

*Grüß Gott,*

wir, die Bäckerei Festl, sind eine kleine Handwerksbäckerei und stellen alle unsere Produkte traditionell mit natürlichen Rohstoffen, die vorwiegend aus unserer Region kommen her.

Wir bieten einen **Backwaren-Frühstücksservice** von Montag bis Sonntag an.

**Bestellungen** müssen per **Telefon** oder via **What's App** **am Vortag bis 16 Uhr** unter **08584 98 92 92**), per E-Mail an [baeckerei-festl@t-online.de](mailto:baeckerei-festl@t-online.de) oder persönlich im Laden (Hauptstr. 29 in Sonnen) aufgegeben werden. Bestellungen nach 16 Uhr können ggf. leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Am letzten Liefertag bekommen Sie von uns eine Rechnung, die Sie dann bequem bei Ihrer Abreise bei uns im Laden bezahlen oder überweisen können.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere **vielfältige Backwaren-Auswahl** und **zusätzliche Informationen im QR-Code**

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Bayrischen Wald.

Ihre Bäckerei Festl



**Unser Tipp: Partybrez'n**  
 Riesenbrezen vielfältig belegt mit Schinken, Käse, Lachs, Tomate-Mozzarella und Salami.



Sie finden uns auch bei:



## Kleingebäcke

### **-Baguette Semmeln-**

Länglich gerollte Semmeln,  
Ideal zum Belegen für Sandwich



### **-Bierstangerl-**

**würzig – körnige Brotzeitstangen**

- Geschmackvolles Aroma durch Röstzwiebeln, Speck und Emmentaler Käse.

„Enthaltene Leinsamen (5%) bestehen aus über 90% ungesättigte Fettsäuren, über 50% davon mehrfach ungesättigte Omega-3 Fettsäuren“

### **-Bier-Treber-Semmeln-**

**Körnig und ballaststoffreich**

- Weizen-Dinkel-Teig in Kombination mit hochwertigem Bier-Treber der Brauerei Sitter Riedelsbach.

„Der Brautreber hebt die Qualität dieses Gebäckes mit seinem über 40-prozentigen Ballaststoffanteil aus ernährungsphysiologischer Sicht enorm an und macht diese Semmel zu einem guten Ballaststofflieferanten. Außerdem überzeugt der Bier-Treber mit einem hohen Anteil an bekömmlichen Proteinen (ca. 25%) sowie Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen.“



### **-Brezen-**

**Knusprig – typisch Bayerisch**

-Knuspriges Laugengebäck, weiche Krume, typischer Laugen Geschmack, mit grobem Salz bestreut.

### **-Burgenländer-**

**mit Leinsamen und Roggenschrot**

-Kernige Kruste und ballaststoffreich.

"Durch die enthaltenen Leinsamen reich an mehrfach ungesättigten Omega 3 Fettsäuren sowie Eiweiß.

Hoher Ballaststoffgehalt durch Roggenschrot und Weizenkleie“



### **-Chiasemmeln-**

#### **mit hochwertigen Chia Samen**

*-Lockere Krume, weiche Kruste, knuspriger Belag*

*„Durch die enthaltenen Chia Samen besonders reich an essentiellen Omega-3-Fetten“*



### **-Dinkelkrusties-**

**Hergestellt aus 100% Dinkelmehl sowie  
,Dinkelsauerteig anschließend länglich geformt**

*-Lockere und weiche Krume, mild aromatisch*

*„Dinkelmehl ist eiweißreicher als Weizen- oder Roggenmehle, dazu kommt ein höherer Mineralstoffgehalt.“*

### **-Dinkelsemmeln-**

**Hergestellt aus 100% Dinkelmehl sowie  
Dinkelsauerteig**

*-Lockere und weiche Krume, mild aromatisch*

*„Dinkelmehl ist eiweißreicher als Weizen- oder Roggenmehle, dazu kommt ein höherer Mineralstoffgehalt.“*



