#machenstattwollen
#wirmachensregional
#teamlaudenbach

Laudenbach

Innovation und Leidenschaft

Teigruhe · Teigmischung
R – Roggenmehl · W – Weizenmehl · K – Kastanienerbse
D – Dinkelmehl · E – Emmer · EI – Einkorn · V – Vollkorn

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Roggenmischbrote	Roggenmischbrot R70|W30 20h	Roggenmischbrot R70|W30 20h	Roggenmischbrot R70|W30 20h	Roggenmischbrot R70|W30 20h	Roggenmischbrot R70|W30 20h	Roggenmischbrot R70|W30 20h	Roggenmischbrot R70|W30 20h
	Feierabendbrot R60|W40 20h	Feierabendbrot R60|W40 20h	Feierabendbrot R60|W40 20h	Feierabendbrot R60|W40 20h	Feierabendbrot R60|W40 20h	Feierabendbrot R60|W40 20h	Feierabendbrot R60|W40 20h
	Landbrot R70|W30 20h	Landbrot R70|W30 20h	Landbrot R70|W30 20h	Landbrot R70|W30 20h	Landbrot R70|W30 20h	Landbrot R70|W30 20h	
	Weißbrot R7|W93 12h	Weißbrot R7|W93 12h	Weißbrot R7|W93 12h	Weißbrot R7|W93 12h	Weißbrot R7|W93 12h	Weißbrot R7|W93 12h	
	Sonnenblumen-Sesambrot R50|W50 20h	Zwiebelbrot R50|W50 20h	Sonnenblumen-Sesambrot R50|W50 20h	Zwiebelbrot R50|W50 20h	Sonnenblumen-Sesambrot R50|W50 20h	Zwiebelbrot R50|W50 20h	
Spezialbrote	Bergsteigerbrot R55|W45 20h	Bergsteigerbrot R55|W45 20h	Bergsteigerbrot R55|W45 20h	Bergsteigerbrot R55|W45 20h	Bergsteigerbrot R55|W45 20h	Bergsteigerbrot R55|W45 20h	
	Dinkel-Vollkorn-Brot D100 12h	Dinkel-Vollkorn-Brot D100 12h	Roggenbrot R100 20h	Vollkornbrot RV64|R9|WV27 20h	Dinkel-Kürbis Quarkkruste D100 5h	Dinkel-Kürbis Quarkkruste D100 5h	
		Eiweißbrot R26|W74 30h	Eiweißbrot R26|W74 30h	Dinkel Kartoffelbrot D55|R45 12h	Dinkel Kartoffelbrot D55|R45 12h	Dinkel Kartoffelbrot D55|R45 12h	
Tiroler Wochen	Kürbisbrot R11|W50|D39 24h	Kürbisbrot R11|W50|D39 24h		Uri D75|E20|EI5 45h	Uri D75|E20|EI5 45h		
	Kernbeißer-Brötchen WV70|W15|R10|K5 14h	Kernbeißer-Brötchen WV70|W15|R10|K5 14h	Kernbeißer-Brötchen WV70|W15|R10|K5 14h	Kernbeißer-Brötchen WV70|W15|R10|K5 14h	Kernbeißer-Brötchen WV70|W15|R10|K5 14h	Kernbeißer-Brötchen WV70|W15|R10|K5 14h	Kernbeißer-Brötchen WV70|W15|R10|K5 14h
			Steirisches Schwarzbrot R90|D10 4h	Steirisches Schwarzbrot R90|D10 4h			
Exklusives	Ciabatta getrocknete Tomate W100 5h	Ciabatta getrocknete Tomate W100 5h	Ciabatta getrocknete Tomate W100 5h	Ciabatta getrocknete Tomate W100 5h	Ciabatta getrocknete Tomate W100 5h	Ciabatta getrocknete Tomate W100 5h	Ciabatta getrocknete Tomate W100 5h
	Walnuss-Ciabatta ab 16.11. W100 5h	Walnuss-Ciabatta ab 16.11. W100 5h	Walnuss-Ciabatta ab 16.11. W100 5h	Walnuss-Ciabatta ab 16.11. W100 5h	Walnuss-Ciabatta ab 16.11. W100 5h	Walnuss-Ciabatta ab 16.11. W100 5h	Walnuss-Ciabatta ab 16.11. W100 5h
	Schweizerli R5|W95 18h	Schweizerli R5|W95 18h	Schweizerli R5|W95 18h	Schweizerli R5|W95 18h	Schweizerli R5|W95 18h	Schweizerli R5|W95 18h	Schweizerli R5|W95 18h
	Handgedrehtes W100 18h	Handgedrehtes W100 18h	Handgedrehtes W100 18h	Handgedrehtes W100 18h	Handgedrehtes W100 18h	Handgedrehtes W100 18h	Handgedrehtes W100 18h
	Dinkel Urgetreide Bürli DU75|D15 18h	Dinkel Urgetreide Bürli DU75|D15 18h	Dinkel Urgetreide Bürli DU75|D15 18h	Dinkel Urgetreide Bürli DU75|D15 18h	Dinkel Urgetreide Bürli DU75|D15 18h	Dinkel Urgetreide Bürli DU75|D15 18h	Dinkel Urgetreide Bürli DU75|D15 18h
Kundenbestellung	Kümmelbrot R70|W30 20h	Kümmelbrot R70|W30 20h	Kümmelbrot R70|W30 20h	Kümmelbrot R70|W30 20h	Kümmelbrot R70|W30 20h	Kümmelbrot R70|W30 20h	
	Dinkel Roggen Baguettes D80|R20 15h	Dinkel Roggen Baguette D80|R20 15h	Dinkel Roggen Baguette D80|R20 15h	Dinkel Roggen Baguette D80|R20 15h	Dinkel Roggen Baguette D80|R20 15h	Dinkel Roggen Baguette D80|R20 15h	Dinkel Roggen Baguette D80|R20 15h
	Weizenbaguette W100 15h	Weizenbaguette W100 15h	Weizenbaguette W100 15h	Weizenbaguette W100 15h	Weizenbaguette W100 15h	Weizenbaguette W100 15h	Weizenbaguette W100 15h

Der Bäcker mit der Brezel im Herzen.

www.laudenbach-gera.de