

Brotsorten

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstags
Halbweissbrote / Bauernbrot / Vesperlaible Roggenmischbrote / Roggenkapsel / Roggenmischlaible / Kosakenbrot / Omas Bestes Ciabatta Stangen; Fladen Opas Bestes, Baguette					
Täglich Algen-Power Brot aus 100% Dinkelvollkorn mit Meeresalgen					
VK Dinkel-Vitalbrot	VK- Dinkel-PUR Hefefrei	Dinkel-Knauzenbrot	VK-Dinkel-PUR Hefefrei	VK-Dinkel-PUR Hefefrei	VK-Himalayabrot Hefe frei
Dinkel-Knauzenbrot	Dinkel Walnussbrot VK Roggenbäcker (Hefe -frei)	VK Dinkel-Pur Hefefrei	Dinkelnetzprot VK Roggenbäcker (Hefe-frei)	Dinkel-Knauzenbrot	Dinkelnetzprot

Die Zutaten für unsere Bioland Brote und Brötchen sind ausschließlich aus kontrolliert biologischem BIOLAND und Bio Anbau: DE- ÖKO-003.

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 6:00 bis 18:00 Uhr

Sa. 6:00 bis 13:00 Uhr

Außerdem **samstags** von 8:00 bis 12:00 Uhr auf dem **Metzinger Wochenmarkt!**

Brote aus Gluten freien Zutaten

Unsere Brote aus Gluten freien Zutaten aus eigener Herstellung **nicht BIO !!** TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG!

ALLE Brote aus Gluten freien Zutaten SIND LACTOSEFREI

Für 100% Gluten frei kann KEINE Garantie übernommen werden, da eine Kontamination durch andere Backwaren nicht auszuschließen ist!

Sie werden in meiner Backstube hergestellt und mit anderen Backwaren zusammen gebacken !!

Saaten - Bauernbrot (750g)

Reismehl, Wasser, Apfelfaser, Eiklar, Buchweizenmehl, Bananenmehl, Backhefe, Inulin, Fettpulver, Salz, Zitronensäure, 20%: Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne

Buchweizen - Brot (750g) Salz, Hefe Säuerungsmittel: Zitronensäure, Reismehl, Wasser, Buchweizenmehl 6,9%, Eiklar, Kartoffelstärke, Backhefe, Fettpulver.

Meine Gluten freien Brote werden mit der normalen Produktion hergestellt. Wodurch nicht zu 100% Gluten Freiheit garantiert werden kann !

Weitere Infos zu Gluten freien Broten unter www.Hanneforth.de

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 6:00 bis 18:00 Uhr

Sa. 6:00 bis 13:00 Uhr

Außerdem **samstags** von 8:00 bis 12:00 Uhr auf dem **Metzinger Wochenmarkt!**