

BÄCKEREI OLDENBURG

Möllner Str. 4
23909 Ratzeburg
Telefon: 04541/3494

Weizenvollkornbrötchen

Weizenvollkornbrötchen ohne Körner mit Rapsöl verfeinert.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenvollkornmehl, Wasser, Weizenspeisekleie, Hefe, Meersalz, Rapsöl, Weizengluten

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90 % Weizenvollkorn, 10 % Weizenkleie

ALLERGENE

Gluten (Weizen)

Weizenvollkornbrötchen mit Sesam

Weizenvollkornbrötchen ohne Körner mit Rapsöl verfeinert.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenvollkornmehl, Wasser, Sesam, Hefe, Meersalz, Rapsöl, Weizengluten

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90 % Weizenvollkorn, 10 % Weizenkleie

ALLERGENE

Gluten (Weizen) Sesam

Weizenvollkornbrötchen mit Haferflocken

Weizenvollkornbrötchen ohne Körner mit Rapsöl verfeinert.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenvollkornmehl, Wasser, Haferflocken, Hefe, Meersalz, Rapsöl, Weizengluten

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90 % Weizenvollkorn, 10 % Weizenkleie

ALLERGENE

Gluten (Weizen)

Oldenburger Schnittbrötchen

Weizenbrötchen mit feinporiger Krume, knuspriger Kruste und verfeinert mit Rapsöl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Rapsöl, Meersalz, Hefe, Weizengluten,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

91% Weizen, 9% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Oldenburger Sesambrötchen

Weizenbrötchen mit Sesam, verfeinert mit Rapsöl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Blaumohn, Roggenmehl, Rapsöl, Meersalz, Hefe, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90% Weizen, 10% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen), Sesam

Oldenburger Mohnbrötchen

Weizenbrötchen mit Blaumohn, verfeinert mit Rapsöl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Blaumohn, Roggenmehl, Rapsöl, Meersalz, Hefe, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90% Weizen, 10% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Oldenburger Käsebrötchen

Weizenvollkornbrötchen ohne Körner mit Lupinenöl und Honig verfeinert.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenvollkornmehl, Wasser, Weizenspeisekleie, Hefe, Meersalz, Rapsöl, Weizengluten

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90 % Weizenvollkorn, 10 % Weizenkleie

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Lactose (Käse)

Laugenbrezel und Laugenstangen

Feinporiger Weizenteig in Brezellaugetaucht und mit Hagelsalz bestreut.

EMPFOHLEN ZU

Schmeckt besonders gut zu Käse, Wurst, Bier oder Wein. Ideal als kleiner Snack für
Zwischendurch.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Hefe, Meersalz, Gerstenmalzextrakt, Brezellaugetaucht
(Säureregulator: E 524), Zucker, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizen

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Weizen)

Kürbiskernbrötchen

Weizenmischbrötchen mit Kürbiskernen und gerösteten Haselnüssen, verfeinert mit Kümmel,
Koriander, Anis und Fenchel.

EMPFOHLEN ZU

Morgens zum Frühstück oder einfach nur für Zwischendurch. Genießen Sie das Kürbiskern &
Haselnuss- Brötchen mit süßen oder herzhaften Belägen.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Kürbiskerne, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl),
ganze, Roggenmehl, gehackte, Roggenvollkornschrot, Hefe, Meersalz,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

70% Weizen, 24% Roggen, 6% Roggenvollkorn

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen), Schalenfrüchte

Sonnenblumenkernbrötchen

Weizenmischbrötchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen

EMPFOHLEN ZU

Morgens zum Frühstück oder einfach nur für Zwischendurch. Genießen Sie das Kürbiskern & Haselnuss- Brötchen mit süßen oder herzhaften Belägen.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), ganze , Roggenmehl, gehackte , Roggenvollkornschrot, Hefe, Meersalz,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

75% Weizen, 25% Roggen,

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Roggen, Weizen),

Sovitalbrötchen

Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam, verfeinert mit Rapsöl und Kümmel.

