

# Zutaten- und Allergenliste



BÄCKEREI  
*Wiedemann*  
SEIT 1925



**BÄCKEREI WIEDEMANN**

Marktstraße 27 · 83646 Bad Tölz · T 08041 29 48 · F 08041 95 93  
info@baeckerei-wiedemann.de · www.baeckerei-wiedemann.de  
Ust-IdNr.: DE230584558 · Bankverbindung: DE65 7005 4306 0810 0042 18  
BYLADEM1WOR, Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen

## Inhaltsverzeichnis

Allergentabelle .....	4
Kleine Rohstoffkunde .....	6
Wie sollte Brot aufbewahrt werden, damit es möglichst lange frisch und schmackhaft bleibt? .....	7
Kleingebäck .....	8
Tölzer .....	8
Mohn-/Sesamsemmel .....	8
Vollkornsemmel .....	8
Riemische .....	9
Maurerlaiberl.....	9
Kartoffelsemmel.....	9
Kornspitz.....	10
Mehrkorn-Vollkornsemmel.....	10
Sonnenblumenkernsemmel .....	10
Krusti .....	11
Dinkelsemmel.....	11
Schweizer Bürli .....	11
Vinschgerl .....	12
Dinkel-Wurzel.....	12
Laugengebäck.....	13
Breze.....	13
Brezensemmel.....	13
Brezenstange.....	13
Käsestange.....	14
Brot.....	15
Hausbrot (Mischbrot 50/50) .....	15
Gutsherrnlaib.....	15
Bauernbrot .....	15
Kartoffelbrot.....	16
Saftkorn .....	16

### BÄCKEREI WIEDEMANN

Vollkornbrot .....	17
Dinkelvollkornbrot.....	17
Römerlaib .....	17
Baguette .....	18
Dinkel-Kruste .....	18
Kastenweißbrot .....	18
Feingebäck.....	19
Rosinensammel .....	19
Hefezopf .....	19
Dinkel-Nusszopf.....	19
Nusshörnchen .....	20
Quarktasche .....	20
Mohnschnecke .....	20
Tölzer Kipferl .....	21
Apfeltasche.....	21
Croissant.....	21
Schoko-Croissant.....	22
Krapfen .....	22
Donut.....	22

**BÄCKEREI WIEDEMANN**

Marktstraße 27 · 83646 Bad Tölz · T 08041 29 48 · F 08041 95 93  
[info@baeckerei-wiedemann.de](mailto:info@baeckerei-wiedemann.de) · [www.baeckerei-wiedemann.de](http://www.baeckerei-wiedemann.de)  
 Ust-IdNr.: DE230584558 · Bankverbindung: DE65 7005 4306 0810 0042 18  
 BYLADEM1WOR, Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen

## Allergeninformationen

Produktname	Gluten				Schalenfrüchte																				
	Weizenmehl/TREIB/Thomson-Akazien	roggen	Gerste	Hefe	Hier	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kastanien	Peanüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamkörner	Kardelnüsse	Flüsse	Schwefelblausüßholz	Lupinen	Weichhäute	
Tölzer	x		x																						
Mohn-/Sesamsemmel	x		x																	x					
Vollkornsemmel	x		x																	x					
Riemische	x	x	x																						
Mauernleibchen	x	x	x																						
Kartoffelsemmel	x	x	x																						
Kornspitz	x	x	x				x																		
Mehrkorn-Vollkornsemmel	x		x	x																					
Sonnenblumenkornsemmel	x	x																							
Krustl	x		x																						
Dinkelsemmel	x		x	x																					
Schweizer Bärl	x	x																							
Vinschgerl	x	x																							
Dinkel-Wurzel	x		x																						
Breze	x		x																						
Brezensemmel	x		x																						
Brezenstange	x		x																						
Käsestange	x		x					x																	
Käsebreze	x		x					x																	
Mohn-/Sesamzopf	x		x																	x					
Hausbrot	x		x																						
Gutahermlab	x		x																						
Bauernbrot	x		x																						
Kartoffelbrot	x		x																						
Braunleibchen	x		x																						
Softkorn	x	x	x																						
Vollkornbrot	x	x	x	x																					
Dinkelvollkornbrot	x		x																						
Römerlab			x																						
Baguette	x		x																						
Dinkel-Kruste	x		x																						
Käsemweißbrot	x		x																						
Rosinensemmel	x		x		x			x																	
Hefezopf	x		x		x			x																	
Dinkel-Nusszopf	x		x		x			x		x															
Nussbörnchen	x		x		x			x		x															
Quarktasche	x		x		x			x																	
Mohnschnecke	x		x		x			x																	
Tölzer Kipferl	x		x		x			x		x															
Vanille-Kirsch-Plunder	x		x		x			x																	
Croissant	x								x																
Schoko-Croissant	x							x	x	x															
Apfeltasche	x																								
Krapfen	x				x			x																	
Donut	x				x		x	x																	

