

## ***Bäckerei Ermer Brotplan***

<b>Wochentag</b>	<b>Brotsorte</b>	<b>Besonderheit</b>
<b>Montag</b>	<b>Roggenvollkorn</b>	<i>ohne Weizen, ohne Körner, 100%Vollkorn <b>vegan, weizenfrei</b></i>
	<b>Max &amp; Moritz Urkruste</b>	<i>dunkles, lockeres Mehrkornbrot mit Saaten <b>vegan</b> Dinkelmehl, Emmer und Einkorn <b>vegan, weizenfrei</b></i>
<b>Dienstag</b>	<b>Pano Vegano</b>	<i>Roggenkörner, Soja, Haferflocken, Leinsaat, Sonnenbl-&amp;Kürbiskerne <b>vegan, weizenfrei</b></i>
	<b>Sovital Dinkelvollkorn</b>	<i>Mischbrot mit Sonnenblumenschrot, Saaten &amp; Röstmalz <b>vegan</b> 80%Dinkel 20% Roggen, geröstete Sonnenblumenkerne <b>vegan weizenfrei</b></i>
<b>Mittwoch</b>	<b>Kornkönig</b>	<i>Korn an Korn mit ganzen Roggenkörnern <b>vegan</b></i>
	<b>Champagner Roggen</b>	<i>alte Roggensorte, Roggenvollkorn, Dinkelmehl <b>vegan, weizenfrei</b></i>
	<b>Dreikornbrot</b>	<i>Dinkelflocken, Champagnerroggen, Haferflocken, Erbsenschrot, Weizenmehl</i>
<b>Donnerstag</b>	<b>Kornbeck</b>	<i>dunkles, lockeres Mehrkorn <b>vegan</b></i>
	<b>Waldstaudenroggen</b>	<i>100% Vollkorn, alte Getreidesorte, <b>vegan, weizenfrei</b></i>
<b>Freitag</b>	<b>Dinkel-Grünkernbrot</b>	<i>Dinkel-&amp;Grünkernmehl, Roggenschrot &amp; Kürbiskernen <b>vegan, weizenfrei</b></i>
	<b>Kümmelbrot</b>	<i>Mischbrot mit Kümmel <b>vegan</b></i>
	<b>Zwiebelbrot</b>	<i>Mischbrot mit Röstzwiebeln <b>vegan</b></i>
	<b>Roggenbrot</b>	<i>aus 100 % Roggenmehl <b>vegan, weizenfrei</b></i>
	<b>Leinsaatbrot</b>	<i>Mischbrot, 20%Leinsaat <b>vegan</b></i>
<b>Unsere Brote werden mit Natursauerteig &amp; Meersalz hergestellt.</b>		<i>täglich auf Bestellung möglich: Zwiebelbrot, Kümmelbrot, Leinsaatbrot, Schinkenbrot</i>



## Brötchenplan

Mo. **Pikante - Dinkelbrötchen** *herzhaft gewürzt (Weizenfrei)*  
**Vollkornecken** *Weizenvollkorn*

Di. **Roggen** *60% Roggenmehl*  
**Sauerteigbrötchen** *5%Roggenmehl & Natursauerteig*  
**Urmehl** *mit Dinkel, Emmer, Einkorn & Waldstaudenroggen weizenfrei*

Mi. **Saatinos** *Sonnenblumenkerne, Kürbiskernen & Sojaschrot*  
**Zwergenbrot** *Roggenmischbrötchen mit Sauerteig*  
**Wickinger** *Mehrkorn mit Ölsaaten*  
**Sauerteigbrötchen** *5%Roggenmehl & Natursauerteig*

Do. **Schrotbrötchen** *aus Weizenschrot*  
**König-Ludwig** *Weizen, Roggen, Dinkel, Ölsaaten*

Fr. **Kornknacker** *Mehrkorn mit Brotgewürz*  
**Roggen** *60% Roggenmehl*  
**Sauerteigbrötchen** *5%Roggenmehl Natursauerteig*

*Alle Brötchen werden mit langer  
Teigführung klassisch hergestellt. Die  
„dunklen“ Sorten sind mit geröstetem  
Gerstenmalz gefärbt. Wir verwenden  
Meersalz für unsere Teige.*

Sa. **Kornkrüstchen** *mit Ölsaaten*

**Kartoffelspitz** *mit Kartoffelraspel*

**Buttermilch** *helles Weizenbrötchen mit Buttermilch*

**Knüppel** *handgedrückt*

**Saatinos** *Sonnenblumenkerne, Kürbiskernen & Sojaschrot*  
**Mohnzopf**

So. **Saure-Sahne-Dreier** *Weizensemmel mit Saurer Sahne*

**Pikante - Dinkelbrötchen** *herzhaft gewürzt*  
**Saatinos** *Sonnenblumenkerne, Kürbiskernen & Sojaschrot*  
**Buttermilch** *helles Weizenbrötchen mit Buttermilch*  
**Milchzöpfe und Mohnzopf süß**

### *Täglich:*

**Malzbrötchen** (Doppelsemmel), **Kaiserbrötchen**,

**Butterspitz** (Di, Do & Fr),

**Schlesier** (Mi-So Franzbrötchen),

**Mohn-, Sesam- & Käsebrötchen**

**Milchbrötchen & Milchzöpfe, Rosinenbrötchen** Mo, Mi und Fr