EMPFOHLEN ZU

Morgens zum Frühstück, zwischendurch oder zum Abendbrot. Mit Käsecreme und frischen Gurkenscheiben.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Leinsaat, Sesam, Sojaprotein, Hefe, Meersalz, Roggenmalzextrakt, Rapsöl, Weizengluten, Kümmel, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

75% Weizen, 17% Hafervollkorn, 8% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Hafer, Roggen, Weizen), Sesam, Soja

Weltmeisterbrötchen

Weizenmischbrötchen mit Blaumohn, Sesam und Sonnenblumenkernen.

EMPFOHLEN ZU

Schmeckt mit süßen und herzhaften Belägen.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornschrot, hauseigener Natursauerteig, Sesam, Blaumohn, Hefe, Meersalz, Weizengluten, Weizenprotein, Zuckerrübensirup, Roggenmalzextrakt

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

78 % Weizen, 21 % Roggenvollkorn, <1% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen), Sesam, Senf

Lauenburger Buttermilch-Schwarzbrotbrötchen

Weizen-Roggenbrötchen mit hohem Anteil an Roggen verfeinert mit ganzem Roggenschrot.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Wasser, Weizenmehl, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Roggenvollkornflocken, Roggenvollkornschrot, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, Roggenmalzextrakt, Zuckerrübensirup, Hefe, Meersalz, Weizengluten, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

35% Weizen, 30% Roggenvollkorn, 21% Roggen, 14% Weizenvollkorn

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Milchbrötchen

Leicht gesüßter Hefeteig mit hohem Anteil an Milch.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Milch und Wasser, Weizenmehl, Hefe, Zucker, und Butter

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizen

ALLERGENE

Gluten (Weizen) Lactose (Milch und Butter)

Rosinenbrötchen

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Milch und Wasser, Weizenmehl, Hefe, Zucker, und Butter, Rosinen

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizen

ALLERGENE

Gluten (Weizen) Lactose (Milch und Butter)

Oldenburger Salzstangen

Weizenbrötchen mit feinporiger Krume, knuspriger gesalzener Kruste und verfeinert mit Rapsöl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Rapsöl, Gerstenmalzextrakt, Meersalz, Hefe, Weizengluten, Salz

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

91% Weizen, 9% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Roggen, Weizen)

Oldenburger Kümmelstangen

Weizenbrötchen mit feinporiger Krume, knuspriger Kruste und verfeinert mit Rapsöl und ganzen Kümmelkörnern.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Rapsöl, Meersalz, Hefe, Weizengluten, Kümmel

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

91% Weizen, 9% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Oldenburger Sesamhörnchen

Weizenbrötchen mit Sesam, verfeinert mit Rapsöl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Blaumohn, Roggenmehl, Rapsöl, Meersalz, Hefe, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90% Weizen, 10% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Oldenburger Mohnhörnchen

Weizenbrötchen mit Blaumohn, verfeinert mit Rapsöl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Blaumohn, Roggenmehl, Rapsöl, Meersalz, Hefe, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90% Weizen, 10% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Müslibrötchen

Weizenmischbrötchen mit Blaumohn, Sesam und Sonnenblumenkernen. Der höhere Anteil an Pflanzenöl und eingelegten Rosinen macht dieses Brötchen nicht nur lecker sondern erhöht auch sein Haltbarkeit.

EMPFOHLEN ZU

Schmeckt mit süßen Belägen. Am besten aber einfach pur genießen.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornschrot, hauseigener Natursauerteig, Sesam, Blaumohn, Hefe, Meersalz, Weizengluten, Weizenprotein, Rosinen, Roggenmalzextrakt, Pflanzenöl

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

78 % Weizen, 21 % Roggenvollkorn, <1% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen), Sesam, Senf

Baguettebrötchen

Weizen-Roggenbrötchen mit eigenem Sauerteig und Pflanzlichem Öl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Roggenmehl, hauseigener Natursauerteig, Pflanzenöl, Meersalz

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

80% Weizen 20% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Weizen, Roggen)

Pizzabrötchen

Weizenbrötchen mit Paprika, verfeinert mit Rapsöl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Paprika, Roggenmehl, Rapsöl, Roggenmalzextrakt, Meersalz, Hefe, Weizenprotein, Gewürze

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

90% Weizen, 10% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen) Gewürze

Croissant

Leckerer Französisches Feingebäck passt sehr gut zu einem süßen Frühstück

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Butter, Zucker, Meersalz, Hefe

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100%Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen) Lactose (Butter)

Alle Brotsorten sind auch als Meterbrote erhältlich. Die Teigzusammensetzung und Deklaration bleiben dadurch unverändert.