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Stand: Oktober 2023

## Allergeninformationen

### Kuchen

Produktname	Getreide								Schalenfrüchte														
	Weizen (auch Triticale, Kleinsaat-Weizen)	Roggen	Gerste	Hirse	Eier	Erdnüsse	Soya	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kastanien	Pecannüsse	Pistazien	Macadamie- / Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Kardeln	Fische	Schnecken / Schokolade	Lupinen	Weichtiere
Vanillekrem	X							X															
Mürbteig	X							X															
Wiener Masse	X				X			X															
Apfelkuchen	X				X			X	X														
Aprikosen-Rahmschnitte	X				X			X	X														
Apfelstreusel	X				X			X															
Genfer Mandeltorte	X				X			X															
Heidelbeer-Kokosschnitte	X				X			X															
Käsekuchen	X				X			X															
Kirschschnitte	X				X			X	X														
Kirschstreusel	X				X			X															
Löffelbiskuit	X				X																		
Linzerschnitte	X				X			X	X														
Mohnschnitte	X				X			X	X														
Nusskuchen	X				X				X														
Obstkuchen	X				X			X															
Rhabarber-(Aprikosen-)schnitte	X				X			X															
Rotweinkuchen	X				X			X															
Sandkuchen	X				X			X															
Sauermahnapfelkuchen	X				X			X	X														
Schwetzer-Röbbl-Torte	X				X			X	X														
Apfel-/Quark-Strudel	X				X			X	X														
Zwetschgendatschi	X				X			X															
Sahnetorte	X				X			X															
Kremltorte	X				X			X															
Nuss-Sahnetorte	X				X			X	X														
Nusskremltorte	X				X			X	X														

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Stand: Januar 2018

## Kleine Rohstoffkunde

Mehl ist ein Mahlprodukt aus Getreidekörnern, vorzugsweise aus **Weizen** und **Roggen**. In neuester Zeit kommt auch wieder die alte Getreideart **Dinkel** – genannt „Ur-Weizen“ – immer häufiger zur Anwendung. Besonders beliebt ist Dinkel bei Menschen mit Weizenunverträglichkeiten, da er im Zeitalter der Industrialisierung aufgrund schlechter Ernteerträge nicht auf Masse gezüchtet werden konnte. Somit blieben seine Inhaltsstoffe – besonders die Eiweiße (Stichwort: Gluten) – von genetischen Veränderungen weitgehend verschont.

**Vollkornmehle** und -schrote zeichnen sich dadurch aus, dass sämtliche Kornbestandteile (Mehlkörper, Schale, Keim) vermahlen werden. Durch den hohen Schalenanteil ist Vollkorn reich an Ballaststoffen und Vitaminen. Unser Körper muss zur Verdauung mehr Energie und Zeit aufbringen, weshalb die enthaltenen Kohlenhydrate langsamer vom Körper aufgenommen werden.

