

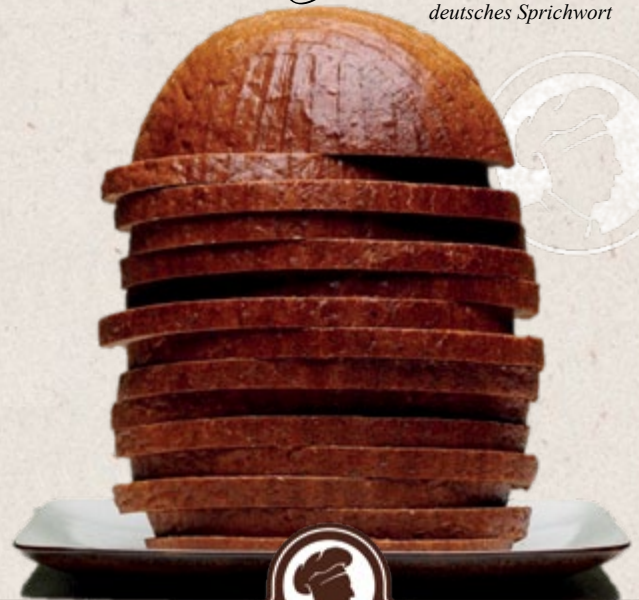
# BROT *Fahrplan*

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

# BROT

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

*deutsches Sprichwort*



Vegetarisch



Vegan



Vollkornbrot



GenussMeister

**KRECHEL**

Bäckerei · Konditorei · Café



GenussMeister

**KRECHEL**

Bäckerei · Konditorei · Café

# BROT Vielfalt



**Bauernbrot**  
mildes Weizenmischbrot, dunkel gebacken mit Natursauerteig.



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



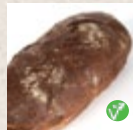
**Kornkönig**  
dunkles Roggenbrot mit Roggenkörnern, Malz, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



**Roggen-Vollkornbrot**  
kräftiges Roggenvollkornbrot mit Roggenschrot und Roggenkörnern.



**Dinkelberger**  
grobes Dinkelvollkornbrot mit Dinkelflocken und Sonnenblumenkernen.



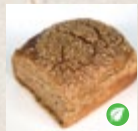
**Hunsrücker**  
kräftig gebackenes Roggenmischbrot mit mildem Sauerteig-aroma.



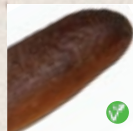
**Krustenbrot**  
kräftiges Weizenmischbrot mit Rotwein, Walnüssen und Dinkelmehl.



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



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



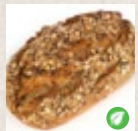
**Jubiläumsbrot**  
Roggenmischbrot mit Natursauerteig, kräftig gebacken.



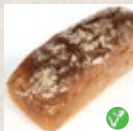
**Mehrkornbrot**  
Vollkornbrot mit Weizen- und Roggenschrot, Hafer, Dinkel, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen



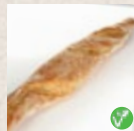
**Walnussroggen**  
kräftiges Roggenbrot mit leckeren Walnüssen.



**Frühlingsbrot**  
lockeres Roggenmischbrot mit Maisgrieß, Malzmehl und Sonnenblumenkernen.



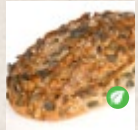
**Kastenroggenbrot**  
kräftiges Roggenbrot mit lockerer Porung, im Kasten gebacken.



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



**Weißbrot rund**  
sanft bekömmliches Weizenbrot mit einer kräftigen Kruste.



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



**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.baeckerei-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.baeckerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de