Lauenburger Buttermilch-Schwarzbrot

Weizen-Roggenbrötchen mit hohem Anteil an Roggen verfeinert mit ganzem Roggenschrot.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Wasser, Weizenmehl, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Roggenvollkornflocken, Roggenvollkornschröt, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, Gerstenmalzextrakt, Zuckerrübensirup, Hefe, Meersalz, Weizengluten, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

35% Weizen, 30% Roggenvollkorn, 21% Roggen, 14% Weizenvollkorn

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Roggen, Weizen)

Kürbiskernbrot

Roggenmischbrot mit ganzen Kürbiskernen.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschröt, Roggen geschnitten), Weizenmehl, Wasser, Kürbiskerne, Roggenvollkornschröt, Haselnuskerne, Zuckerrübensirup, Meersalz, Gerstenmalzextrakt, Hefe, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

55% Roggenvollkorn, 45% Weizen

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Roggen, Weizen), Haselnuss, Schalenfrüchte

Kraftkornbrot

Traditionelles Roggen-Weizenvollkornbrot mit vielen Sonnenblumenkernen und malzigem Geschmack.

EMPFOHLEN ZU

Zu herzhaften, kräftigen Auflagen wie Salami und allen Käsesorten.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschröt, Roggenmehl), Wasser, Roggenvollkornschröt, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinensaat, Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornflocken gedämpft, gepufftes Roggenvollkorn, Zuckerrübensirup, Gerstenmalzextrakt, Meersalz, Hefe,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

60% Roggenmehl, 40% Weizenvollkorn,

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen), Sesam

Feinbrot

Mildes Weizenmischbrot verfeinert mit Buttermilch und Rapsöl.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Wasser, Weizenmehl, Roggenmehl, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Meersalz, Rapsöl, Kartoffelstärke, Hefe, Weizenmehl,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

51% Weizen, 49% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen).

Schleswigholsteiner Weizenbrot

Feinporiges, mild-aromatisches Weizenbrot mit weicher Krume. Verfeinert mit Rapsöl und perfekt zum Toasten.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Rapsöl, Meersalz, Hefe, Weizenprotein

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

94% Weizen, 6% Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Karottenbrot

Roggenmischbrot mit ganzen Kürbiskernen.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschat, Roggen geschnitten), Weizenmehl, Wasser,, Roggenvollkornschat, Karottenraspel, Meersalz, Gerstenmalzextrakt, Hefe,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

55% Roggenvollkorn, 45% Weizen

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Roggen, Weizen)

Dinkelvollkornbrot

Dinkelvollkornbrot mit Roggenflocken und ganzen Sonnenblumen

AUFBEWAHRUNG
ungekühlt

ZUTATEN
hauseigener Natursauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl) Roggenflocken, Sonnenblumen,
helles, Meersalz, Hefe

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE
100% Dinkelvollkornmehl

ALLERGENE
-

Dinkel-Roggenbrot

Dinkelbrot mit mit ca. 30% Roggenmehl

AUFBEWAHRUNG
ungekühlt

Zutaten
hauseigener Natursauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl) Dinkelmehl, Roggenmehl
Haferflocken, Meersalz, Hefe,

Delikatessbrot

Traditionelles Roggen-Weizenvollkornbrot mit vielen Sonnenblumenkernen und Sesam.

EMPFOHLEN ZU

Zu herzhaften, kräftigen Auflagen wie Salami und allen Käsesorten.