Wir beziehen unsere Mehle von der **Leitzachmühle** (Leitzachtal, Miesbach), deren Getreide in erster Linie von bayrischen Landwirten stammt, die Wert auf aktiven Landschaftsschutz und gentechnisch unveränderte Sorten legen.

Bei Roggenmehl muss der Teig gesäuert werden, um es backfähig zu machen. Das Säuern geschieht meist mit Hilfe eines **Sauerteiges**, bei dem durch Mikroorganismen (z.B. Milchsäurebakterien, Hefen) Gärungsprodukte wie Milchsäure, Essigsäure und eventuell auch Alkohol und CO<sub>2</sub> gebildet werden. Die Herstellung von Sauerteig ist eine besondere Kunst, die in maßgeblicher Weise Geschmack und Qualität unserer Backwaren bestimmt.

**Hefe** ist ein unverzichtbarer Rohstoff zur Lockerung von Weizenteigen. Sie verursacht die Gärung des Teiges, wodurch eine lockere Beschaffenheit des Brotes ermöglicht wird.

Wir verwenden für unsere Backwaren ausschließlich **Steinsalz**. Dieses wird in Deutschland unter Tage abgebaut und ist nicht mit Fluor oder Jod behandelt.

Bei Feingebäck wird hauptsächlich **Butter** (=Milchprodukt, tierischer Ursprung) aus geschmacklichen Gründen dem Teig zugesetzt. Dagegen kommen aber bei normalem Kleingebäck und Brot ausschließlich **pflanzliche Öle und Fette** zum Einsatz, weshalb sich unsere Backwaren hervorragend für eine **vegane Ernährung** eignen.

Wie sollte Brot aufbewahrt werden, damit es möglichst lange frisch und schmackhaft bleibt?

Frisches Brot kann lange schmackhaft bleiben - auf die richtige Lagerung kommt es an! Wird das Brot noch am gleichen Tag verzehrt, kann es in der Papiertüte vom Bäcker aufbewahrt werden. So bleibt es schön knusprig und frisch.

Für die längere Aufbewahrung von Brot eignen sich am besten saubere, trockene und belüftete Behälter. Das können zum Beispiel Brotkästen, Brotfächer oder Steintöpfe sein. Um die Kruste zu erhalten und es gleichzeitig vor dem Austrocknen zu schützen, sollte es mit dem Anschnitt nach unten gelagert werden. Eine regelmäßige Reinigung mit Essigwasser beugt der Bildung von Schimmel vor.

Ist eine weiche Kruste erwünscht - zum Beispiel von älteren Kunden - bietet sich die Aufbewahrung in einem luftdichten Kunststoffbeutel oder -behälter an. Unter Luftabschluss wird die Kruste weich. Gleichzeitig verliert das Brot jedoch an Geschmack und fängt leichter an zu schimmeln.

Im Kühlschrank hat Brot nichts zu suchen. Die niedrigen Temperaturen lassen es schneller altbacken werden. Lediglich bei sehr hoher Luftfeuchtigkeit im Sommer bietet der Kühlschrank Schutz vor schneller Schimmelbildung. Das Brot sollte dann gut verpackt werden.

#### BÄCKEREI WIEDEMANN

Marktstraße 27 · 83646 Bad Tölz · T 08041 29 48 · F 08041 95 93  
info@baeckerei-wiedemann.de · www.baeckerei-wiedemann.de  
Ust-IdNr.: DE230584558 · Bankverbindung: DE65 7005 4306 0810 0042 18  
BYLADEM1WOR, Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen



## Zutaten-/Allergenliste

### Kleingebäck

#### Tölzer

Stück (ca. 50g)

€ 0,40 (ca. 0,80€/100g)

Besonders aromatische Sternsemmel mit goldgelber zartsplittiger Kruste

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Steinsalz, Rapsöl, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

#### Mohn-/Sesamsemmel

Stück (ca. 54g)

€ 0,50 (ca. 0,93€/100g)

