

Brote der Bäckerei Weber:

Bioland-Gärtnerei Dänzer

Vollkornbrote mit Backferment mild gesäuert:

Sonnenblumenbrot	1000g	3,90
Haferbrot	1000g	3,80
Körnlesbrot	1000g	3,80
Dinkelmischbrot	1000g	4,00
Pfundskurbrot	750g	3,60
Dinkelkapsel	750g	3,50
Buttermilchbrot	750g	3,20
Einkornbrot	500g	2,90
Kürbiskernbrot	500g	2,90
Walnussbrot	500g	2,90
Quinoabrot	750g	4,00

Vollkornbrote mit Sauerteig kräftiger gesäuert:

Sauerteigbrot mit Sesam	1000g	3,50
Sauerteigbrot mit Kümmel	1000g	3,50
Brennesselbrot	1000g	3,80
Roggenbrot	1000g	3,50

Vollkornbrot mit Hefe:

Emmerle	500g	2,90
----------------	------	------

Vollkornfeingebäck:

Käsestange		1,30
-------------------	--	------

Brote aus Bioland-Auszugsmehl:

Vesperlaible	500g	1,90
Bauernbrot, klein	1000g	3,50
Bauernbrot, groß	1750g	4,90
Saatenbrot	750g	3,20
Knusperring	500g	2,60

Weißmehl - Kleingebäck:

Baguette groß	500g	2,20
Baguette klein	250g	1,60

Gibt es zu jedem Liefertermin jedes Brot???

Leider nein!

Da die Bäckerei Weber nicht jeden Tag ihr komplettes Angebot neu backen kann, und wir nicht immer mit dem Ausfahren darauf warten können, dass das Brot aus dem Ofen kommt (z. B. könnten wir dann am Freitag erst um 17:30 Uhr starten und müssten Sie zum Teil noch sehr spät beliefern), stehen nicht immer alle Brote zur Verfügung!

Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang die untenstehende Tabelle, aus der zu ersehen ist, wann Sie welches Brot erhalten können.

Die verschiedenen Brotsorten sind nur lieferbar, wenn zu Ihrem Liefertermin bei der entsprechenden Brotsorte ein X eingetragen ist.

Sollten Sie aus Versehen ein Brot bestellen, das zu diesem Zeitpunkt nicht lieferbar ist, so werden wir uns erlauben, es durch ein Ähnliches zu ersetzen.

Liefertermin	Montag	Dienstag	Dienstag	Mittwoch	Mittwoch	Donners.	Donners.	Freitag	Freitag
	Nachm.	Vorm.	Nachm.	Vorm.	Nachm.	Vorm.	Nachm.	Vorm.	Nachm.
Bäckerei Weber									
Vollkornbrote/ Kleingebäck									
Roggenbrot				X	X	X	X	X	X
Brennesselbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sauerteig m. Sesam	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sauerteig m. Kümmel	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sonnenblumenbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Haferbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Körnlesbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	
Dinkelmischbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dinkelkapselbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	
Pfundskurbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	
Buttermilchbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	
Einkornbrot	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kürbiskernbrot									X
Walnussbrot									X
Quinoabrot									X
Käsestange	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Emmerle (mit Hefe)			X	X	X		X	X	X
Weißmehlbrote									
Vesperlaible			X	X	X	X	X	X	X
Bauernbrot klein			X	X	X	X	X	X	X
Bauernbrot groß			X	X	X	X	X	X	X
Saatenbrot					X	X	X	X	X
Knusperring	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Baguette groß	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Baguette klein	X	X	X	X	X	X	X	X	X

!!!!!!!!!!!!Vorsicht!!!!!!!!!!!!

Bei Broteinzelbestellungen sollten Sie unbedingt die Bestellfristen auf der nächsten Seite einhalten!

Bestellfristen für Brotbestellungen:

Die Bäcker brauchen Ihre Brotbestellungen relativ frühzeitig, da Sie ja durch das Mahlen des Getreides und das Ansetzen des Vorteiges eine recht lange Vorbereitungszeit benötigen. Die Bestellfristen für Brot stimmen deshalb leider in den meisten Fällen nicht mit den Bestellfristen für Obst und Gemüse überein!