AUFBEWAHRUNG
ungekühlt

ZUTATEN
hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornschrot, Roggenmehl), Wasser,
Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinensaat, Weizenvollkornmehl,
Roggenvollkornflocken gedämpft, gepufftes Roggenvollkorn, Zuckerrübensirup,
Gerstenmalzextrakt, Meersalz, Hefe,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE
60% Roggenmehl, 40% Weizenvollkorn,

ALLERGENE
Gluten (Roggen, Weizen), Sesam

Sonnenblumenbrot

Roggenvollkorn mit hohem Anteil an Roggenschrot verfeinert mit ganzen gedämpften Roggenflocken.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Wasser, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Roggenvollkornflocken, Roggenvollkornschat, Sonnenblumen, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, Gerstenmalzextrakt, Zuckerrübensirup, Hefe, Meersalz,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

65% Roggenvollkorn, 21% Roggen, 14% Weizenvollkorn

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Feinschmecker mit Haferflocken

Roggenvollkorn mit hohem Anteil an Roggenschrot verfeinert mit ganzen gedämpften Roggenflocken.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Wasser, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Roggenvollkornflocken, Roggenvollkornschat, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, Gerstenmalzextrakt, Hefe, Meersalz,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

65% Roggenvollkorn, 21% Roggen, 14% Weizenvollkorn

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Feinschmecker mit Roggenschrot

Roggenvollkorn mit hohem Anteil an Roggenschrot verfeinert mit ganzen gedämpften Roggenflocken.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Wasser, hauseigener Natursauerteig (Wasser, Roggenmehl), Roggenvollkornflocken, Roggenvollkornschat, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, Hefe, Meersalz,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

65% Roggenvollkorn, 21% Roggen, 14% Weizenvollkorn

ALLERGENE: Gluten (Roggen, Weizen)

Fitberry

Traditionelles Weizenvollkorn- Roggenbrot mit vielen Sonnenblumenkernen. Der Geschmack wird leicht von dem enthaltendem Traubensaft beeinflusst.

EMPFOHLEN ZU

Zu herzhaften Belag, aber auch zu süßen wie Marmelade oder Nutella.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

hauseigener Natursauerteig (Roggenmehl), Wasser, Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, 100% Traubensaft, Roggenmalzextrakt, Meersalz, Hefe,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

30%Weizenvollkornmehl, 30%Weizenmehl, 40%Roggenmehl

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen), Sesam

Kartoffelbrot

Leckerer Weizen- Roggenbrot. Mit interessantem Geschmack von geröstetem Semmelmehl und leichtem Kartoffelgeschmack

EMPFOHLEN ZU

Zu herzhaften, kräftigen Auflagen wie Salami und allen Käsesorten. Gern aber auch zu süßem Aufstrich

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

hauseigener Natursauerteig (Wasser,Roggenmehl), Wasser, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Gerstenmalzextrakt, Meersalz, Hefe,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

75%Weizen, 25%Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

Bierbrot

Leckerer Weizen- Roggenbrot. Mit besonderem Geschmack durch den Anteil von Bier gebraut nach Deutschem Reinheitsgebot

EMPFOHLEN ZU

Zu herzhaften, kräftigen Auflagen wie Salami und allen Käsesorten. Gern aber auch zu süßem Aufstrich

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

hauseigener Natursauerteig (Wasser,Roggenmehl), Wasser, Bier, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Gerstenmalzextrakt, Meersalz, Hefe,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

75%Weizen, 25%Roggen

ALLERGENE

Gluten (Roggen, Weizen)

BÄCKEREI OLDENBURG

Gedeckter Apfelkuchen

Mürbteig- und Biskuitboden mit Aprikose, Apfel-Mandelfüllung und Butterstreuseln.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Apfel, Weizenmehl, Zucker, Butter, Margarine, Mandeln, Weizenstärke, Vollei, Zuckerguß, Wasser, Vollei, Meersalz, Backmittel, Aromen

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100 % Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose

Butterstreuselkuchen

Lockerer Hefeteig mit Butter-Vanillecreme und knusprigen Butterstreuseln.

EMPFOHLEN ZU

Der Streuselkuchen eignet sich besonders zum Kaffee oder Tee. Er eignet sich hervorragend für große Feiern.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Butter, Wasser, Zucker, Puderzucker, Cremepulver, Hefe, Aroma, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backmittel, Backkonzentrat,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100 % Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Weizen), Ei, Milch/Lactose

Bienenstich

Hefeteig mit Sahnecremefüllung und einer Schicht aus mit Honig karamelierten Mandeln.

EMPFOHLEN ZU

Der Bienenstich eignet sich sehr gut zum Kaffeegedeck. Unser Bienenstich ist eine leckere Alternative zu Torten - und Sahnestücken.