Sternsemmel mit Mohn oder Sesam bestreut

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Steinsalz, Rapsöl, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber  
Dekor: Mohn, SESAM

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Sesamsamen

#### Vollkornsemmel

Stück (ca. 68g)

€ 0,50 (ca. 0,73€/100g)

Bekömmliche Semmel aus dem vollen Weizenkorn mit Sesam bestreut

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENVollkornmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Hefe, Steinsalz, Rapsöl, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber  
Dekor: SESAM

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Sesamsamen

### Riemische

Stück (ca. 52g)

€ 0,63 (ca. 1,21€/100g)

Traditionelle Roggensemmel mit 30 % Roggenanteil und röscher Kruste

70 % Weizen, 30 % Roggen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), ROGGENmehl, Hefe, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber, Brotgewürz (Koriander, Kümmel, Fenchel)

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)

### Maurerlaiberl

Stück (ca. 52g)

€ 0,65 (ca. 1,25€/100g)

Unsere Riemischen mit Kümmel verfeinert

70 % Weizen, 30 % Roggen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), ROGGENmehl, Hefe, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber, Brotgewürz (Koriander, Kümmel, Fenchel)

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)

### Kartoffelsemmel

Stück (ca. 65g)

€ 0,68 (ca. 1,05€/100g)

Durch die Kartoffelstückchen besonders saftige Semmel mit langer Frischhaltung

92 % Weizen, 8 % Roggen; 10 % Kartoffeln

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, ROGGENmehl, Kartoffeln, WEIZENSauerteig, Hefe, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)

#### BÄCKEREI WIEDEMANN

### Kornspitz

Stück (ca. 62g)

€ 0,70 (ca. 1,13€/100g)

Sehr ballaststoffreiches Kleingebäck mit kräftigem Geschmack

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, WEIZENSchrot, ROGGENschrot, Hefe, WEIZENkleie, SOJASchrot, Leinsamen, WEIZENmalzschrot, ROGGENsauerteig getrocknet, ROGGENmehl getoastet, WEIZENmehl getoastet, ROGGENmehl, Salz, SOJAmehl, Malzmehl (WEIZEN, GERSTE), Zucker, Maismehl, Gewürze, Dextrose  
Dekor: Salz

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste), Soja

### Mehrkorn-Vollkornsemmel

Stück (ca. 70g)

€ 0,70 (ca. 1,00€/100g)

Mineralstoffreiche Vollkornsemmel aus dem ganzen Weizen-, Dinkel- und Haferkorn

94 % Weizen, 3 % Dinkel, 3 % Hafer; 6% Sonnenblumenkerne

*Zutaten:* WEIZENVollkornmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, DINKELmalzflocken, HAFERflocken, Leinsaat, Hefe, Steinsalz, Rapsöl, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber  
Dekor: Sonnenblumenkerne, Leinsaat, HAFERflocken

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel)

### Sonnenblumenkernsemmel

Stück (ca. 72g)

€ 0,75 (ca. 1,04€/100g)

Kräftige Roggensemmel mit 50 % Roggenanteil und viel Sonnenblumenkernen

50 % Weizen, 50 % Roggen; 13 % Sonnenblumenkerne

*Zutaten:* Wasser, WEIZENmehl, ROGGENmehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENkleber, ROGGENvollkornschrot, Hefe, Speisesalz, ROGGENsauerteig, getrocknet, WEIZENmalz, geröstet, ROGGENmalzmehl  
Dekor: Sonnenblumenkerne

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen)

### Krusti

Stück (ca. 93g)

€ 0,75 (ca. 0,81€/100g)

Der kräftige Krustenanteil verleiht diesem Weizengebäck seinen unnachahmlichen Geschmack

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Steinsalz, Rapsöl, Apfelessig, Dextrose, WEIZENferment, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), brauner Zucker

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

### Dinkelsemmel

Stück (ca. 75g)

