

KLEINGEBÄCK-INFO

Stand 01.08.2023



Nr.	Bezeichnung		Rohstoffe	Inhalts-und Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	Semmeln Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Hefe Malzbackmittel, Meersalz	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,45 €
2	Brezen Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Malzbackmittel, Hefe, Meersalz, Pflanzenfett	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,80 €
3	Formgebäck: Mohn-, Sesamsemeln Laugenstangerl, Laugensemeln	25 gr	Weizenmehl, Wasser Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,60 €
4	Maurerlaiberl Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauer- Teig, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe, Kümmel bzw. Koriander	K e i n e	Spuren von Milch/Ei Gluten	0,60 €
5	Kornspitz Mehrkornsemmel	27 gr	Weizenmehl, Roggenschrot, Gerste, Weizenmehl, Maisschrot, Gewürze, Röstmalz, Sojaschrot, Leinsamen, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe	K e i n e	Soja Gluten	0,80€
6	Roggenstangen Roggenmischbrot	25 gr	80 % dunkles Roggenmehl, 20 % dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Hefe	K e i n e	Gluten	2,40 €
7	Krusti	25 gr	Weizenmehl, Pflanzenöl, Weizen- sauerteig, Meersalz, Hefe, Malz	K e i n e	Milch-u. Sojaprodukte Gluten	0,80 €
8	Dopp.Haferkornsemmel Mehrkornsemmel	27 gr	Dunkles Roggenmehl, Haferflocken, Roggenvollkornschrot, dunkles Weizen- mehl, Natursauerteig, Leinsamen, Hefe, Dekor Haferflocken	k e i n e	Gluten	0,80 €
9	Käsesemmeln, Käselaugenstangerl Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz, echter geriebener Emmen- taler	K e i n e	Spuren von Ei/Milch Gluten	0,80 € 1,70 €
10	Erdnusskörner- semmeln	25 gr	Weizenmehl, Leinsamen, Sonnen- blumenkerne, Erdnüsse ungesalzen, Malzschrot, Kürbiskerne, Jodsatz, Roggenvollkornschrot, Lupinenschrot, Weizensauerteig, Roggenmehl, Hafer- flocken, Hirsemehl, Molke, Back- mittel, Traubenzucker, Hefe	K e i n e	Milchpro- dukte Erdnüsse, Gluten	0,80 €
11	Reine Dinkelsemeln	30 gr	Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Meersalz, Hefe, Buttermilch, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Roggenmehl	K e i n e	Milch- produkte Gluten	0,80 €
12	Fitnesssemeln	30 gr	Roggenvollkornmehl, Weizenvollkorn- mehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Joghurt, Sonnenblumenkerne, Jodsatz, karamellisierte Cornflakes, Sauerteig, Haferkleie, Backmittel, Hefe	K e i n e	Milch- Produkte Gluten	0,80 €

Nr.	Bezeichnung		Rohstoffe	Inhalts-und Zusatzstoffe	Allergene	Preis
13	Mehrkorn -spezial- Mehrkorn-Mehrwertgebäck	27 gr	Weizenmehl, dunkles Roggenmehl, Hefe, Natursauerteig, Sonnenblumen-Kerne, Sojavollwertschrot, Meersalz, Malzbackmittel	K e i n e	Soja, Sesam Gluten	1,90 €
14	Ciabatta	25 gr	Weizenmehl, Backmittel, Meersalz, Hefe, bestes Olivenöl	K e i n e	Gluten	1,80 €
15	Maissemeln	27 gr	65 %-Weizenmehl, 35 % Maismehl, Sauerteig, Leinsamen, Backmittel, Gewürze, Jodsalz Dekor: Sesam, Kürbiskerne	K e i n e	Sesam Gluten	0,80 €
16	Vinschgauer Roggenmischbrot	25 gr	Dunkles Roggenmehl, dunkles Weizen-Mehl, Natursauerteig, Meersalz, Weizeneiweiß, Hefe, Koriander, Kümmel	K e i n e	Gluten	0,80 €
17	Reine Roggen- Vinschgauer - nur Donnerstag	25 gr	100 % Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	K e i n e	Gluten	0,80 €
18	Quarkmehrkorn- semeln	25 gr	Weizenmehl, Haferschrot, Roggenmehl, Sojaschrot, Pflanzenfett, Jodsalz, Hefe, Gersten-Weizen-Roggenmalz, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Quark, Backmittel	K e i n e	Milch-+ produkte Gluten	0,80 €
19	Kartoffelsemeln		Weizenmehl, Hafer-u.Sojaschrot, Meersalz, Pflanzenfett, Kartoffelflocken geschwefelt, Kürbiskerne, Hefe, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Backmittel, Gewürze, Malz	Kartoffeln geschwefelt Guarkern- mehl	Soja, Milch- Produkte Gluten	0,80 €

Wir verwenden

- **reinen selbstgezüchteten Natursauerteig**
- **Getreide aus kontrolliertem, bayrischem Anbau auf eigener Mühle frisch gemahlen**
- **keine Konservierungsstoffe**
- **bestes Malz aus sonnengereifter Gerste**
- **keine industriellen Teiglinge**
- **Keine gentechnisch veränderten Rohstoffe (nach EU-Richtlinie)**

Außerdem backen wir immer wieder neue Spezialitäten – Fragen Sie einfach nach Neuigkeiten!

Hauptgeschäft: 83673Bichl, Kocheler Str. 10

Tel. 08857 / 8107 Fax 08857 / 9687

e-mail: info@baeckerei-eberl.de

Internet: www.baeckerei-eberl.de

Filialen: Neukauf Benediktbeuern, Tel. 08857 / 69 320

Markthalle Penzberg, Friedrich-Ebert.Str. 9, Tel. 08856 / 803 42 47

Backshop Penzberg, Sindelsdorfer Str. 25a, Tel. 08856 / 901 98 12

Edeka Kochel, Bahnhofstrasse, Tel. 08851 / 92 47 133

Cafè: Bichl, Kocheler Str. 10 Tel. 08857 / 899 56 13

TRADITIONSBÄCKEREI



Brot – Info

Stand 01.08.2023

Nr.	Brotname/ Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergen e	Preis
1	Bauernbrot/ Roggenmischbrot 8-Pfund-Laib	25 gr	85 % dunkles Roggenmehl 15 % dunkles Weizenmehl Natarsauerteig Meersalz, Hefe, teilw. Koriander	keine	Gluten	1000 g 4,10 € 16,40 €
2	Mischbrot/ Weizenmischbrot	25 gr	65 % dunkles Weizenmehl 35 % dunkles Roggenmehl Natarsauerteig, Meersalz, Hefe, Salz, Gewürze	Keine	Gluten	1000 g 4,10 €
3	Dinkelbrot/ Vollkornbrot (Dienstag+Freitag)	30 gr	90 % Dinkelvollkorn 10 % Roggenvollkorn Natarsauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	Gluten	750 g 4,10 €
4	Kartoffelbrot/ Weizenmischbrot	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % dunkles Roggenmehl Natarsauerteig, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz	keine	Gluten Sesam	500 g 3,10 €
5	Reines Roggenbrot	25 gr	100 % dunkles Roggenmehl, Natarsauerteig, Meersalz	Keine	Gluten	1 kg 4,10 €
6	Sovital Mischrot mit Vollkorn .Ölsaaten	27 gr	20 % Roggenvollkornschat, 30 % Roggenmehl, 50 % dunkles Weizenmehl, Leinsamen, Sesam Sonnenblumenkerne, Jodsatz, Hefe	Malzextrakt Milchsäure	Sesam Gluten	750 g 4,10 €
7	Sonnenblumenbrot Weizenmischbrot Mit Ölsaaten	27 gr	60 % dunkles Weizenmehl 40 % dunkles Roggenmehl 15 % Sonnenblumenkerne /Pflicht 8 % Natarsauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	Gluten	750 g 4,10 €
8	Mehrkornbrot Mischbrot mit Ölsaaten	27 gr	70 % dunkles Weizenmehl, 30 % dunkles Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsamen, Haferflocken, Roggenvoll- Korn, Natarsauerteig, Meersalz, Hefe	Keine	Gluten Soja	500 g 3,10 €
9	Ital.Landbrot pur mit Olive mit Tomate	27 gr	90 %Weizenmehl, Weizensauerteig, Wasser, Malz, Olivenöl, Meersalz, Hefe, Weizeneiweiß, leicht gewürzt, geschwärzte Oliven (bei Olivenbrot)	Guarkern- mittel	Gluten Soja	500 g 4,10 €
10	Kraftkorn	27 gr	25 % Roggenvollkornschat, 25 % Roggenmehl, 50 % Weizenmehl, Sojaschrot, Weizenvollkorn, Hafer- Schrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenspeise- Kleie, Jodsatz, Malz, Hefe	Milchsäure	Gluten Soja	500 g 3,10 €
11	Haferkorn Mischbrot mit Hafer u. Ölsaaten	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % Roggenmehl/Vollkorn Haferflocken, Leinsamen, Natarsauerteig, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	Keine	Gluten	500 g 3,10 €
12	Vollkornbrot -geschnitten-	30 gr	80 % Roggenvollkorn 20 % Weizenvollkorn Natarsauerteig Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz	Keine	Gluten Milch	500 g 2,90 €
13	Zwiebelstangerl Brotzeitlaiberl Speckflädle	27 gr	75 % helles Weizenmehl, 25 % dunkles Roggenmehl, Natarsauerteig, Röstzwiebel bzw. Kümmel/Speckwürfel Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	Keine	Gluten	250 g 2,40 € 1,50 €
14	Vollkornsonne	30 gr	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumen- Kerne (13 %), Vollkornhafer, Leinsamen, Kartoffelflocken, Apfelballaststoffe, Natarsauerteig, Hefe, Jodsatz	Keine	Gluten	750 g 4,10 €