### **-Fesl Vollkorn (Sonnenblumen Belag)-**

**Mit vielen verschiedenen Saaten**

*-knusprige Kruste, saftig, herzhaft aromatisch, körnig*

*„Reichlich Sonnenblumenkerne (15%) liefern mehrfach ungesättigte Omega-6-Fettsäuren und beinhalten ca. 20% Eiweiß“*



### **Gemischter Belag**

**(aus Sonnenblumen, Kürbiskernen,  
Haferflocken, Sesam und Leinsamen)**

**mit knusprigen Maisgrieß Belag**



### **-Joghurt Semmeln-**

**Weizenkleingebäck mit Joghurt (13%),  
Sonnenblumenkerne und Sesam**

*-weiche Krume, milder Joghurtgeschmack*

*„Hochwertiges Eiweiß vom enthaltenen Joghurt sowie ein Lieferant von mehrfach ungesättigte Omega-6-Fettsäuren und Eiweiß durch Sonnenblumenkerne (10%)“*

### **-Knusperringe-**

**Krosse Ringe mit Gerste, Mais und Hafer.**

*-Knuspriger Belag aus Mais und Reis, ideal für die Brotzeit zum belegen*

*„Hafer, Gerste und Mais (je 14%) liefern pflanzliches Protein, Mineralstoffe, Vitamine sowie Ballaststoffe“*



### **-Käse Semmeln-**

**Werden vor dem Backen mit Emmentaler Käse bestreut und goldgelb gebacken.**



### **-Käsebrezen-**

**Laugenbrezen mit knackigen Kürbiskernen bestreut und mit Emmentaler Käse überbacken.**



### **-Käsestangen-**

**XXL Laugenstangen mit mild-pikantem  
Emmentaler Käse überbacken**

### **-Kürbiskernsemmeln-**

*-knusprige, mit Kürbiskernen bedeckte Kruste, saftig,  
herzhaft aromatisch, körnig*

*„Kürbiskerne sind bekannt für ihr hochwertiges Eiweiß (essenzielle  
Aminosäuren), die ungesättigten Fettsäuren und eine antioxidative  
Wirkung“*



### **-Laugen Ringe-**

**Laugengebäck, das vor dem Backen mit Sesam  
bestreut wird**

### **-Laugen Stangen-**

**Laugengebäck mit grobem Salz bestreut**



### **-Laugen Zöpfchen-**

**Geflochtene Laugengebäcke  
mit grobem Salz bestreut**

**-Mohnsemmeln-**

**Weizengebäck mit Mohn bestreut**



**-Mohnstangen-**

**Weizengebäck mit Mohn bestreut**



**-Salzstangen-**

**Weizenstangen bestreut mit einer Mischung  
aus Kümmel und grobem Salz.**



**-Fesl Semmeln-**

**(Passauer Rosensemmeln)**

*-Rund geformte Semmeln mit dem charakteristischen Ausbund  
einer Rosensemmel*

**-Sesamsemmeln-**

**Weizengebäck mit Sesam bestreut**





### **-Stoahauer-**

**mit Roggenschrot (8%), Sonnenblumenkernen (7%),  
Leinsamen (14%), Sesam (12%) und Haferflocken (6%)**

*-Kernig, malzig, saftig, mit Sesam/Leinsamen bestreut*

*„Durch den hohen Anteil an Ölsaaten und Getreideflocken  
ergibt sich ein hoher Ballaststoffanteil, genauso wie  
Omega 3+6 Fettsäuren und Eiweiß“*

### **-Vinschgauer Mini-Fladenbrote (100g)- Uriges Roggenkleingebäck mit Roggensauerteig und Brotgewürz**

*-rösche Kruste aber weiche Krume (das innere eines Gebäcks),  
typische rustikale Oberfläche, kräftiger Geschmack durch ganze  
Gewürze (Kümmel, Anis, Koriander und Fenchel)*