€ 0,78 (ca. 1,04€/100g)

Leinsamen, Kürbiskerne, und vor allem der wertvolle Dinkel verleihen ihr den hervorragenden, leicht nussigen Geschmack; ohne Weizen

94 % Dinkel, 6 % Hafer; 8 % Kürbiskerne, 3 % Leinsaat

*Zutaten:* DINKELmehl, Wasser, Kürbiskerne, DINKELsprossen, DINKELSauerteig (DINKELvollkornmehl, Wasser), HAFERflocken, Hefe, Leinsaat, Steinsalz, Rapsöl, Zucker, Reismehl, GERSTENmalz, Säuerungsmittel (Diphosphate E450)

Dekor: Kürbiskerne, Leinsaat, DINKELmalzflocken

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Hafer, Gerste)

### Schweizer Bürli

Stück (ca. 80g)

€ 0,90 (ca. 1,13€/100g)

Rustikale Dinkelsemmel, die durch das schweizer Dinklruchmehl und die lange Teigführung besonders bekömmlich ist

*Zutaten:* DINKELmehl, Wasser, Dinkel Ferment (Dinkelvollkornquellmehl, getrockneter Dinkelsauerteig (Dinkelmehl, Gerstenmalzmehl), Acerola Fruchtpulver), Steinsalz, Hefe

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Gerste)

#### BÄCKEREI WIEDEMANN

### Vinschgerl

Stück (ca. 130g)

€ 1,00 (ca. 0,76€/100g)

Kräftig würzige original südtiroler Spezialität aus Weizen und Roggen

60 % Roggen, 40 % Weizen

*Zutaten:* Wasser, ROGGENmehl, WEIZENmehl, Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Steinsalz, Fenchel, Kümmel, Hefe

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen)

### Dinkel-Wurzel

Stück (ca. 180g)

€ 1,50 (ca. 0,83€/100g)

Die Teigführung über Nacht und die ernährungsphysiologisch wertvollen Dinkelsprossen sorgen für ihren ausgeprägten Geschmack, ohne Weizen

100 % Dinkel

*Zutaten:* DINKELmehl, Wasser, DINKELsprossen, DINKELsauerteig (DINKELvollkornmehl, Wasser) Steinsalz, Hefe, Zucker, Reismehl, GERSTEnmalz, Säuerungsmittel (Diphosphate E450)

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Gerste)

#### **BÄCKEREI WIEDEMANN**

## Laugengebäck

### **Breze**

Stück (ca. 67g)

€ 0,65 (ca. 0,96€/100g)

Unser Tölzer Traditions-Laugengebäck

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber  
Dekor: Natronlauge, Salz

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

### **Brenzsemmel**

Stück (ca. 58g)

€ 0,55 (ca. 0,94€/100g)

Laugensemmel mit dem besonderen Geschmack

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Steinsalz, Rapsöl, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber  
Dekor: Natronlauge, Salz

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

### **Brezenstange**

Stück (ca. 69g)

€ 0,63 (ca. 0,91€/100g)

Das Brotzeitstangerl! Durch den kräftigen Ausbund noch schmackhafter

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber  
Dekor: Natronlauge, Salz

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

#### **BÄCKEREI WIEDEMANN**

### Käsestange

Stück (ca. 86g)

€ 0,95 (ca. 1,10€/100g)

Viel Käse für die Brotzeit zwischendurch

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, Steinsalz, Zucker,  
GERSTEnmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl),  
Traubenzucker, WEIZENkleber  
*Dekor:* GOUDA, Natronlauge

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Milch

#### **BÄCKEREI WIEDEMANN**

Marktstraße 27 · 83646 Bad Tölz · T 08041 29 48 · F 08041 95 93  
info@baeckerei-wiedemann.de · www.baeckerei-wiedemann.de  
Ust-IdNr.: DE230584558 · Bankverbindung: DE65 7005 4306 0810 0042 18  
BYLADEM1WOR, Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen

## Brot

### **Hausbrot** (Mischbrot 50/50)

Brotzeitlaiberl Stück € 1,45

500 g € 1,85 (3,70€/kg)

1 kg € 3,25

Kornbrot, Kürbislaiab 750 g € 2,65 (€ 3,53/kg)

Unser Mischbrot mit 50 % Roggen und 50 % Weizen und hauseigenem Natursauerteig

50 % Roggen, 50 % Weizen

*Zutaten:* Wasser, ROGGENmehl, WEIZENmehl, Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Steinsalz, Hefe, Brotgewürz (Koriander, Kümmel, Fenchel)  
*Dekor:* - / Sonnenblumenkerne / Kürbiskerne

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen)

### **Gutsherrnlaib** (Roggenmischbrot 70/30)

750 g

€ 3,40 (4,53€/kg)

Kräftiges Roggenmischbrot (70/30) mit unserem hauseigenen Natur-Vollsauerteig; ohne Hefe, ohne Gewürze

70 % Roggen, 30 % Weizen

*Zutaten:* ROGGENmehl, Wasser, WEIZENmehl, Vollsauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Steinsalz

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen)

### **Bauernbrot** (Roggenmischbrot 80/20)

500 g € 2,20 (4,40€/kg)

1 kg € 3,80

Würziges Roggenmischbrot (80/20) mit 20 % Dinkel und eigenem Natrusauerteig; ohne Weizen

80 % Roggen, 20 % Dinkel

*Zutaten:* ROGGENmehl, Wasser, Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), DINKELmehl, Steinsalz, Hefe, Brotgewürz (Koriander, Kümmel, Fenchel)

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Dinkel)

#### BÄCKEREI WIEDEMANN



**Kartoffelbrot** (Weizenmischbrot 70/30)

500 g

€ 2,30 (4,60€/kg)

Saftiges Weizenmischbrot (70/30), dass durch die Kartoffelstückchen besonders lange Frisch bleibt

70 % Weizen, 30 % Roggen; 25 % Kartoffeln

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, ROGGENmehl, Kartoffeln, Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Steinsalz, Hefe, Rapsöl

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen)

**Saftkorn** (Roggenvollkornbrot)

500 g

€ 2,40 (4,80€/kg)

Kräftiges Roggenvollkornbrot mit hohem Körneranteil

91 % Roggen, 9 % Weizen; 9 % Sonnenblumenkerne

*Zutaten:* Wasser, Schrotsauerteig (ROGGENvollkornschrot, Wasser), ROGGENmalzflocken, ROGGENkörner gepoppt, Sonnenblumenkerne, WEIZENvollkornmehl, ROGGENvollkornmehl, Leinsamen, Rapsöl, Steinsalz, Hefe, GERSTENmalzmehl

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen, Gerste)

### Vollkornbrot

750 g

€ 3,75 (5,00€/kg)

Ballaststoffreiches Vollkornbrot (52/48 Roggenmischbrot) mit vielen Körnern und Saaten für eine lange Verzehrsfrische.

52 % Roggen, 48 % Weizen

*Zutaten:* Wasser, WEIZENVollkornmehl, ROGGENvollkornmehl, Sauerteig (ROGGENmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne, SESAM, Gelber Erbsenschrot, Kartoffelflocken, Leinsaat, Steinsalz, GERSTENmalzmehl, Hefe

Dekor: Sonnenblumenkerne, HAFERflocken, Leinsaat

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen, Gerste, Hafer), Sesam

### Dinkelvollkornbrot

500 g

€ 3,35 (6,70€/kg)

Ausschließlich aus dem vollen Dinkelkorn mit Saaten verfeinert; ohne Weizen

90 % Dinkel, 10 % Roggen

*Zutaten:* DINKELvollkornmehl, Wasser, DINKELsauerteig (DINKELvollkornmehl, Wasser), DINKELmalzflocken, ROGGENvollkornmehl, Gelber Erbsenschrot, Leinsaat, Kartoffelflocken, Apfelfaser, pflanzliches Öl (Raps), Steinsalz, Hefe

