



Bäckerei Café Konditorei Stadelmann

Bergstraße 9, 6850 Dornbirn
Tel: 05572 22601 Fax: 05572 22601 11
E-Mail: office@stadelmann.biz
www.stadelmann.biz



B i o - V o l l k o r n b r o t

Weitere Verkaufsstellen:

Dornbirn: Marktstand (Mi und Sa), Kaffeebohne, Bio Bin Ich, Provisana, Natürlich Bio

Bregenz: Naturkost Keimling, Filialen der Bäckerei Kloser (nur auf Vorbestellung)

Koblach: Naturkostgeschäft Wegwarte Grabher (Fr)

Lustenau: Bio-Fitz

Hohenems: Bioladen-Café Frida, Naturkost Vita-Quelle Zangerle (Di, Mi, Fr, Sa)

MONTAG (*Ruhetag*)

DIENSTAG

Inka: (Amaranth):

Amaranth, DINKEL, ROGGEN (-Sauerteig), SESAM, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz;

Roggenbrot: (Backhefefrei)

ROGGEN (100%), (-Sauerteig), Kümmel, Salz;

MITTWOCH

Walnuss:

DINKEL, ROGGEN (-Sauerteig), WALNUSSEKERNEN, Hefe, Salz;

Vierkorn:

DINKEL, ROGGEN (-Sauerteig), Sonnenblumenkerne, HAFER, Hefe, Salz;

Sonnenblumenbrot:

DINKEL, ROGGEN (-Sauerteig), Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz;

Keimlingsbrot:

DINKEL, ROGGEN (-Sauertg.), Mungobohnen frisch gekeimt, SESAM, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz;

DONNERSTAG

Einkorn (Urweizenart) Backhefefrei:

EINKORN, Salz, DINKEL-Backferment (auf Honigbasis);

FREITAG

Haferbrot: (Backhefefrei)

HAFER, ROGGEN (-Sauerteig), Leinsaat, Salz;

Inka: (Amaranth) Zutaten siehe Dienstag

Täglich gibt es folgende Bio-Spezialbrote:

Gastgeberlaib

Dinkelkastenbrot, Dinkelbaguette und Dinkelsemmel

Dinkelsüßgebäck

Samstag zusätzlich Holzofenbrot und Dinkelpfündarle (Dinkelweißbrot)

Glutenfreies Brot für Zöliakie Patienten ist abgepackt erhältlich.

*Allergene Zutaten sind GROSSGEDRUCKT, Spuren von Gluten, Laktose, Eier, Schalenfrüchten, Sesam sind möglich
Reine Vollkornbrote aus täglich frisch vermahlenem, kontrolliertem biologischem Getreide, Grandewasser und
Meersalz ohne Rieselhilfe.*

Trennmittel/Formenfett: Reismehl und Pflanzliche Öle aus kontrolliert biologischem Anbau.

Biokontrollnummer:

Zutatenmenge in absteigender Reihenfolge

AT-BIO-402

Stand: Okt. 2019