Eine einfache Lösung wäre, wenn Sie sich zu einer Brotdauerbestellung entschließen könnten. Um hier ein wenig Abwechslung zu ermöglichen, können Sie uns verschiedene Brote nennen, die wir dann im bis zu 4 wöchigen Wechsel an Sie ausliefern. Wollen Sie doch lieber jede Woche frisch bestellen, so ist das vollkommen in Ordnung – Sie müssen es nur rechtzeitig tun! Die Bäcker lehnen in den meisten Fällen eine Nachbestellung leider ab.

Bei Lieferung bis Dienstagabend ist Bestellschluss	Freitag	08:00 Uhr
Bei Lieferung bis Mittwochabend ist Bestellschluss:	Freitag	12:00 Uhr
Bei Lieferung bis Freitagmittag ist Bestellschluss:	Montag	08:00 Uhr
Bei Lieferung bis Freitagabend ist Bestellschluss:	Dienstag	12:00 Uhr

Zutatenlisten für Weberbrote:

Vollkornbrote:

Sauerteigbrote:

Sauerteigbrote m. Sesam: 60% Roggen, 40% Weizen, Wasser, Salz, Sesam

Sauerteigbrote m. Kümmel: 60% Roggen, 40% Weizen, Wasser, Salz, Kümmel

Brennesselbrote: 100% Roggen, Wasser, Salz, Brennessel, Kümmel, Koriander, Fenchel

Roggenbrote: 100% Roggen, Wasser, Salz

Backfermentbrote:

Pfundskurbrote: Dinkel, Weizen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsaat, Haferflocken, Roggenflocken, Steinsalz

Sonnenblumenbrote: 70% Weizen, 30% Roggen, Wasser, Sonnenblumenkerne, Salz

Haferbrote: 60% Weizen, 40% Hafer, Wasser, Salz

Körnlesbrote: 80% Weizen, 20% Roggen, Wasser, Hirse, Hafer, Buchweizen, Leinsaat, Salz

Dinkelmischbrote: 80% Dinkel, 20% Roggen, Wasser, Salz

Dinkelkapselbrote: 100% Dinkel, Wasser, Salz

Quinoabrot: 90% Dinkel, 10% Quinoa, Wasser, Salz

Einkornbrote: 100% Einkorn (Urform d. heutigen Getreides), Leinsamen, Wasser, Salz

Kürbiskernbrote: 80% Weizen, 20% Roggen, Wasser, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Salz

Walnußbrote: 80% Weizen, 20% Roggen, Wasser, Walnüsse, Salz

Emmerle: 100% Emmer, Wasser, Salz, Hefe

Brot aus Auszugsmehl:

Bauernbrote:	75% Weizenmehl, 25% Roggenmehl, Salz, Hefe
Saatenbrot:	Teig wie oben, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam
Knusperring:	Weizen, Roggen, Salz, Einkornback, Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam

Bäckerei Weber: Allergie durch Backwaren?

Viele Menschen sind heute von Unverträglichkeiten geplagt. Auch häufig verzehrte Grundnahrungsmittel lösen oft allergische Reaktionen aus. Dies gilt leider auch für Backwaren.

Zur Orientierung unserer Kunden haben wir deshalb die untenstehende Auflistung gemacht. Sie bietet Allergie-Betroffenen die Möglichkeit, aus unserem Sortiment diejenigen Backwaren auszuwählen, die sie wahrscheinlich vertragen können. Wir sind bemüht, alle Sorten rein zu verarbeiten. Jedoch ist es uns nicht möglich, eine Reinheit bis zum letzten Molekül zu garantieren.

Wir unterscheiden nach den Stoffen, die am häufigsten Allergien auslösen, nämlich Weizen und Roggen im Getreidebereich, Milchprodukte, Eier, Nüsse und Backhefe bei den Zutaten. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Vollkornbrote der Bäckerei Weber für Allergiker:

Weizenfrei:	Brennesselbrot, Roggenbrot, Dinkelbrot
Roggenfrei:	Buttermilchbrot, Haferbrot,
Eifrei:	alle Brote
Backmittelfrei:	alle Backwaren
Frei von Milch und Milchprodukten	alle Brotsorten außer Buttermilchbrot

Unsere Weißmehlbrote:

Eifrei:	alle Brote
Backmittelfrei:	alle Brote,
Frei von Milch und Milchprodukten	alle Brote

Möchten Sie mehr über die Bioland-Bäckerei Weber in Winnenden erfahren? Schauen Sie sich doch einmal deren Internetseite an. Sie finden sie unter www.biobaeckerweber.de