



## SCHNITTBRÖTCHEN (laktosefrei, vegan)

Weizenbrötchen: Getreide aus 100% Weizen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, getrocknetes Gerstenmalzextrakt, Zucker, Traubenzucker, geröstete Malzmehle (Gerste, Weizen), Weizengrieß

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1194/282
Fett (g)	2,0
davon gesättigte Fettsäuren	0,4
Kohlenhydrate (g)	56,1
davon Zucker	0,8
Ballaststoffe (g)	3,6
Eiweiß (g)	8,1
Salz (g)	1,8

## DINKEL-JOGGINGBRÖTCHEN (laktosefrei)

Dinkelbrötchen: mit Ölsaaten: Getreide aus 100% Dinkel

Topping:

Unten: Sonnenblumenkerne; Oben: Weizengrieß

Wesentliche Zutaten:

Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, geschrotete Leinsaat, Bananenschrot (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), Kürbiskerne (Mehl, Schrot), Hefe, Erbsenschrot,

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1245/295
Fett (g)	5,8
davon gesättigte Fettsäuren	1,2
Kohlenhydrate (g)	47,5
davon Zucker	2,3
Ballaststoffe (g)	4,9
Eiweiß (g)	10,8
Salz (g)	1,8

## MEHRKORNBRÖTCHEN (laktosefrei, vegan)

Mehrkornbrötchen mit Ölsaaten: Getreide aus 89% Weizen und 11% Roggen  
Topping: Haferflocken, Sesam, Leinsaat

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Weizenmalzmehle, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Hefe, Speisesalz, Kartoffelflocken, Rapsöl, Haferflocken

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Sesamsamen

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1223/290
Fett (g)	5,3
davon gesättigte Fettsäuren	0,8
Kohlenhydrate (g)	47,3
davon Zucker	0,8
Ballaststoffe (g)	5,3
Eiweiß (g)	10,6
Salz (g)	1,7

## MOHNBRÖTCHEN (laktosefrei,vegan)

Weizenbrötchen: Getreide aus 100% Weizen  
Topping: Mohn

Wesentliche Zutaten:  
Weizenmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, Gerstenmalzextrakt, Mohn

Allergene:  
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1186/280
Fett (g)	2,0
davon gesättigte Fettsäuren	0,4
Kohlenhydrate (g)	55,7
davon Zucker	0,8
Ballaststoffe (g)	3,6
Eiweiß (g)	8,0
Salz (g)	1,8

## ROSENBRÖTCHEN (laktosefrei, vegan)

Weizenmischbrötchen: Getreide aus 81% Weizen und 19% Roggen

Wesentliche Zutaten:  
Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Weizenkleber, Hefe, jodiertes Speisesalz, getrockneter Roggensauerteig, Weizenspeisekleie, Weizenmalzmehl

Allergene:  
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1098/259
Fett (g)	1,2
davon gesättigte Fettsäuren	0,3
Kohlenhydrate (g)	50,5
davon Zucker	1,4
Ballaststoffe (g)	4,0
Eiweiß (g)	9,6
Salz (g)	2,1

## SESAMBRÖTCHEN (laktosefrei, vegan)

Weizenbrötchen: Getreide aus 100% Weizen  
Topping: Sesam

Wesentliche Zutaten:  
Weizenmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, Gerstenmalzextrakt, Sesamsamen

Allergene:  
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste),  
Sesamsamen

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1186/280
Fett (g)	2,0
davon gesättigte Fettsäuren	0,4
Kohlenhydrate (g)	55,7
davon Zucker	0,8
Ballaststoffe (g)	3,6
Eiweiß (g)	8,0
Salz (g)	1,8

## VOLLKORNBRÖTCHEN (laktosefrei,vegan)

Weizenvollkornbrötchen: Getreide aus 90% Weizenvollkorn und 10% Dinkelvollkorn

Wesentliche Zutaten:  
Weizenvollkornmehl, Wasser, Weizengluten, Dinkelvollkornmehl, Leinsamen, Sojасhrot, Sprossenmischung (Dinkel, Mais, Weizen, Hirse, Luzerne, Lein, Linse, Erbse), Sonnenblumenkerne, Hefe, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt, Amaranthmehl, Flohsamenschalen

Allergene:  
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Dinkel), Soja und Sojaerzeugnisse