Dekor: SESAM

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Roggen), Sesam

### Römerlaib (Roggenbrot)

750 g

€ 3,40 (4,53€/kg)

Reines Roggenbrot mit kräftigem Natur-Vollsauerteig; ohne Weizen, ohne Hefe, ohne Gewürze

100 % Roggen

*Zutaten:* Vollsauerteig (ROGGENmehl, Wasser), ROGGENmehl, Wasser, Steinsalz

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Roggen)

### Baguette

Stück (ca. 330g)

€ 2,30 (ca. 0,70€/100g)

Traditionell französisches Stangenweißbrot

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Steinsalz, Dextrose, WEIZENferment, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), brauner Zucker

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

### Dinkel-Kruste (Dinkelmischbrot 85/15)

500 g

€ 2,70 (5,40€/1kg)

Durch die besonders lange Teigführung erlangt dieses Dinkelbrot seinen besonders saftigen Geschmack

85 % Dinkel, 15 % Roggen

*Zutaten:* DINKELmehl, Wasser, ROGGENmehl, DINKELsauerteig getrocknet, Steinsalz, Hefe, Zucker, Reismehl, GERSTENmalz, Säuerungsmittel (Diphosphate E450)

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Roggen)

### Kastenweißbrot

500 g

€ 2,40 (4,80€/kg)

Ein Weißbrot, so luftig und weich, wie aus Großmutter's Zeiten.

100 % Weizen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)

## Feingebäck

### Rosinensemmel

Stück (ca. 70g)

€ 0,75 (ca. 1,07€/100g)

Hefeteig mit Sultaninen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Sultaninen, BUTTER, Zucker, Hefe, VollMILCHpulver, VollEI, Steinsalz, Zucker, GERSTEnmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber, Aroma  
Dekor: EI, MILCH, Zucker

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Milch, Ei

### Hefezopf

500 g

€ 3,75 (0,75€/100g)

Hefeteig mit Sultaninen

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Sultaninen, BUTTER, Zucker, Hefe, VollMILCHpulver, VollEI, Steinsalz, Zucker, GERSTEnmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber, Aroma  
Dekor: EI, MILCH

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Milch, Ei

### Dinkel-Nusszopf

€ 1,29 / 100 g

Butterhefefeingebäck aus Dinkel

*Zutaten:* DINKELmehl, Wasser, Zucker, Vollei, BUTTER, Hefe, Reisquellmehl, Emulgator E471, E481, DINKELkaramellmalzmehl, jodiertes Speisesalz, DINKELkleber, HühnerEiklarpulver, natürliches Aroma  
Füllung: NUSSfüllung (HASELNÜSSE z.T. geröstet, Zucker, HartWEIZENgriess, SüßMOLKENpulver, Paniermehl (WEIZENmehl, Hefe, Speisesalz), modifizierte Kartoffelstärke, Maisquellmehl, pflanzliches Fett (Palm), HühnerEiklarpulver, Speisesalz, Karamellzucker, Zimt)  
Dekor: Aprikosenkonfitüre, Fondant

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Weizen), Milch, Ei, Haselnuss

#### BÄCKEREI WIEDEMANN

### Nusshörnchen

Stück

€ 1,65

Plundergebäck aus feinstem Plunderteig

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Margarine, Zucker, Hefe, VollMILCHpulver, VolleI, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber, Aroma  
Füllung: NUSSfüllung (HASELNÜSSE z.T. geröstet, Zucker, HartWEIZENgriess, SüßMOLKENpulver, Paniermehl (WEIZENmehl, Hefe, Speisesalz), modifizierte Kartoffelstärke, Maisquellmehl, pflanzliches Fett (Palm), HühnerEIKlarpulver, Speisesalz, Karamellzucker, Zimt)  
Dekor: Aprikosenkonfitüre, Fondant