### **Partygebäck-**

**Bunt gemischtes Vollkorn-Partygebäck  
(minderst Bestellmenge 30 Stk.)**

*-Semmeln oder Vollkorn*

## Süßes Gebäck (wechselndes Angebot)

**Blätterteig** – Wechselnde Sorten und Füllungen (Apfel, Aprikose, Nuß, Kirsch...)

**Buttergebäck** – Schnecken mit Vanillepudding, Mandel oder Birnentaschen

**Plunder** – Taschen mit verschiedenen Frucht-Füllungen, Schnecken mit Mohn, Nuss oder Kokos

**Croissants** – Ohne Füllung oder mit Schokolade

**Mini-Croissants** – Ohne Füllung

**Krapfen** -(Siedegebäcke) – lockeres Hefengebäck mit Marillenfüllung

**Dauergebäck** -Verschiedene Sorten wie Nussecken, Teeblätter, Mürbeteigkekse mit Konfitüre, Schokobananen und vieles mehr.

**Weitere süße Gebäcke der Saison auf Anfrage!**



## Brote (auf Wunsch auch geschnitten)

### **-Bauernbrot hell- (Roggenmischbrot) 1000g** **70% Roggenmehl und 30% Weizenmehl**

*-Entstanden aus einer alten Bauerntradition wird das Brot mit hauseigenem 3 Stufen Natursauerteig hergestellt. Von außen duftet das Brot nach feinen Röstarmomen die, ganz wie früher, beim Backen auf Steinplatten entstehen.  
Die hellbraune, weiche Krume schmeckt malzig mit einer mild säuerlichen Sauerteig-Note.*

*Ideal für Menschen, die Brot aus traditioneller Herstellung schätzen.*

*Passt sowohl zur herzhaften Brotzeit, dem Pausenbrot sowie als Beilage zu Suppen.*

**Auch in langer Form als „Wecken“ erhältlich**



### **-Bauernbrot dunkel-(Roggenmischbrot) 1000g** **70% Roggenmehl und 30% Weizenmehl** **mit Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel**

*-Das rustikal, per Hand aufgearbeitete Brot wird ebenfalls mit hauseigenem 3 Stufen Natursauerteig hergestellt, was unter anderem für eine mild-säuerliche Note und gute Frischhaltung sorgt.*

*-Die weiche und elastische Krume schmeckt malzig-aromatisch nach Fenchel, Anis, Koriander und Kümmel welche grob vermahlen sind.*

**Auch in langer Form als „Wecken“ erhältlich**



### **-Chia-Quark Brot- 750g**

**Roggenmischbrot mit Chia-Samen,  
Lupinenschrot, Quark und Honig.**

*-Dieses Brot bedient die Sehnsucht nach einem frischen, modernen Brot, welche die Vorteile eines hohen Roggenanteils (75%) und die Stärken von vielen verschiedenen Saaten kombiniert.*

*-Getaucht ist das Chia-Quark-Brot in Sesam und Leinsamen, was die Kruste gold-braun schimmern lässt.*

*-Geschmacklich mild-säuerlich nach Quark ist es der perfekte Tagesbegleiter zu dem sowohl ein herzhafter Aufstrich als auch eine süße Marmelade super passen.*

*„Die enthaltenen Chia Samen sind besonders reich an essentiellen Omega-3-Fetten, der Quark liefert hochwertiges Eiweiß“*





## **-Dinkelbrot fein- 750g**

### **Roggen-Dinkelbrot mit Natursauerteig**

*-Mit seiner bauchigen Weckenform und der rustikalen, kräftigen Kruste ist dieses Brot ein gebackenes Stück Bayern. Hergestellt aus 65% Roggen- und 35% Dinkelmehl zeichnet sich das Dinkel-fein durch einen dezent malzigen Geschmack und leichter Kaffeernote der Kruste aus.*

*-Der hauseigene Natursauerteig gibt der weichen und saftigen Krume einen mild säuerlichen Geschmack.*

