

| Artikel | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag |
|-----------------------|--------|----------|----------|------------|---------|---------|
| Briegel alle Sorten | | | | | X | X |
| Vollkorn-5-Saatbrot | | | | X | | |
| Chiabrot | | | X | | | |
| Euro u. Sommerkruste | | | | X | | |
| Dinkelvollkornbrot | | X | | | | |
| Emmer-Urkorn | | X | | X | | |
| Mischbrot alle Sorten | X | X | X | X | X | X |
| Hausbrot | X | | X | | X | |
| Roggenkruste | X | X | X | X | X | X |
| Bergbauernbrot | X | X | X | X | X | X |
| Vinschgauer | X | X | X | X | X | X |
| Malzmehrkornbrot | X | | X | | X | X |
| Wurzelkruste | X | | | | X | X |
| Urige | X | X | X | X | X | X |
| Hanfbrot | | | X | | X | X |
| 100 % Roggenbrot | X | | X | | X | |
| Pegauer Landbrot | | | | | X | |



Besonderheiten

Mischbrote: mit einem eigens hergestellten flüssigen Sauerteig, Aromabrot 65% Roggenmehl 45% Weizenmehl

Hausbrot: mit Dinkel 5%-, Roggen 25% u. Weizenmehl 70 %, eigener Sauerteig

Briegel: 48 h Teigführung, einem Poolish als Vorteig

Vollkorn 5 Saat: 24 h Teigreife in der Kühlung, Vollkornsauerteig, Aromabrot

Dinkelvollkornbrot: 100 % Dinkelvollkornmehl mit einem eigens hergestellten Dinkelsauerteig, einem Poolish und einem Dinkelkochstück

Emmer-Urkorn: mit gepufftem Emmer, eigener Sauerteig ohne Weizenmehl

Vinschgauer: eigener Sauerteig, Fenchel und Koriander

Bergbauernrot: 60% Roggenvollkornmehl, 20% Roggenmehl, 20% Weizenmehl, eigener Sauerteig, Aromabrot

Malzmehrkornbrot: ein Brühstück aus 6 verschiedenen Saaten, eigener Sauerteig, Aromabrot

Chia Brot: Chiasamen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mais Granulat, eigener Sauerteig, Aromabrot

Bratkartoffelbrot: Kartoffeln, Schinkenwürfel, Röstzwiebeln, eigener Sauerteig, Kartoffelgranulat

100% Roggenbrot: 90 % Roggenmehl, 10 % Roggenschrot als Kochstück, Aromabrot, eigener Sauerteig



Pegauer Landbrot: 95% Schweizer Ruchmehl, 5 % Roggenmehl, eigener Sauerteig, Aromabrot

Euro Brot: 28% Roggenmehl, 72% Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Eigener Sauerteig

Das Urige: 34% Weizenmehl, 30 % Roggenmehl, 6 % Dinkelmehl, 30 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Einkorn, Emmer, Dinkelvollkorn)

Hanfbrot: 34% Weizenmehl, 30 % Roggenmehl, 6 % Dinkelmehl, 30 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Einkorn, Emmer, Dinkelvollkorn), 15% Hanfnüsse