

# Zutatenliste für Brot

rot = vegan

	Mischbrot	Eisava Gold	Bauernbrot	Hasenbrot	Häckerbrot	Holzofenbrot	Klosterbrot	Gewürzbrot	Räuber - Brot	Roggenvollkornbrot	Römerkornbrot	Aktivkornbrot	Vollwertbrot	Dinkelbrot	Frischflockenbrot	Dinkelvollkorntoast	Vinschgerl	Sonnenblumenbrot	Walnussbrot	Kürbiskernbrot	Zwiebelbrot	Schinkenbrot	Toastbrot	Vollkorntoast	Weißbrot	Dinkel-Emmer-Brot
Wasser	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggenmehl 1150	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Weizenmehl 550	x	x	x	x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggenvollkornmehl											x	x	x			x								x	x	
Weizenvollkornmehl										x	x	x	x											x		
Roggenvollkornschrot						x			x	x	x	x				x	x	x	x							
Dinkelvollkorn														x	x	x										x
Dinkelmehl 630																x										x
Traubenzucker																x								x		
Haferflocken												x		x	x											
Malzpaste																									x	
Sojaschrot												x														
Speisesalz (ohne Jod)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Backhefe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggensauerteig	x	x	x	x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Roggenvollkornsauerteig									x	x	x	x	x	x	x	x									x	
Magerquark	x													x								x				
Gewürzmischung		x	x	x	x	x		x	x					x				x	x	x		x				
Kümmel		x	x	x	x	x		x	x					x			x	x	x	x		x				
Anis								x																		
Koriander							x	x																		
Fenchel								x									x									
Sonnenblumenkerne										x	x							x								
Haselnüsse												x														
Walnüsse												x							x							
Leinsamen												x			x											
Sesam												x			x											
Kürbiskerne												x									x					
Schabzigerklee																	x									
Röstzwiebeln																						x				
Schinkenwürfel																							x			
Margarine																								x	x	
Malzbackmittel "Pur+"																									x	
Malzbackmittel "Crust"																									x	
Dinkelbackmittel "Ferment"																x										
Butter / Milch																x	x									
Emmer (-vollkorn)																										x
<b>VEGAN</b>		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x			x	x	x		x	x	x	x	x

## Ihr Brotspezialist: Bäckerei Weigand - Wir backen das gute Brot!

Wir verwenden in unserer Backstube ausschließlich regionales Getreide kontrollierten Anbaus vom Aussiedlerhof LINK, Mönchberg (Hofstadel), welches in der OTTENMÜHLE, Eichenbühl vermahlen wird.

# Zutatenliste für Feinbackwaren

rot = vegan

	Passauer / Stöllchen	Kümmelstöllchen	Milchbrötchen	Mohnbrötchen + Stangen	Sesambrötchen + Stangen	Salzstangen	Rustikale	Roggenbrötchen	Mehrkornbrötchen	Dinkelvollkornbrötchen	Kürbiskernbrötchen	Vollwertbrötchen	Tiroler Spitzbrötchen	Laugenbrezeln + Brötchen	Laugenstangen	Knabberstangen Pikant	Käsestangen	Knabberstangen Klassik	Hefe- Hörnchen	Rosenweck	Butterhörnchen	Streuselzungen	Nusshörnchen + -schnecker	Mohnschnecken	Plunderschleifen	Blätterteigstückchen	Croissants	Nougatcroissants	Rosinenbrötchen	Käsebrötchen	Käsetörtchen			
Wasser	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Roggenmehl 1150		x						x	x		x																							
Weizenmehl 550	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Roggenvollkornmehl-schrot	x	x											x																					
Weizenvollkornmehl												x	x																					
Pizzasauce Succrea																x																		
Malzbackmittel "Pur+"	x	x	x					x	x		x	x	x	x	x	x														x				
Malzbackmittel "Crust"	x	x		x	x	x	x			x	x	x	x																					
Paprika- od. Chillipulver																x																		
Weizenvitalkleber	x	x						x	x		x	x	x									x												
Emulgatorbackmittel CT										x		x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Speisesalz (ohne Jod)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Roggensauerteig	x	x					x	x	x	x	x		x																					
Roggenvollkornsauerteig										x		x	x																					
Backhefe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Kümmel		x				x		x	x		x	x	x																					
Gewürzmischung								x	x		x		x																					
Anis													x																					
Fenchel													x																					
Koriander													x																					
Sesam					x				x							x			x															
Mohn ganz				x																														
Kürbiskerne									x		x																							
Sojaschrot									x							x																		
Haferflocken									x							x																		
Leinsamen									x							x																		
Sonnenblumenkerne									x							x																		
Brezellauge														x	x	x																		
geriebener Käse															x	x	x	x															x	
Zwiebeln																x	x	x																
Butter																	x	x				x												
Margarine (pflanzlich)								x	x		x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Milch (-pulver) / Sahne			x	x	x	x										x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Eier																x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Zucker																	x		x		x	x	x	x	x	x	x				x	x		
Schinkenwürfel																x																		
Mandeln																					x													
Nussfüllmasse																								x										
Mohnfüllmasse																									x									
Persipan																											x							
Dosenfrüchte																																		
Croissantmehl																																		
Nougatmasse																																		
Semmelbrösel																																		
Fettglasur																																		
Rosinen																																		
Zitronenaroma																																		
Magerquark																																		
Backpulver																																		
Quarkpulver																																		
Aprikosenmarmelade																																		
Malzpaste	x	x																																
Apfelessig																																		
Dinkelvollkornmehl																																		
Dinkelmehl 630																																		
Dinkelbackmittel "Ferment"																																		
VEGAN	x	x						x	x	x	x	x	x	x																				

**Ihr Brotspezialist: Bäckerei Weigand - Da weiss man, dass es schmeckt!**

Wir sind bestrebt so wenig Zusatzstoffe wie möglich zu verwenden. - Zum Schutze Ihrer Gesundheit. Für interessierte oder auch skeptische Kunden steht unsere Backstube stets offen. Bitte fragen Sie in unserem Laden nach einer individuellen Backstubenführung!