*„Roggen liefert für den Körper leicht zerlegbare Ballaststoffe, Mehl aus Dinkel hat den Vorteil, dass es eiweißreicher ist, als Weizen oder andere Mehle, dazu kommt ein höherer Mineralstoffgehalt.“*

## **-Dinkelvollkorn- 500g**

### **100% Dinkelvollkornbrot**

*-Das quadratisch gebackene, und mit gerösteten Sonnenblumenkernen bedeckte Vollkornbrot steht mit seinem 100% Dinkelvollkorn-Anteil für eine bewusste Vollwert Ernährung.*  
*-Die Kruste duftet leicht nussig, die Krume mit seiner Korn an Korn Porung hingegen besitzt einen aromatisch-malzigen Geschmack mit leicht säuerlichen Note, geprägt durch einen Dinkelsauerteig.*

*„Hoher Ballaststoffgehalt durch die ausschließliche Verwendung von Vollkorn- Mehl und Flocken, mit hochwertigem Eiweiß, Vitaminen, ungesättigten Fettsäuren und Magnesium“*



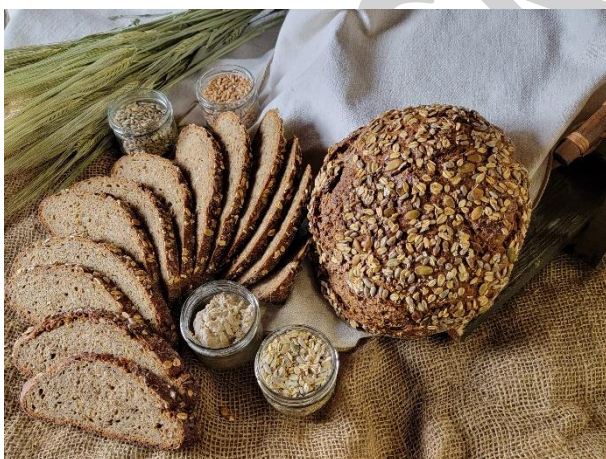
## **-Eurokorn- 750g**

### **Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Lupinenschrot und Leinsamen.**

*-Die beste Kombination von Getreidekörnern und Saaten, vereint in einem Brot. Unter der bunten Kruste aus gemischten Saaten und Vollkornflocken erwartet Sie eine körnige-, haselnussbraune Krume welche einen ausgeprägten Getreidegeschmack besitzt.*

*-Perfekt für Menschen, die Brote aus vielen Getreidesorten bevorzugen*

*„Die große Anzahl der im Brot enthaltenen Saaten und Kernen besitzt einen hohen Ballaststoffanteil, hochwertiges Eiweiß, ungesättigte Fettsäuren sowie essentielle Aminosäuren.“*



### **-Hopfenkruste- 750g**

#### **Roggenmischbrot mit Gersten-Vollkornflocken und hohem Bieranteil.**

- Die Hopfenkruste wurde als ideales Brot für eine deftige Brotzeit oder einen Grillabend konzipiert und sticht durch seine wild aufgerissene, weiß-hellbraun gemaserte Kruste ins Auge, welche von unserem einzigartigen Bieranstrich kommt.
- Eine feine Gerstennote und kräftiges malziges Aroma zeichnen dieses besondere Brot aus.

„Enthält weniger Gluten als reine Weizen/Roggen-Brote, hoher Ballaststoffanteil durch die Gersten-Vollkornflocken (Gerste enthält 20% Ballaststoffe sowie Magnesium, Kalzium, Kalium, Eisen und Phosphor)“



### **-Joghurtbrot- 500g**

#### **Dinkel-/Weizen-(50/50) Brot mit Joghurt (13%)**

- Wurde für das tägliche Frühstück mit der Familie kreiert.
- Von unseren Bäckern mit der Hand rund aufgearbeitet wird es vor dem Backen mit Sesam und Sonnenblumenkernen bestreut.
- Die weiche-elastische Krume besitzt ein feines Joghurtaroma und schmeckt mild-säuerlich nach Joghurt mit leichter Nussnote.
- Besonders beliebt bei Kindern und passt bestens zu einem abwechslungsreichen Frühstück

