



**Backhaus
Müller**

Brot

Backtag

Bezeichnung	Brotsorten	Anteil Roggenmehl	Anteil Weizenmehl	Anteil Dinkelmehl	Backtag							
					Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Saisonabhängig	Auf Vorbestellung
Landbrot 500g und 1000g	Weizenmischbrot	40%	60%	0%	•	•	•	•	•	•		
Landbrot 2000g	Weizenmischbrot	40%	60%	0%								
Weißbrotbaguette groß	Weizen	0%	100%	0%	•	•	•	•	•	•		
Weißbrotbaguette klein	Weizen	0%	100%	0%					•	•		
Weißbrot Berges	Weizen	0%	100%	0%	•	•	•	•	•	•		
Kastenweißbrot	Weizen	0%	100%	0%								•
Toastbrot 500g	Weizen	0%	100%	0%		•						
BACK MICH AUF Weißbrot	Weizen	0%										
Ciabatta classico	Weizen	0%										
Italienisches Weißbrot	Weizen	0%										
Flößerbaguette	Weizen	25%										
Zwiebelring	Weizen	10%	90%	0%					•	•		
Fladengyrosbrot	Weizen	0%	100%	0%								•
EURO Stange	Weizen	35%	35%	30%								•
Ciabatta "Toskana"	Weizen	0%	100%	0%					•	•	•	
Ciabatta "Hellas"	Weizen	0%	100%	0%					•	•	•	
Ciabatta "Der kleine Scharfe"	Weizen	0%	100%	0%					•	•	•	
Grillaib	Weizen	0%	100%	0%					•	•	•	
Ciabatta "Parmesan"	Weizen	0%	100%	0%					•	•	•	
Vegibatta mit Oliven	Weizen	0%	100%	0%					•	•	•	