AUFBEWAHRUNG

gekühlt bei max. + 7°C

ZUTATEN

Wasser, Weizenmehl, Aufschlagcreme, Butter, Zucker, Mandeln, Schlagsahne, Hefe, Backhonig, Milchauszugsprodukt, Aromen, Eigelbpulver, Meersalz, Backmittel, Backkonzentrat, Volleipulver

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100 % Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose

Käsekuchen

Klassischer Käsekuchen mit Quark und fruchtigen Mandarinen.

EMPFOHLEN ZU

Kaffee und Tee. Eine hervorragende Alternative zu jeder Sahnertorte.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Speisequark Magerstufe, Rapsöl, Mandarinen, Wasser, Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Zucker, Hühnerolleipulver, Aroma, Eiklar, Tortenguss, Backmittel, Meersalz

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100 % Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose

Butterkuchen

Lockerer Hefeteig mit Butter-Vanillecreme und gehobelte geröstete Mandeln.

EMPFOHLEN ZU

Kaffee- und Tee.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Butter, Mandeln, Zucker, Cremepulver, Hefe, Milchauszugsprodukt, Aromen, Meersalz, Backmittel, Backkonzentrat

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100 % Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Gerste, Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose

Kopenhagener Kranz

Handgeflochtener Plunderteig aprikotiert mit Mandeln und Creme mit Marzipangeschmack.

EMPFOHLEN ZU

Unser Mandelkranz ist bei unseren Kunden sehr beliebt und darf auf keiner Kaffeetafel fehlen. Der Mandelkranz eignet sich perfekt zum Mitbringen.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Gebäckfüllmasse, Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Fondant, Mandeln, Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose, Schalenfrüchte

Mohnschnitte

Mürbteig- und Biskuitboden mit Aprikose, selbstgekochter Mohnkuchenfüllung und einem Gitter aus Lübecker Marzipan.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Vollmilch, Zucker, Blaumohn gemahlen Weizenmehl, Margarine, Hartweizengrieß, Fruchtfüllung Mehrfrucht, Fondant, Hühnervollei, Wasser, Butter, Fruchtfüllung Aprikose, Weizenstärke, Aromen, Volleipulver, Eiklar, Meersalz, Backmittel,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose

Berliner

Hefeteig in Fett ausgebacken mit Zuckerguss und feiner roter Fruchtfüllung.

EMPFOHLEN ZU

Silvester oder einfach zwischendurch.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

**Weizenmehl, Mehrfrucht Fruchtfüllung, Wasser, Fondant, Palmfett, Aprikotur:
Fruchtfüllung Aprikose, Backmittel, Volleipulver, Margarine (Raps, Palm), Hefe,
Glukosesirup, Aromen**

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose, Soja

Hanseat

**Mürbeteigherzen gefüllt mit roter Mehrfruchtfüllung, aprikotiert und mit weißem und rotem
(mit Rotebeetesaft) Zuckerguss überzogen.**

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

**Weizenmehl, Fondant, Mehrfrucht Fruchtfüllung, Margarine, Zucker, Aprikotur:
Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Glukosesirup, Hühnervolleipulver, färbendes
Lebensmittel Rote Betesaftkonzentrat, Backmittel, Meersalz, Aromen**

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Ei

Kokosberger

Aus luftig-lockerer Kokosmakronenmasse (Eiweiß, Zucker und Kokosflocken) - saftig und lange frisch.

EMPFOHLEN ZU

Kaffee und Tee

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

31% Kokosnuss, Zucker, Glukosesirup, Eiweiß, Dextrose, Reismehl

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100 % Reismehl

ALLERGENE

Ei

Oldenburgerhörnchen

Makronenmasse aus Lübecker Marzipan/Persipan mit gehobelten Mandeln. Die Enden werden in Schokolade getaucht.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Persipanrohmasse, Marzipan, (70/30)Zucker, Kakaohaltige Fettglasur, Mandeln, Eiweiß,

