b>				
Hausbrot	<b>W R</b>				
Walnußbrot	<b>W R</b>		X		
Roggenbrot	<b>R</b>				
Rhein. Schwarzbrot	<b>R</b>				
Kleine Hirse	<b>W R D</b>				
Protein-Plus-Laib	<b>W</b>				
Glutenfreies Brot					
Dinkelbrötchen	<b>D</b>		X		
Dinkelbaguette	<b>D</b>		X		
Brötchenrad	<b>D</b>		X		
Mohnbrötchen	<b>W</b>				
Sonnenblumenbrötchen	<b>W</b>				
Sesambrötchen	<b>W</b>		X		
Kürbiskernbrötchen	<b>W</b>				
Thomasbrötchen	<b>W</b>				
Fladen	<b>W</b>		X		
Sesam-Baguette, Vollk.	<b>W</b>		X		
Dinkel-Krusti	<b>D</b>				
Dinkel-Bauern-Bag.	<b>D</b>				
Elsässer Doppelweck-halb.	<b>W</b>				
Dinkel-Kamut-Seelen	<b>D K</b>				
Dinkel-Kamut-Ciabatta	<b>D K</b>				
Dinkel-Kamut-Ciabatta Olive	<b>D K</b>				
Berliner	<b>W</b>	X	X		
Faschingsmaske	<b>W</b>		X		
Osterhase	<b>W</b>		X		
Osterbrot	<b>W</b>		X		
Martinsgans	<b>W</b>		X		
Dambedei	<b>W</b>		X		
Neujahrsbrezel	<b>W</b>		X		

Dinkellaugenring, Vollkorn	<b>D</b>				
Dinkelvollkornbrezel	<b>D</b>			X	
Laugenbrezel, hell	<b>W</b>			X	
Käse-Laugenweck	<b>W</b>				
Laugenknoten	<b>W</b>			X	
Laugen - Stangen	<b>W</b>			X	
Laugen - Baguette	<b>W</b>			X	
Roggele	<b>W R</b>				
Gemüsekekuchen	<b>W</b>	X	X		X
Zwiebelkekuchen	<b>W</b>	X	X		
Zwiebelkekuchen mit Speck	<b>W</b>	X	X		
Pizza-Schnecke	<b>W</b>		X		
Gemüsetasche	<b>W</b>		X		X
6 Korn Laugen Croissant	<b>W R D H G</b>			X	
Franzbrötchen	<b>W</b>		X		
Dinkel-Quarkkirschplunder	<b>D</b>	X	X		
Dinkel - Apfelschnecke	<b>D</b>		X		X
Dinkel-Mohn-Schnecke	<b>D</b>	X	X		
Rosinenmürbchen	<b>W</b>		X		
Dinkel-Croissant	<b>D</b>		X		
Croissant französisch	<b>W</b>		X		
Stutenseer Zopf	<b>W</b>	X	X		
Mohn Zopf	<b>W</b>	X	X		
Apfel-Blech-Kuchen	<b>W</b>		X		
Schoko-Kirsch-Kuchen	<b>D</b>	X	X		
Schwarze Johannisbeere	<b>D</b>	X	X		
Käsekuchen	<b>D</b>	X	X		
Rhabarberkuchen	<b>D</b>	X	X		
Zwetschkuchen	<b>D</b>	X	X		
Mohnkuchen	<b>D</b>	X	X		
Amaranth-Taler, vegan					
Dinkel-Kaffe-Ecken	<b>D</b>	X	X		X
Dinkel-Mandel-Zungen	<b>D</b>		X		X
Dinkel-Nougat-Ring	<b>D</b>		X		X
Schoko-Peanuts			X		Erdnuss
Mürbegebäck Nuß	<b>W</b>		X		X
Mürbegebäck Frucht	<b>W</b>		X		
Kernbeißer	<b>D</b>		X	X	X
Lebk. - Pferd Zartbitter	<b>W</b>				X
Dinkel-Schoko-Herz Zartb.	<b>D</b>				
Dinkel-Mandel-Stern Vollmilch	<b>D</b>		X		X
Dinkel-Mandel-Lebkuchen	<b>D</b>				X
Dominosteine	<b>W</b>				X
Honiglebkuchen	<b>W</b>				
Hutzelbrot	<b>W R</b>				X
Butter-Mandel-Stollen	<b>W</b>		X		X

Allergene, die hier nicht aufgeführt sind, werden in unseren Backwaren nicht verwendet.

**D=Dinkel, W=Weizen, R=Roggen, H=Hafer, G=Gerste, K=Kamut**

Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

Alle Informationen zu unserern Backwaren finden Sie auch auf : [www.fasanenbrot.de](http://www.fasanenbrot.de)