

## Inhaltsstoffe Produkte mit weizenmehl:

*Alle Rohstoffe sind aus biologischer Herstellung*

### Buttercroissant [W,M,E]

Weizenmehl, Wasser, Butter, Gerstenmalzmehl, Zucker, Milchpulver, Hefe, Steinsalz, Enzyme, Ascorbinsäure und Eigelb

### Butterstreuselschnecke [W,M]

Butterhefeteig (siehe Meisterhörnchen) und Butterstreusel (Weizenmehl, Zucker, Butter, Vanille, Zitrone, Steinsalz), Aprikosenkonfitüre und Fondant

### Butterteegebäck [W,M,E]

Buttermürbeteig (Weizenmehl, Butter, Zucker, Ei, Wasser, Steinsalz, Vanille, Zitrone, Weinsteinbackpulver) und Dekor (Konfitüre, Makronenmasse, Nugat, Kakao oder Zitronensaft)

### Himbeer- o. Kirschzunge [W,M] (Mo-Fr)

Butterhefeteig (siehe Meisterhörnchen) und Butterstreusel (siehe Butterstreuselschnecke bei Kirsch, Kakao), Fruchtfüllung (Kirschen oder Himbeeren, Wasser, Zucker und Stärke) und Dekorschnee

### Kameruner [W,M,E]

Weizenmehl, Wasser, Öl, Zucker, Ei, Hefe, Zitrone, Vanille und Steinsalz

### Klassikerbrötchen und Meistersemmel [W,V]

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Gerstenmalzmehl, Öl, Zucker, Steinsalz, Ascorbinsäure und Enzyme

### Käsebrötchen [W,M]

Roggenbrötchenteig (siehe Roggenbrötchen) und Käse

### Kürbiskernbrötchen [W,V]

Roggenbrötchenteig (siehe Roggenbrötchen) und Kürbiskerne

### Lebkuchen [W,M] (Saisongartikel)

Honig, Weizenmehl, Roggenmehl, Zucker, Wasser, Butter, Milchpulver, Steinsalz, Hirschhornsalz, Gewürze und natürliche Aromen

### Meisterhörnchen [W,M,E]

Butterhefeteig (Weizenmehl, Wasser, Butter, Zucker, Milchpulver, Hefe, Gerstenmalzmehl, Enzyme, Ascorbinsäure und Steinsalz) und Eigelb

### Mohnbrötchen [W,V] (Fr+Sa)

Brötchenteig (siehe Klassikerbrötchen) und Mohn

### Mohnschnecke [W,M,E] (Saisongartikel)

Plunderteig (siehe Buttercroissant), Mohnmasse, Aprikosenkonfitüre und Fondant

### Natursauerteigbrot [R,W,V]

Roggenmehl (80%), Wasser, Weizenmehl (20%) und Steinsalz

### Nussnugathörnchen [W,M,E,N] (Saisongartikel)

Plunderteig (siehe Buttercroissant), Nugat und Haselnüsse

### Nussnugatring [W,M,E,N] (Saisongartikel)

Buttermürbeteig (siehe Butterteegebäck), Nugat und Kuvertüre

### Pfannkuchen [W,M,E]

Hefeteig (Weizenmehl, Wasser, Ei, Butter, Zucker, Hefe und Steinsalz), Konfitüre und Zuckerglasur

### Pflaumenmustasche [W,M]

Butterhefeteig (siehe Meisterhörnchen) und Pflaumenmus

### Pizzabrötchen [W,M]

Brötchenteig (siehe Klassikerbrötchen), Tomate, Schinken, Käse und Gewürze

### Quarkbällchen [W,M,E] (Mo+Mi+Fr)

Weizenmehl, Quark, Ei, Rosinen, Öl, Zucker, Salz, Vanille und Zitrone

### Quarkblättereig [W,M]

Blättereig (Weizenmehl, Butter, Wasser, Essig und Steinsalz), Quarkfüllung (Milch, Zucker, Maisstärke, Zucker, Quark, Schmand, Steinsalz, Vanille, Fruchtsäure), Aprikosenkonfitüre und Fondant

### Quarkschnecken [W,M] (Fr)

Butterhefeteig (siehe Meisterhörnchen), Quarkfüllung (siehe Quarkblättereig), Aprikosenkonfitüre und Fondant

### Roggenbrötchen [W,R]

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Hefe, Malzmehl, Öl, Zucker, Steinsalz, Ascorbinsäure und Enzyme

### Rosinenbrötchen [W,M,E]

Butterhefeteig (siehe Meisterhörnchen), Sultaninen und Eigelb

### Sesambrotchen [W,S,V] (Fr+Sa)

Brötchenteig (siehe Klassikerbrötchen) und Sesam

### Sechssaatenbrötchen [W,R,S,V]

Roggenbrötchenteig (siehe Roggenbrötchen) und Körner (Hafer, Gerste, Weizen, Roggen, Sonnenblu-

menkerne und Sesam)

### Sechssaatenbrot [W,R,S,V]

Natursauerteig (siehe Natursauerteigbrot) und Körner (Hafer, Gerste, Weizen, Roggen, Sonnenblumenkerne und Sesam)

### Sonnenkornbrötchen [W,R,V]

Roggenbrötchenteig (siehe Roggenbrötchen) und Sonnenblumenkerne

### Sonnenkornbrot [W,R,V]

Natursauerteig (siehe Natursauerteigbrot) und Sonnenblumenkerne

### Spritzkuchen [W,M,E] (Di+Do+Fr)

Weizenmehl, Wasser, Öl, Ei, Steinsalz und Zuckerglasur

### Stollen [W,M] (Saisongartikel)

Weizenmehl, Sultaninen, Butter, Zucker, Wasser, Mandeln (teilw. bittere), Zitronat, Orangeat, Backhefe, Milchpulver, Steinsalz, natürliche Aromen

### Tiroler Fladenbrot [W,R,V]

Roggenbrötchenteig (siehe Roggenbrötchen), Fenchel, Kümmel, Kardamom und Anis

### Weißbrot und Baguettebrot [W,V]

Brötchenteig (siehe Klassikerbrötchen)

### Zwiebelbrot [W,R,V]

Natursauerteig (siehe Natursauerteigbrot) und Röstzwiebeln

### Zwiebelbrötchen [W,R,M]

Roggenbrötchenteig (siehe Roggenbrötchen) und Käse, Schmand, Zwiebeln und Pfeffer

### Technologische Hilfsstoffe:

Trennfett: Sonnenblumenöl oder Butterschmalz

Backfett: Sonnenblumenöl

### Energie:

Wir gehen sparsam mit Energie um, durch neue Knet- und Backtechnik, Brennwertheiztechnik und LED-Beleuchtung. Der Ökostrom und das Erdgas kommt vom Stadtwerken Arnstadt.

### Wasser:

Im Einsatz: Wasserenthärtungsgerät und Grander Wasserbelebung

*Alle Rohstoffe sind aus biologischer Herstellung*

### Achtung Allergiker:

alle Produkte enthalten gluten

W = Weizen, D = Dinkel, R = Roggen,

M = Milch, E = Ei, S = Sesam,

N = Mandeln oder Nüsse

Alle Produkte (außer Pizzabrötchen) sind

vegetarisch

V = vegan



Ichtershäuser Straße 10

99310 Arnstadt

Tel: 603143

Informationen über Produkte  
mit Weizenmehl

Bei Fragen und Anregungen  
wenden Sie sich an  
Herrn Mann.  
[www.baeckereimann.de](http://www.baeckereimann.de)

Stand Januar 2024

Alle Produkte können Spuren von anderen Zutaten der Bäckerei enthalten. Dies kann aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.