ALLERGENE

Ei, Mandeln, Milch/Lactose, Soja

Schokomuffin

Schokorührteig mit Kuvertürestückchen

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, pflanzliches Öl: Raps, Wasser, Zucker, Kakaopulver, Weizenstärke, modifizierte Stärke, Milcheiweiß, Reisquellmehl, Volleipulver, Süßmolkenpulver, natürliches Vanillearoma, Speisesalz

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100 % Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Ei, Haselnuss, Milch/Lactose, Soja

Amerikaner

Brandmasse mit Schokoladendekor oder Zuckerguss

AUFBEWAHRUNG:
ungekühlt

ZUTATEN:
Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Backtriebmittel, Ei, Verdickungsmittel

ALLERGENE:
Gluten(Weizen), Ei, Milch/Lactose

Apfeltasche

Blätterteiggebäck mit 144 Schichten aus Fett und Teig gefüllt mit Apfelmasse und fein abgestäubt mit Puderzucker

AUFBEWAHRUNG:
ungekühlt

ZUTATEN:
Weizenmehl, Zucker, Pflanzliches Fett, Butter, Zucker, Salz

ALLERGENE:
Gluten (Weizenmehl) Ei, Milch/ Lactose

Fruchtkopenhagener/Kirschopenhagener

Blättriges Gebäck mit Fruchtigem Belag auf feinem Vanillecreme

AUFBEWAHRUNG:
gekühlt

ZUTATEN:
Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Fondant, Mandeln, Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen Fruchtbelag /angedickte Kirschen

ALLERGENE:
Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose,

Kirschtasche

Blättriges Gebäck mit feinem Vanillecreme und leckeren angedickten Kirschen

AUFBEWAHRUNG:

gekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Fondant, Mandeln, Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen, angedickte Kirschen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose,

Streuselschnecke

Knusprige Streuseldecke mit wattigem Kern aus Hefequarkteig

AUFBEWAHRUNG:

ungekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Speisequark, Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Fondant, , Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose,

Persipankopenhagener

Blättriges Gebäck mit Persipanfüllung

AUFBEWAHRUNG:

ungekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Fondant, Mandeln, Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose, Schalenfrüchte (Mandeln)

Nusshörnchen

AUFBEWAHRUNG:

ungekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Fondant, Mandeln, Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose, Schalenfrüchte (Nüsse und Nüsse)

Quarkbällchen

Kleine Bällchen aus leckerem Quarkteig in Fett gebacken und mit raffinierte Zucker bestreut

AUFBEWAHRUNG:

ungekühlt

ZUTATEN:

Backmittel, Wasser, Speisequark Magerstufe, Palmfett, Zucker, Hühnervollei, Volleipulver, Rapsöl,

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose, Soja

Rosinenschnecke

Leckerer gezogener Quarkteig mit eingelegten Rosinen

AUFBEWAHRUNG:

ungekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Speisequark, Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Fondant, Rosinen, Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose, Schalenfrüchte (Mandeln)

Mohnschnecke

Leckerer gezogener Quarkteig mit eingelegten Rosinen

AUFBEWAHRUNG:

ungekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Speisequark, Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Fondant, gequetschter Mohn, Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose, Schalenfrüchte (Mandeln)

Sahnenusstorte/Schnitte

Leckere Sahnetorte mit echtem Lübecker Marzipan.

AUFBEWAHRUNG:

gekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Haselnüsse, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Mandeln, Milch/Lactose, Schalenfrüchte (Haselnuss)

Käsesahnetorte/schnitte mit Mandarinen

Leicht und frisch schmeckende Sahnetorte.

AUFBEWAHRUNG:

gekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Ei, Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Joghurt, Zucker, Buttermilchpulver, Gelantine, Magerquarkpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Joghurtsahnetorte/schnitte bunt (Ananas, Kirschen, Kiwis, Mandarinen)

Leicht und frisch schmeckende Sahnetorte.

AUFBEWAHRUNG:

gekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Ei, Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Joghurt, Zucker, Buttermilchpulver, Gelatine, Magerquarkpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen, Ananas, Kirschen, Kiwis, Mandarinen

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Joghurtsahnetorte/schnitte mit angedickten Kirschen

Leicht und frisch schmeckende Sahnetorte.

