

BROT *Fahrplan*

| Brotsorte | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
|--|----|----|----|----|----|----|----|
| Bauernbrot  | • | • | • | • | • | • | |
| Dinkelberger   | • | | • | | • | | |
| Dreikorn Malzbrot  | • | | | • | | • | |
| Fitnessbrot  | • | • | • | • | • | • | |
| Franz. Baguette  | • | • | • | • | • | • | • |
| Frühlingsbrot  | • | • | • | • | • | • | |
| Hunsrücker  | • | • | • | • | • | • | |
| Jubiläumsbrot  | • | • | • | • | • | • | |
| Kastenroggenbrot  | • | • | • | • | • | • | |
| Kastenweißbrot  | • | • | • | • | • | • | • |
| Kornkönig  | • | | | • | | | |
| Krustenbrot  | | • | | | • | | |
| Mehrkornbrot   | | • | | • | • | • | |
| Pain de Maître  | • | • | • | • | • | • | • |
| Roggenbrot  | • | • | | • | • | • | |
| Roggenvollkornbrot   | • | | | • | | | |
| Sechskornbrot  | • | • | • | • | • | • | |
| Walnußbrot  | • | | • | | | • | |
| Weißbrot rund  | • | • | • | • | • | • | • |



Vegetarisch



Vegan



Vollkornbrot



GenussMeister

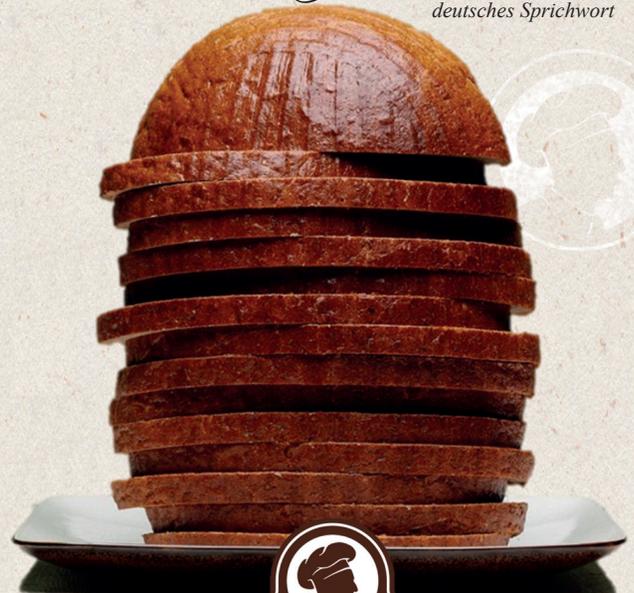
KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

BROT

„Brot essen ist
keine Kunst,
aber Brot backen!“

deutsches Sprichwort



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

BROT Vielfalt



Bauernbrot
mildes Weizenmischbrot, dunkel gebacken mit Natursauerteig.



Frühlingsbrot
lockeres Roggenmischbrot mit Maisgrieß, Malzmehl und Sonnenblumenkernen.



Kornkönig
dunkles Roggenbrot mit Roggenkörnern, Malz, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



Roggen-Vollkornbrot
kräftiges Roggenvollkornbrot mit Roggenschrot und Roggenkörnern.



Dinkelberger
grobes Dinkelvollkornbrot mit Dinkelflocken und Sonnenblumenkernen.



Hunsrücker
kräftig gebackenes Roggenmischbrot mit mildem Sauerteigaroma.



Krustenbrot
kräftiges Weizenmischbrot mit Rotwein, Walnüssen und Dinkelmehl.



Sechskornbrot
leckeres Mischbrot mit Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



Dreikorn Malzbrot
softiges Dinkelmischbrot mit Dinkel, Haferflocken, Kürbiskernen und Leinsamen.



Jubiläumsbrot
Roggenmischbrot mit Natursauerteig, kräftig gebacken.



Mehr Kornbrot
Vollkornbrot mit Weizen- und Roggenschrot, Hafer, Dinkel, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen.



Walnussroggen
kräftiges Roggenbrot mit leckeren Walnüssen.



Fitnessbrot
kräftiges Weizenmischbrot mit Roggenschrot, Möhren, Sesam, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen.



Kastenroggenbrot
kräftiges Roggenbrot mit lockerer Porung, im Kasten gebacken.



Pain de Maitre
rustikales Weizenbaguette mit Maisgrieß. Grobe Krume, voller Geschmack!



Weißbrot rund
sanft bekömmliches Weizenbrot mit einer kräftigen Kruste.



Franz. Baguette
lockeres, knuspriges Weizenbaguette mit kräftig-aromatischem Geschmack



Kastenweißbrot
mildes Weizenbrot im Kasten gebacken. Ideal zum Toasten.



Roggenbrot
aromatisches Roggenmischbrot mit mildem Sauerteigaroma.



Vegetarisch



Vegan



Vollkornbrot



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

Rhein-Mosel-Str 58 · 56281 Emmelshausen
Tel. 06747/8560 · Fax. 06747/8073

www.baekerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de



GenussMeister

KRECHEL

Bäckerei · Konditorei · Café

Rhein-Mosel-Str 58 · 56281 Emmelshausen
Tel. 06747/8560 · Fax. 06747/8073

www.baekerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de