15	Magnus	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenmalzflocken, Weizeneiweiß, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Gewürze, Hefe, Meersalz, Malz, Sauerteig, Kastanienerbse	K e i n e	Gluten	500 g 3,10 €
16	Jogging	327 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Malz, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Bananenchips, Hefe, Meersalz, Sauerteig, Kastanienerbse		Gluten Sesam als Belag	500 g 3,10 €
17	Bio-Tölzer- Landbrot	25 gr	60 % dunkles Bio-Roggenmehl, 40 % dunkles Bio-Weizenmehl, leicht gewürzt, Meersalz, Sauerteig, Hefe	K e i n e	Gluten	750 g 4,90 €
18	Baguette 500 g 200 g	25 gr	100 % Weizenmehl, Pflanzenöl, Malz Hefe, Meersalz	Milchsäure	Gluten Molke Sojalecithin	500 g 3,60 € 1,90 €
19	Knäckebrot	20 gr	Weizenmehl, Roggenvollkorn, Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkorn, Leinsamen, Buttermilch-Pulver, Meersalz, Hefe, Zucker	Guarkern-Mehl Zitronensäure	Gluten Soja, Sesam, Milch	2,20 €
20	Nussbrot	30 gr	Weizen, Roggen, Mais, Nüsse, Weizen-Eiweiß, Sojaschrot, Jodsalz, Backmittel, Gewürze, Hefe, Kastanienerbse, Malz, Walnüsse, Kartoffelflocken, Sauerteig, Meersalz	Milchsäure Essigsäure, Guarkernmehl	Soja- Lecithin, Nüsse, Walnüsse	500 g 4,10 €
21	Fitnessbrot	40 gr 1 BE	Weizenkleber, Sojaschrot, Weizenvollkornmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaweiweiß, Salz, Hefe, Gerstenmalz, Apfelfasern	K e i n e	Gluten Sesam, Soja	450 g 4,10 €
22	Vollgutbrot	25 Gr 1BE	Weizen-Roggenvollkornmehl, Vollkorn-Sauerteig, Malzmehl, Jodsalz, Hefe	Milchsäure, Guarkernmehl	Gluten	450 g 3,10 €
23	Wurzelbrot		Weizenmehl, Meersalz, Hefe, Sauerteig- fösche, kräftige Kruse, Haferkorn, lockere luftige Krume, Gerstenmalz	Milchsäure Essigsäure	Gluten Spuren v.Soja, Ei,Milch	250 g 2,40 €
24	Hildegard-von-Bingen-Brot	25 Gr 1 BE	Mehrkornmehl, Sesamsamen, Brot mit Urgetreide:Einkorn, Emmer, Gewürz-Kräuter, Sauerteig, Weizen/Roggen, Sonnenblumenkerne, Weizenkleber, Meersalz, Buchweizenmehl, Honig	K e i n e	Gluten Sesam	500 g 3,10 €

Bitte beachten Sie:

- **Wir verwenden reinen selbstgezüchteten Natursauerteig**
- **Getreide aus kontrolliertem, bayerischen Anbau aus eigener Mühle frisch gemahlen**
- **wir verwenden keine Konservierungsstoffe**
- **außerdem backen wir immer wieder neue Brotspezialitäten
z.B. Apfelessigbrot, Nussbrot, Kletzenbrot usw. – fragen Sie einfach nach-**
- **garantiert k e i n e gentechnisch veränderten Rohstoffe / EU-Richtlinien**
- **wir verwenden k e i n e tierische Fette**

Erläuterungen der verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffe:

Essigsäure/Milchsäure

Essig- und Milchsäure entstehen durch Mikroorganismen und treten im Sauerteig im Verhältnis 20:80 auf. Sauerteig wird zur Herstellung roggenthaltiger Brote verwandt und dient dazu, Roggenmehl backfähig zu machen.