„Joghurt beinhaltet hochwertiges Eiweiß (Proteine) sowie Kalzium, dazu kommt der Vorteil von Dinkelmehl das es eiweißreicher ist als andere Getreidesorten.“



### **-Vitalkorn Brot- 500g**

#### **Roggen-Vollkornschrot Brot mit Natursauerteig.**

- ohne Weizen-, Dinkel- oder Roggenmehl hergestellt, Weizengluten frei und somit für alle, die kein Weizen-/Dinkelmehl essen wollen oder dürfen, bestens geeignet.
- Unser Vitalkorn-Brot wird ohne Hefe gebacken, die Lockerung erfolgt ausschließlich durch unseren hauseigenen Schrotsauerteig.
- Geschmacklich mild-säuerlich durch den Vollkornschrot-Sauerteig, mit einer Korn-an-Korn Porung im Inneren.
- Durch geröstete Haferflocken, Nüsse, Sesam und Sonnenblumenkerne entsteht eine schöne gold-braune Krume.



„Ein sehr hoher Ballaststoffgehalt, durch den verwendeten Vollkornschrot, sowie viele hochwertige ungesättigte Fettsäuren machen das Vitalkorn-Brot zu einem gesunden Begleiter zum Frühstück mit Marmelade oder Honig als auch zur Brotzeit mit Butter und Schnittlauch.“



### **-Wurzelbrot 400g-**

#### **Weiches, gedrehtes Weizenbrot mit Roggenmehl und röscher Kruste**

- Geschmacklich etwas kräftiger als ein Weizenbaguette besitzt was Wurzelbrot eine hellbraune Kruste die mit Weizenmehl durchzogen ist.*
- Eine besonders saftige Krume erhält das Brot durch die lange Teigführung während der sich Mehl und Wasser miteinander verbinden können.*
- Besonderes Produktmerkmal ist die große, unregelmäßige Porung der Krume.*



## Backwaren Bestellzettel -Bäckerei Fesl-

Tel/WhatsApp 08584 989292 E-Mail: baeckerei-fesl@t-online.de

Bestellungen bitte bis spätestens 16 Uhr am Vortag aufgeben.



Datum/Name/Lieferort \_\_\_\_\_

| Kleingebäck                    | Stückpreis | Menge |
|--------------------------------|------------|-------|
| Baguettesemmeln                | € 0,70     |       |
| Bierstangerl                   | € 1,15     |       |
| Biertreber Semmeln             | € 0,86     |       |
| Burgenländer                   | € 0,86     |       |
| Chiasemmeln                    | € 1,04     |       |
| Dinkel-Krustie                 | € 1,08     |       |
| Dinkel-Semmeln                 | € 0,98     |       |
| Fesl-Vollkorn Maisgrieß        | € 0,86     |       |
| Fesl-Vollkorn Sonnenblumen     | € 0,86     |       |
| Fesl-Vollkorn gemischter Belag | € 0,86     |       |
| Joghurt-Semmeln                | € 0,86     |       |
| Knusperringe                   | € 1,04     |       |
| Käse-Brezeln                   | € 1,70     |       |
| Käse-Semmeln                   | € 1,10     |       |
| Käse-Stangen                   | € 2,15     |       |
| Kürbiskernsemmeln              | € 0,86     |       |
| Laugen-Brezeln                 | € 0,77     |       |
| Laugen-Ringe                   | € 0,77     |       |
| Laugen-Stangen                 | € 0,77     |       |
| Laugen-Zöpfchen                | € 0,77     |       |
| Mohnsemmeln                    | € 0,77     |       |
| Mohnstangen                    | € 0,77     |       |
| Salzstangen                    | € 0,77     |       |
| Semmeln                        | € 0,48     |       |
| Semmelwecken                   | € 4,80     |       |
| Sesamsemmeln                   | € 0,77     |       |
| Stoahauer                      | € 0,86     |       |
| Vinschgerl                     | € 1,45     |       |