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Milch, Ei, Haselnuss

### Quarktasche

Stück

€ 1,65

Plundergebäck aus feinstem Plunderteig

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Margarine, Zucker, Hefe, VollMILCHpulver, VolleI, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber, Aroma  
Füllung: QUARKfüllung (Zucker, Kartoffeln, getrocknet, modifizierte Stärke, HühnerEI-Eiweiß, getrocknet, WEIZENstärke, pflanzliches Fett (Palm), WEIZENgrieß, MagerMILCHpulver, Aroma, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Speisesalz, natürliches Zitronenaroma)  
Dekor: Aprikosenkonfitüre, Fondant

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Milch, Ei

### Mohnschnecke

Stück

€ 1,65

Plundergebäck aus feinstem Plunderteig

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Margarine, Zucker, Hefe, VollMILCHpulver, VolleI, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber, Aroma  
Füllung: Mohnfüllung (Glucosesirup, Blaumohn, Wasser, Zucker, Backhonig, natürliches Vanille Aroma)  
Dekor: Aprikosenkonfitüre, Fondant

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Milch, Ei

### Tölzer Kipferl

Stück

€ 1,65

Plundergebäck aus feinstem Plunderteig

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Margarine, Zucker, Hefe, VollMILCHpulver, VolleI, Steinsalz, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Traubenzucker, WEIZENkleber, Aroma  
Füllung: Aprikosenkonfitüre  
Dekor: BUTTERstreusel (WEIZENmehl, BUTTER, Zucker), Puderzucker, MANDELn

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Milch, Ei, Mandel

### Apfeltasche

Stück

€ 1,65

Blätterteig mit Apfelfüllung

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Margarine, Steinsalz  
Füllung: Apfelfüllung (Apfelstücke geschwefelt, modifizierte Stärke (Weizen))  
Dekor: Aprikosenkonfitüre, Fondant

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

### Croissant

Stück

€ 1,40

Französisches Buttercroissant

*Zutaten:* WEIZENmehl, BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Salz, WEIZENkleber

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch

### Schoko-Croissant

Stück

€ 1,50

Französisches Buttercroissant mit Schokofüllung

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, BUTTER, Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Sheanuss, Sonnenblumen), Glukose-Fruktosesirup, fettarmes Kakaopulver, Hefe, modifizierte Stärke, Salz, teilentrahmtes MILCHpulver, MANDELN, MagerMILCHpulver, Kakaomasse, Aroma

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Mandel, Soja

### Krapfen

Stück

€ 1,40

Siedegebäck aus Hefeteig gefüllt mit Konfitüre extra

*Zutaten:* WEIZENmehl, Wasser, Hühnervollei, MILCH, Zucker, BUTTER, Hefe, Glucosesirup, getrocknet, Salz, WIZENkleber, Karottenextrakt, Curcumaextrakt, Aroma

Füllung: Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre / Aprikosenkonfitüre

Dekor: Puderzucker

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Ei, Milch

### Donut

Stück

€ 1,25

Siedegebäck aus Hefeteig

*Zutaten:* WEIZENmehl, Palmfett, Wasser, Zucker, Hefe, MILCHzucker, Speisesalz, Pflanzliche Öle (Raps, Palm), VollMILCHpulver, SOJAmehl, Aroma, Eigelbpulver

Dekor: Zucker / Fettglasur

*Allergene:* Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch, Soja, Ei

Bad Tölz, Januar 2021

#### BÄCKEREI WIEDEMANN

Marktstraße 27 · 83646 Bad Tölz · T 08041 29 48 · F 08041 95 93  
info@baeckerei-wiedemann.de · www.baeckerei-wiedemann.de  
Ust-IdNr.: DE230584558 · Bankverbindung: DE65 7005 4306 0810 0042 18  
BYLADEM1WOR, Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen