

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

Stand Januar 2024

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