| Dauergebäck         | Stückpreis | Menge |
|---------------------|------------|-------|
| Erdnussriegel       | € 2,30     |       |
| Muffin              | € 2,00     |       |
| Mürbeteig Plätzchen | € 2,00     |       |
| Nougatring          | € 2,50     |       |
| Nußbecke            | € 2,40     |       |
| Schoko Bananen      | € 2,30     |       |
| Teezunge            | € 2,30     |       |

| Süßes Gebäck (s=Saisonal) | Stückpreis | Menge |
|---------------------------|------------|-------|
| Apfelblätterteig          | € 1,85     |       |
| Bauernkrapfen             | € 2,00     |       |
| Birne-Nougat              | € 2,25     |       |
| Butterschnecken           | € 2,25     |       |
| Croissant                 | € 1,75     |       |
| Donuts                    | € 2,50     |       |
| Hefezopf                  | € 4,60     |       |
| Himbeer Vanille           | € 2,25     |       |
| Kirschtasche              | € 1,85     |       |
| Krapfen                   | € 1,55     |       |
| Mandelrolle               | € 2,25     |       |
| Mini Croissant            | € 0,85     |       |
| Mohnschnecke              | € 1,85     |       |
| Nusszopf                  | € 6,00     |       |
| Nußschnecke               | € 2,25     |       |
| Quarktasche               | € 1,85     |       |
| Schoko-Vanille Stange     | € 1,85     |       |
| Schokocrossant            | € 1,85     |       |
| Vanille Tasche            | € 1,85     |       |
| Vanille-Kirsch-Tasche (s) | € 1,85     |       |

| Brot                      | Stückpreis | Menge |
|---------------------------|------------|-------|
| Bauernbrot 1 Pfund dunkel | € 2,65     |       |
| Bauernbrot 1 Pfund hell   | € 2,65     |       |
| Bauernbrot 2 Pfund dunkel | € 4,40     |       |
| Bauernbrot 2 Pfund hell   | € 4,40     |       |
| Bauernbrot 3 Pfund dunkel | € 7,05     |       |
| Dinkelbrot fein 750g      | € 4,80     |       |
| Dinkelvollkorn 500g       | € 4,20     |       |
| Eurokorn                  | € 4,80     |       |
| Hopfenkruste 750g         | € 4,80     |       |
| Joghurt Brot 500g         | € 4,20     |       |
| Vitalkorn                 | € 4,50     |       |
| Waidler Brot              | € 4,80     |       |
| Wecken 2 Pfund dunkel     | € 4,40     |       |
| Wecken 2 Pfund hell       | € 4,40     |       |
| Wurzelbrot 400g           | € 3,20     |       |

Mindestbestellwert 3,50€. Bruttopreise Mo-Sa ab dem 1.1.2024. Bei Lieferung zzgl. Liefer-/ Verpackungsabgabe



## Backwaren Bestellzettel -Bäckerei Fesl-

Tel/WhatsApp 08584 989292 E-Mail: baeckerei-fesl@t-online.de

Bestellungen bitte bis spätestens 16 Uhr am Vortag aufgeben.



