

Nr	Brotname/ Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	Bauernlaib Bauernlaiberl Bauernwecken Natursauerlaib (Roggenmischbrot)	25 gr	85 % dunkles Roggenmehl 15 % dunkles Weizenmehl Natursauerteig, Meersalz, Hefe, teilw. Koriander	keine	Gluten	1kg 4,40 € 500g 2,30 € 1kg 4,40 € 4kg 17.60 €
2	Mischbrot Mischbrot Schweizer Mischbrot Schweizer Mischbrot (Weizenmischbrot)	25 gr	65 % dunkles Weizenmehl 35 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Meersalz, Hefe, Salz, Gewürze	keine	Gluten	1kg 4,40 € 500g 2,30 € 1kg 4,40 € 500g 2,30 €
3	Dinkelbrot	30 gr	90 % Dinkelvollkorn 10 % Roggenvollkorn Natursauerteig, Meersalz, Hefe	keine	Gluten	750g 4,40 €
4	Kartoffelbrot (Weizenmischbrot)	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz	keine	Gluten Sesam	500g 3,30 €
5	reines Roggenbrot	25 gr	100 % dunkles Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	keine	Gluten	1kg 4,40 €
6	Sovital Brot (Mischrot mit Vollkorn und Ölsaaten)	27 gr	20 % Roggenvollkornschrot 30 % Roggenmehl 50 % dunkles Weizenmehl Leinsamen, Sesam Sonnenblumenkerne, Jodsalz, Hefe	keine	Sesam Gluten	750g 4,10 €
7	Sonnenblumenbrot (Weizenmischbrot mit Ölsaaten)	27 gr	60 % dunkles Weizenmehl 40 % dunkles Roggenmehl 15 % Sonnenblumenkerne Natursauerteig, Meersalz, Hefe	keine	Gluten	750g 4,40 €
8	Mehrkornbrot (Mischbrot mit Ölsaaten)	27 gr	70 % dunkles Weizenmehl 30 % dunkles Roggenmehl Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsamen, Haferflocken, Roggenvollkorn, Natursauerteig, Meersalz, Hefe	keine	Gluten Soja	500g 3,30 €
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)	Guarkernmehl	Gluten Soja	500g je 4,40 €
10	Kraftkorn	27 gr	25 % Roggenvollkornschrot 25 % Roggenmehl 50 % Weizenmehl Sojaschrot, Weizenvollkorn, Hafer-Schrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenspeise-Kleie, Jodsalz, Malz, Hefe	keine	Gluten Soja	500g 3,30 €
11	Haferkorn Brot (Mischbrot mit Hafer u. Ölsaaten)	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % Roggenmehl/ Vollkorn Haferflocken, Leinsamen, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	keine	Gluten	500g 3,30 €
12	Vollkornbrot geschnitten-	30 gr	80 % Roggenvollkorn 20 % Weizenvollkorn Natursauerteig Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz	keine	Gluten Milch	500g 3,30 €
13	- Zwiebelstangerl - Brotzeitlaiberl	27 gr	75 % helles Weizenmehl 25 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Röstzwiebel bzw. Kümmel/Speckwürfel Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	keine	Gluten	250g 2,60 € 250g 1,60 €

14	Roggen-Vollkornsonne	30 gr	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne (13 %), Vollkornhafer, Leinsamen, Kartoffelflocken, Apfelballaststoffe, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz	keine	Gluten	750g	4,40 €
15	Magnusbrot	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenmalzflocken, Weizeneiweiß, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Gewürze, Hefe, Meersalz, Malz, Sauerteig, Kastanienerbse	keine	Gluten	500g	3,30 €
16	Joggingbrot	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Malz, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Bananenchips, Hefe, Meersalz, Sauerteig, Kastanienerbse		Gluten Sesam als Belag	500g	3,30 €
17	Bio-Tölzer- Landbrot	25 gr	60 % dunkles Bio-Roggenmehl 40 % dunkles Bio-Weizenmehl, leicht gewürzt, Meersalz, Sauerteig, Hefe	keine	Gluten	750g	5,20 €
18	Baguette	25 gr	100 % Weizenmehl, Pflanzenöl, Malz Hefe, Meersalz	Milchsäure	Gluten, Molke Sojalecithin	500g 250g	3,80 € 2,00 €
19	Knäckebrötchen	20 gr	Weizenmehl, Roggenvollkorn, Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkorn, Leinsamen, Buttermilch-Pulver, Meersalz, Hefe, Zucker	Guarkernmehl Zitronensäure	Gluten Soja, Sesam, Milch	je Pack	2,40 €
20	Nussbrot	30 gr	Weizen, Roggen, Mais, Nüsse, Weizen-Eiweiß, Sojaschrot, Jodsalz, Backmittel, Gewürze, Hefe, Kastanienerbse, Malz, Walnüsse, Kartoffelflocken, Sauerteig, Meersalz	Essigsäure, Guarkernmehl	Soja- Lecithin, Nüsse, Walnüsse	500g	4,40 €
21	Fitnessbrot	40 gr 1 BE	Weizenkleber, Sojaschrot, Weizenvollkornmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaweiweiß, Salz, Hefe, Gerstenmalz, Apfelfasern	keine	Gluten Sesam, Soja	450g	4,40 €
22	Vollgutbrot	25 gr 1BE	Weizen-Roggenvollkornmehl, Vollkorn-Sauerteig, Malzmehl, Jodsalz, Hefe	Milchsäure, Guarkernmehl	Gluten	500g	3,30 €
23	Wurzelbrot		Weizenmehl, Meersalz, Hefe, Sauerteig, rösche, kräftige Kruste, Haferkorn, lockere luftige Krume, Gerstenmalz	Milchsäure Essigsäure	Gluten Spuren v. Soja, Ei, Milch	500g	2,50 €
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	keine	Gluten Sesam	500g	3,30 €
25	Tessiner Landbrot		Dunkles Weizenmehl, Weizensauerteig, Gerstenmalz, Meersalz, Hefe	Guarkernmehl	Gluten	1kg	4,40 €
26	Dinkel - Ruchmehl - Brot		Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Kartoffelmehl, Apfelfaser, Dinkelsauerteig, Meersalz, Malz, Hefe, Dinkelflocken	keine	Gluten	750g	4,40 €

Bitte beachten Sie:

- **Wir verwenden reinen selbstgezüchteten Natursauerteig**
- **Getreide aus kontrolliertem, bayerischen Anbau, von eigenen Mühlen frisch gemahlen**
- **wir verwenden keine Konservierungsstoffe**
- **garantiert keine gentechnisch veränderten Rohstoffe / EU-Richtlinien**
- **wir verwenden keine 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 roggenhaltiger Brote verwandt und dient dazu, Roggenmehl backfähig zu machen.

KLEINGEBÄCK-INFO

Stand 01.01.2024



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, Sonnenblumenkerne, 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 Weizenmehl, 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: 83673 Bichl, 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