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1038/247
Fett (g)	4,6
davon gesättigte Fettsäuren	0,7
Kohlenhydrate (g)	34,7
davon Zucker	2,5
Ballaststoffe (g)	7,8
Eiweiß (g)	12,7
Salz (g)	1,7

## CHIABRÖTCHEN (laktosefrei, vegan)

Weizenmischbrötchen mit 3% Chiasaat:  
Getreide aus 97% Weizen und 3% Roggen  
Topping: Sesam, Chiasaat

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne,  
Chiasaat (*Salvia hispanica*), Hefe, Kartoffel-  
flocken, Weizenkleber, Weizenmalzschrot,  
Gerstensauermais, Roggenmehl,  
Gerstenmalzextrakt, jodiertes Speisesalz

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen  
Gerste), Sesamsamen

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1204/286
Fett (g)	7,0
davon gesättigte Fettsäuren	0,8
Kohlenhydrate (g)	42,1
davon Zucker	1,9
Ballaststoffe (g)	5,3
Eiweiß (g)	11,0
Salz (g)	1,7

## KÜRBISKERNBRÖTCHEN (laktosefrei, vegan)

Weizenbrötchen mit 6% Kürbiskernen: Ge-  
treide aus 98% Weizen und 2% Roggen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Kürbiskerne, Roggen-  
vollkornschrot, getrockneter Roggen-  
vollkornsaureteig, Rapsöl, Hefe, Speise-  
salz, Leinsamen, Weizenvollkornschrot,  
Sojaschrot

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen,  
Gerste), Soja und Sojaerzeugnisse

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1279/303
Fett (g)	6,4
davon gesättigte Fettsäuren	0,4
Kohlenhydrate (g)	49,1
davon Zucker	1,1
Ballaststoffe (g)	4,7
Eiweiß (g)	9,8
Salz (g)	1,6

## KÖRNERECKE (laktosefrei, vegan)

Weizenmischbrötchen: Getreide aus 85%  
Weizen und 15% Roggen  
Topping: Sesam, Sonnenblumenkerne

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Erdnüsse,  
Sojaschrot, Kürbiskerne, Sonnenblumenker-  
ne, Sesam, Speisesalz, Hefe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen,  
Gerste), Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse,  
Sesamsamen

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1367/325
Fett (g)	8,7
davon gesättigte Fettsäuren	0,9
Kohlenhydrate (g)	47,9
davon Zucker	1,8
Ballaststoffe (g)	5,2
Eiweiß (g)	11,1
Salz (g)	1,7

---

## CHIA BROT (laktosefrei, vegan)

---

Weizenmischbrot mit 3% Chiasamen: Getreide aus 80% Weizen und 20% Roggen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Chiasaat (*Salvia hispanica*), Wasser, Weizenkleber, Weizenmalzschrot, Gerstensauer-malzschrot, Hefe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste), Sesamsamen

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1034/246
Fett (g)	5,7
davon gesättigte Fettsäuren	0,6
Kohlenhydrate (g)	34,8
davon Zucker	2,4
Ballaststoffe (g)	5,6
Eiweiß (g)	11,0
Salz (g)	1,6
Calcium (mg)	240,0
Magnesium (mg)	147,9

---

## DINKELKORN (laktosefrei, vegan)

---

Dinkelvollkornbrot: Getreide aus 100% Dinkel

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, gepuffte Dinkelkerne, Wasser, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, getrockneter Dinkelvollkornsauerteig, Zuckerrübensirup, Speisesalz, Gerstenmalzmehl, Hefe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Gerste, Dinkel)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1033/245
Fett (g)	4,8
davon gesättigte Fettsäuren	0,6
Kohlenhydrate (g)	38,7
davon Zucker	2,2
Ballaststoffe (g)	5,6
Eiweiß (g)	9,0
Salz (g)	1,4

## EIFELER BROT (laktosefrei, vegan)

Mischbrot: Getreide aus 50% Roggen und 50% Weizen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser) Weizenkleber, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Roggenquellmehl, Rapsöl

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	927/219
Fett (g)	1
davon gesättigte Fettsäuren	0,1
Kohlenhydrate (g)	43,7
davon Zucker	0,1
Ballaststoffe (g)	4,2
Eiweiß (g)	6,7
Salz (g)	1,4

## HAUSBROT (laktosefrei, vegan)

Weizenmischbrot: Getreide aus 60% Weizen und 40% Roggen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Hefe, jodiertes Speisesalz, Weizenmalzmehl, Rapsöl