Datum/Name/Lieferort \_\_\_\_\_

| Kleingebäck                    | Stückpreis | Menge |
|--------------------------------|------------|-------|
| Baguettesemmeln                | € 0,75     |       |
| Bierstangerl                   | € 1,25     |       |
| Biertreber Semmeln             | € 0,92     |       |
| Burgenländer                   | € 0,92     |       |
| Chiasemmeln                    | € 1,09     |       |
| Dinkel-Krustie                 | € 1,13     |       |
| Dinkel-Semmeln                 | € 1,03     |       |
| Fesl-Vollkorn Maisgrieß        | € 0,92     |       |
| Fesl-Vollkorn Sonnenblumen     | € 0,92     |       |
| Fesl-Vollkorn gemischter Belag | € 0,92     |       |
| Joghurt-Semmeln                | € 0,92     |       |
| Knusperringe                   | € 1,09     |       |
| Käse-Brezen                    | € 1,80     |       |
| Käse-Semmeln                   | € 1,20     |       |
| Käse-Stangen                   | € 2,30     |       |
| Kürbiskernsemmeln              | € 0,92     |       |
| Laugen-Brezen                  | € 0,82     |       |
| Laugen-Ringe                   | € 0,82     |       |
| Laugen-Stangen                 | € 0,82     |       |
| Laugen-Zöpfchen                | € 0,82     |       |
| Mohnsemmeln                    | € 0,82     |       |
| Mohnstangen                    | € 0,82     |       |
| Salzstangen                    | € 0,82     |       |
| Semmeln                        | € 0,53     |       |
| Semmelwecken                   | € 5,30     |       |
| Sesamsemmeln                   | € 0,82     |       |
| Stoahauer                      | € 0,92     |       |
| Vinschgerl                     | € 1,55     |       |

| Dauergebäck         | Stückpreis | Menge |
|---------------------|------------|-------|
| Erdnussriegel       | € 2,40     |       |
| Muffin              | € 2,10     |       |
| Mürbeteig Plätzchen | € 2,10     |       |
| Nougatring          | € 2,60     |       |
| Nußbecke            | € 2,50     |       |
| Schoko Bananen      | € 2,40     |       |
| Teezunge            | € 2,40     |       |

| Süßes Gebäck (s=Saisonal) | Stückpreis | Menge |
|---------------------------|------------|-------|
| Apfelblätterteig          | € 1,95     |       |
| Bauernkrapfen             | € 2,10     |       |
| Birne-Nougat              | € 2,35     |       |
| Butterschnecken           | € 2,35     |       |
| Croissant                 | € 1,85     |       |
| Donuts                    | € 2,70     |       |
| Hefezopf                  | € 4,80     |       |
| Himbeer Vanille           | € 2,35     |       |
| Kirschtasche              | € 1,95     |       |
| Krapfen                   | € 1,65     |       |
| Mandelrolle               | € 2,35     |       |
| Mini Croissant            | € 0,90     |       |
| Mohnschnecke              | € 1,95     |       |
| Nusszopf                  | € 6,40     |       |
| Nußschnecke               | € 2,35     |       |
| Quarktasche               | € 1,95     |       |
| Schoko-Vanille Stange     | € 1,95     |       |
| Schokocrossant            | € 1,95     |       |
| Vanille Tasche            | € 1,95     |       |
| Vanille-Kirsch-Tasche (s) | € 1,95     |       |

| Brot                      | Stückpreis | Menge |
|---------------------------|------------|-------|
| Bauernbrot 1 Pfund dunkel | € 2,65     |       |
| Bauernbrot 1 Pfund hell   | € 2,65     |       |
| Bauernbrot 2 Pfund dunkel | € 4,40     |       |
| Bauernbrot 2 Pfund hell   | € 4,40     |       |
| Bauernbrot 3 Pfund dunkel | € 7,05     |       |
| Dinkelbrot fein 750g      | € 4,80     |       |
| Dinkelvollkorn 500g       | € 4,20     |       |
| Eurokorn                  | € 4,80     |       |
| Hopfenkruste 750g         | € 4,80     |       |
| Joghurt Brot 500g         | € 4,20     |       |
| Vitalkorn                 | € 4,50     |       |
| Waidler Brot              | € 4,80     |       |
| Wecken 2 Pfund dunkel     | € 4,40     |       |
| Wecken 2 Pfund hell       | € 4,40     |       |
| Wurzelbrot 400g           | € 3,20     |       |

Mindestbestellwert 3,50€. Bruttopreise sonn- und feiertags ab dem 1.1.2024. Bei Lieferung zzgl. Liefer-/Verpackungsabgabe