AUFBEWAHRUNG:

gekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Joghurt, Zucker, Buttermilchpulver, Gelatine, Magerquarkpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen, Kirschen,

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Waldbeerenjoghurtschnitte

Leicht und frisch schmeckende Sahnetorte.

AUFBEWAHRUNG:

gekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Joghurt, Zucker, Buttermilchpulver, Gelatine, Magerquarkpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen, rote und schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Zitronenrolle

Die sauer macht lustig nach Zitrone schmeckende Sahnerolle.

AUFBEWAHRUNG:
gekühlt

ZUTATEN:
Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Gelatine, Zucker, Buttermilchpulver, Gelantine, Magerquarkpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen, Zitronensaft

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Himbeerrolle

Mit feinen Himbeerstückchen geschlagene Sahn in lockerem Biskuit gehüllte Sahnerolle.

AUFBEWAHRUNG:
gekühlt

ZUTATEN:
Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Gelatine, Zucker, Buttermilchpulver, Gelantine, Magerquarkpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen,

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Schokorolle

Schokoladige geschlagene Sahne in lockerem Biskuit.

AUFBEWAHRUNG:
gekühlt

ZUTATEN:
Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Gelatine, Zucker, Buttermilchpulver, Gelantine, Magerquarkpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen, Kakaopulver

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Herrensahnetorte/schnitte

Nicht nur für Herren! Schokoladenbisquit mit leicht nach Rum schmeckender Sahne eingedeckt mit Lübecker Marzipan und bestäubt mit reinem Kakao.

AUFBEWAHRUNG:

gekühlt min. 7 grad

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Zucker, Buttermilchpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Rumaroma, Kakaopulver, geraspelter Kuvertüre, Marzipan

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Schwarzwälder Kirschtorte/schnitte

Klassische Schwarzwälder mit echtem Kirschwasser und Schokoladenbisquit

AUFBEWAHRUNG:

gekühlt min. 7 grad

ZUTATEN:

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Aprikotur: Fruchtfüllung Aprikose, Wasser, Sahne, Zucker, Buttermilchpulver, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Kirschwasser (alkohol 38%), Kakaopulver

ALLERGENE:

Gluten (Weizen), Ei, Milch/Lactose,

Brauner Weihnachtskuchen

Nach sehr altem Familienrezept gebackener Weihnachtskuchen.

AUFBEWAHRUNG:

ungekühlt

ZUTATEN:

Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Fette und Öle (Palmfett, Rapsöl), Brauner Kuchensirup, Mandeln gehackt, Sukkade, Sahne, 0,7% Gewürze (Nelken, Zimt, Piment, Koriander, Anis, Kardamom), Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat, Natriumhydrogencarbonat; Salz.

ALLERGENE:

Gluten (Weizen) Lactose (Milch/Sahne) Schalenfrüchte (Mandeln/Nüsse)

Stollen

Natürlich selbst Handgemachter Stollen mit edler lübecker Marzipanfüllung mit Butter betrichen und feinem Zucker bestäubt.

AUFBEWAHRUNG

ungekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Sultaninen, Butterreinfett, Marzipanrohmasse, Wasser, Zucker, Mandeln gesplittert, kandierte Zedernfruchtschalen gewürfelt, Dekorzucker (enthält gehärtetes Fett), Hefe, kandierte Orangenschalen gewürfelt, Rumverschnitt (38% Vol.), Butter, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Gewürzubereitung, Zitronenschale gezuckert, Weizenstärke, Aromen

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizenmehl

ALLERGENE

Gluten (Weizen), Mandeln, Milch/Lactose, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid, Sulfite

Rumkugeln

Nach eigenem Rezept hergestellte Rumkugeln.

AUFBEWAHRUNG

gekühlt

ZUTATEN

Weizenmehl, Margarine (Raps, Palm), Himbeer-Johannisbeerkonfitüre, Wasser, Fondant, gequetschter Mohn, Rosinen, Ei, Kakao, Hefe, Zucker, Volleipulver, Milchauszugsprodukt, Meersalz, Backkonzentrat, Aromen (Rum)

GESAMTANTEILE GETREIDEERZEUGNISSE

100% Weizenmehl

ALLERGENE:

Gluten (Weizen) Lactose (Milch/Sahne) Schalenfrüchte (Mandeln/Nüsse) Ei