Allergene:

Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	946/223
Fett (g)	1,1
davon gesättigte Fettsäuren	0,1
Kohlenhydrate (g)	43,2
davon Zucker	0,4
Ballaststoffe (g)	4,1
Eiweiß (g)	8,1
Salz (g)	1,4

## KOSAKENBROT (laktosefrei, vegan)

Roggenmischbrot: Getreide aus 52% Roggen und 48% Weizen

Wesentliche Zutaten:

Roggenmehl, Wasser, Weizenmehl, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Weizenkleber, Hefe, jodiertes Speisesalz, geröstetes Gerstenmalz, Weizenspeisekleie, Weizenmalzmehl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Roggenquellmehl, Rapsöl, Traubenzucker, Zucker

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	952/225
Fett (g)	1,0
davon gesättigte Fettsäuren	0,1
Kohlenhydrate (g)	44,3
davon Zucker	0,4
Ballaststoffe (g)	4,3
Eiweiß (g)	7,5
Salz (g)	1,4

## MAUSBROT (laktosefrei, vegan)

Weizenmischbrot: Getreide aus 74% Weizen und 26% Roggen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen, Haferflocken, Leinsamen, geriebener Apfel, Möhrenraspel, Speisesalz, Hefe, Hartweizengrieß, Rapsöl, Weizenkleber, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Roggenquellmehl, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Sesamsamen

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1087/258
Fett (g)	5,8
davon gesättigte Fettsäuren	0,7
Kohlenhydrate (g)	40,1
davon Zucker	0,6
Ballaststoffe (g)	5,1
Eiweiß (g)	8,8
Salz (g)	1,4

# ROGGEN-DINKELKRUSTE

Vollkornbrot: Getreide aus 52% Roggen und 48% Dinkel

Wesentliche Zutaten:

Roggenmehl, Dinkelmehl, Wasser, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Malzmehl (Dinkel, Roggen), Hefe, Dinkelvollkornschröt, Dinkelvollkornmehl, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Süßmolkenpulver, Zucker, Rapsöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Roggenquellmehl, Weizenweizenkleber, Traubenkonzentrat

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel), Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	947/224
Fett (g)	1,1
davon gesättigte Fettsäuren	0,2
Kohlenhydrate (g)	43,3
davon Zucker	1,2
Ballaststoffe (g)	4,3
Eiweiß (g)	8
Salz (g)	1,4

# URKRUSTE (laktosefrei, vegan)

Dinkelweizenbrot mit Emmerweizen und Einkorn: Getreide aus 58% Dinkel, 22% Emmer, 17% Roggen und 3% Einkorn

Wesentliche Zutaten:

Getreidemahlerzeugnisse (Dinkelmehl, Emmerweizenmehl, Einkornweizenmehl, Weizenmehl, Roggenmehl), Wasser, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Kartoffelflocken

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Emmer, Einkorn)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1026/243
Fett (g)	3,1
davon gesättigte Fettsäuren	0,6
Kohlenhydrate (g)	42,1
davon Zucker	1,3
Ballaststoffe (g)	4,3
Eiweiß (g)	9,5
Salz (g)	1,7

# WALNUSSBROT (laktosefrei/vegan)

Nussbrot mit Walnüssen:

Getreide aus 88% Weizen, 5% Dinkel, 4% Roggen und 3% Hafer

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Walnüsse (12%), Sonnenblumenkerne, Haferflocken, teilweise geröstetes Weizenquellmehl, Roggenmehl, Dinkelvollkornweizenmehl, Rapsöl, Zuckerrübenkraut, Speisesalz, Hefe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer), Walnuss

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1391/332
Fett (g)	15,2
davon gesättigte Fettsäuren	1,4
Kohlenhydrate (g)	37,5
davon Zucker	1,4
Ballaststoffe (g)	3,9
Eiweiß (g)	9,4
Salz (g)	1,4

## RHEINISCHES SCHWARZBROT (laktosefrei,vegan)

Roggenvollkornbrot: Getreide aus 100% Roggen

Wesentliche Zutaten:

Roggenvollkornschrot, Wasser, Roggenvollkornmehl Roggensauerteig (Roggenmehl, Roggenspeisekleie), Sonnenblumenkerne, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Roggenmalzflocken, Salz, Zucker, Dextrose, Branntweinessig, Roggenquellmehl, Roggenmalzmehl, Rapsöl, Hefe, Säuerungsmittel: Milchsäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	843/200
Fett (g)	3,6
davon gesättigte Fettsäuren	0,4
Kohlenhydrate (g)	31,9
davon Zucker	3,2
Ballaststoffe (g)	7,3
Eiweiß (g)	6,4
Salz (g)	1,2

## CIABATTA (vegan, laktosefrei)

Weizenbrot: Getreide aus 100% Weizen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig, Hartweizengrieß, Olivenöl, Hefe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	985/233
Fett (g)	2,2
davon gesättigte Fettsäuren	0,3
Kohlenhydrate (g)	43,7
davon Zucker	0,2
Ballaststoffe (g)	2,7
Eiweiß (g)	8,2
Salz (g)	1,6

## CIABATTA MIT KÖRNERN (vegan, laktosefrei)

Weizenbrot mit Ölsaaten: Getreide aus 100% Weizen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig, Hartweizengrieß, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Sesam, Leinsamen, Olivenöl, Hefe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer), Sesamsamen

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1077/255
Fett (g)	5,2
davon gesättigte Fettsäuren	0,7
Kohlenhydrate (g)	40,7
davon Zucker	0,2
Ballaststoffe (g)	3,9
Eiweiß (g)	9,5
Salz (g)	1,6

## FRANZÖSISCHES BAGUETTE (laktosefrei/vegan)

Weizenbrot: Getreide aus 100% Weizen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, extrudierter Hartweizen, Hefe, Speisesalz, pflanzliches Öl (Olive, Raps), getrocknetes Gerstenmalzextrakt, Zucker, Traubenzucker, geröstete Malzmehle (Gerste, Weizen), Weizengrieß

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1148/271
Fett (g)	1,9
davon gesättigte Fettsäuren	0,4
Kohlenhydrate (g)	54,0
davon Zucker	2,3
Ballaststoffe (g)	3,6
Eiweiß (g)	7,7
Salz (g)	1,8

## LAUGENBREZEL (laktosefrei)

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz, Brezellaug: (Säureregulator: Natronlauge)

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1180/279
Fett (g)	3,3
davon gesättigte Fettsäuren	0,5
Kohlenhydrate (g)	52,1
davon Zucker	9,5
Ballaststoffe (g)	2,6
Eiweiß (g)	8,9
Salz (g)	1,6

## ROSINENSCHNECKE (laktosefrei/vegan))

Plundergebäck mit Marzipan und Rosinen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Rosinen, Zucker, Wasser, Hefe, Marzipan, Wasser, Zucker, Hartweizengrieß, Glukosesirup, Speisesalz, geschälte Sojabohnen

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Soja und Sojaerzeugnisse, Mandeln

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1663/398
Fett (g)	23,2
davon gesättigte Fettsäuren	9,9
Kohlenhydrate (g)	45,6
davon Zucker	20,1
Ballaststoffe (g)	2,3
Eiweiß (g)	4,6
Salz (g)	1,0

## MARZIPANSTANGE (laktosefrei,vegan)

Plundergebäck mit Marzipanfüllung

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Wasser, Zucker, Marzipan, Hefe, Mandeln, geschälte Sojabohnen

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Soja und Sojaerzeugnisse, Mandeln

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1739/416
Fett (g)	23,5
davon gesättigte Fettsäuren	8,7
Kohlenhydrate (g)	44,8
davon Zucker	23,8
Ballaststoffe (g)	2,4
Eiweiß (g)	5,2
Salz (g)	0,7

## ZWIEBELBAGUETTE (laktosefrei,vegan)

Weizenbrot mit 7% Zwiebeln: Getreide aus 100% Weizen

Wesentliche Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Zwiebeln (7%), extrudierter Hartweizen, Hefe, Speisesalz, pflanzliches Öl (Olive, Raps), getrocknetes Gerstenmalzextrakt, Zucker, Traubenzucker, geröstete Malzmehle (Gerste, Weizen), Weizengrieß

Allergene: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

Durchschnittliche Gehalte	pro 100g
Energie (KJ/kcal)	1162/275
Fett (g)	5,2
davon gesättigte Fettsäuren	2,0
Kohlenhydrate (g)	48,6
davon Zucker	2,7
Ballaststoffe (g)	3,1
Eiweiß (g)	7,0
Salz (g)	1,6