



LEBENSGEMEINSCHAFT  
WICKERSDORF

HELGA JACOBEIT STIFTUNG WICKERSDORF



BIO-BACKWAREN DER  
LEBENSGEMEINSCHAFT  
WICKERSDORF

# Produktliste

Bio-Vollkornbrote, Bio-Brote

Bio-Vollkornbrötchen, Bio-Brötchen



## Knackfrisch und kerngesund.

In unserer Bio-Bäckerei backen wir von Montag bis Freitag eine große Auswahl an kerngesunden Backwaren. Wir verwenden dafür Bio-Vollkornmehle und Vollkornschrote aus der Region sowie selbst hergestellten Natursauerteig. Handwerk wird bei uns großgeschrieben. Wir verzichten auf vorverarbeitete oder gentechnisch veränderte Rohstoffe. Der Backprozess wird bei uns noch wie zu Großvaters Zeiten praktiziert.

Sie können unsere leckeren Backwaren direkt in der Bio-Bäckerei bestellen. Preise zu unseren Produkten erhalten Sie auf Nachfrage per Telefon oder E-Mail. Bei größeren Bestellmengen benötigen wir eine Anmeldung bis 12.00 Uhr am Vortag. Sie erreichen unseren Bäcker Heiko Lenker montags bis freitags von 9.00 bis 16.00 Uhr.

**Telefon: 036736 330-25**

**E-Mail: [baeckerei@lebensgemeinschaft-wickersdorf.de](mailto:baeckerei@lebensgemeinschaft-wickersdorf.de)**

Alle Brote und Brötchen in dieser Liste werden aus Rohstoffen hergestellt, die den EU-Richtlinien über biologischen Anbau entsprechen. Es werden keine künstlichen Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe und Backtriebmittel verwendet. Saaten, Mehle und Getreideflocken sind aus kontrolliert biologischem Anbau.

Der Sauerteig ist ein Natursauerteig (Zutaten: Roggenvollkornmehl und Wasser). Natürliche Hefen und Milchsäurekulturen bringen den Sauerteig über eine Reifezeit von mindestens 20 Stunden zur vollen Reife und verleihen somit dem Brot sowie den Brötchen seinen unvergleichlichen Geschmack sowie Lockerung und Haltbarkeit.



# 100 % Bio-Vollkornbrote

Artikel (BIO)	Gewicht	Produktbeschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
<b>100 % Roggenvollkorn-Brot</b> (ohne Zusatz von Backhefe)	1 Kg	mildsäuerliches Vollkornbrot mit allen Bestandteilen des vollen Korns, im Kasten gebacken	Dienstag ab 14.30 Uhr	<b>100 % Roggenvollkornmehl*</b> , Natursauerteig, Salz
<b>Bärlauch-Karotten-Vollkornbrot</b> (Roggen- und Dinkelvollkorn)	1 Kg	Herzhaftes Vollkornbrot aus Roggen- und Dinkelvollkornmehl mit Bärlauch und Karottenraspeln verfeinert im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	<b>80 % Roggenvollkornmehl*</b> , <b>20 % Dinkelvollkornmehl*</b> , Natursauerteig, Wasser, Salz, Hefe, Bärlauch getrocknet, Karottenraspeln, Brotgewürz*
<b>Bauernvollkornbrot</b> (Roggen- und Dinkelvollkorn)	1 Kg	Herzhaftes Vollkornbrot aus Roggen- und Dinkelvollkornmehl mit Natursauerteig gelockert, im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	<b>80 % Roggenvollkornmehl*</b> , <b>20 % Dinkelvollkornmehl*</b> , Natursauerteig, Wasser, Salz, Hefe, Brotgewürz*
<b>Bauernvollkornbrot mit Röstzwiebeln</b> (Roggen- und Dinkelvollkorn)	1 Kg	Herzhaftes Vollkornbrot aus Roggen- und Dinkelvollkornmehl im Kasten oder auch frei auf Stein gebacken	Dienstag bis Freitag	<b>80 % Roggenvollkornmehl*</b> , <b>20 % Dinkelvollkornmehl*</b> , Natursauerteig, Wasser, Salz, Hefe, Brotgewürz*, Röstzwiebeln
<b>Dinkelfladenbrot</b> (100 % Dinkelvollkorn)	500 g	Rundes und flaches Dinkelvollkornbrot mit Sesamaufgabe	Montag bis Donnerstag	<b>Dinkelvollkornmehl*</b> , Wasser, Honig, Hefe, Salz, <b>Sesam*</b>
<b>Dinkelvollkornbrot</b> (100 % Dinkelvollkorn)	1 Kg	Mildsäuerliches Dinkelvollkornbrot aus Dinkelvollkornmehl und 20 % Dinkelsauerteig im Kasten gebacken	Montag bis Donnerstag	<b>Dinkelvollkornmehl*</b> , Wasser, Honig, Hefe, Salz, Dinkelsauerteig
<b>Feines Vollkornlaib</b>	1 Kg 500 g	Lockerer, mildsäuerliches Vollkornbrot mit allen Bestandteilen des vollen Korns frei auf Stein gebacken	Mittwoch bis Freitag	<b>60 % Roggenvollkornmehl*</b> , <b>40 % Weizenvollkornmehl*</b> , Wasser, Salz, Hefe, Natursauerteig, Brotgewürz*

\* **Brotgewürz:** Fenchel, Koriander, Kümmel, Anis (jeweils gemahlen)

\*\* **Backmalz:** Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

**1 Glutenhaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**11\* Sesam** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Eine Übersicht über alle Allergene finden Sie auf Seite 11 dieser Produktliste.



# 100 % Bio-Vollkornbrote

Artikel (BIO)	Gewicht	Produktbeschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
<b>Kürbiskern-Vollkornbrot</b> (Roggen- und Dinkelvollkorn, ohne Zusatz von Backhefe gebacken)	1 Kg	Kerniges Roggenvollkornbrot mit Kürbiskernen im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	<b>90 % Roggenvollkornschrot<sup>1</sup>, 10 % Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Kürbiskerne, Natursauerteig, Wasser, Salz
<b>Leinsamen-Vollkornbrot</b> (Roggen- und Dinkelvollkorn, ohne Zusatz von Backhefe gebacken)	1 Kg	Kerniges Roggenvollkornbrot mit Leinsamen und geröstetem Sesam im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	<b>90 % Roggenvollkornschrot<sup>1</sup>, 10 % Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Leinsamen, <b>gerösteter Sesam<sup>11</sup></b> , Natursauerteig, Wasser, Salz
<b>Roggen-Vollkornbrot</b> (Roggen- und Dinkelvollkorn, ohne Zusatz von Backhefe)	1 Kg	Kerniges Roggenvollkornbrot mit allen Bestandteilen (Ballaststoffe, Vitamine) des vollen Korns im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	<b>90 % Roggenvollkornschrot<sup>1</sup>, 10 % Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Wasser, Natursauerteig
<b>Saatenvollkornlaib</b>	1 Kg 500 g	Lockerer, mildsauerliches Vollkornbrot mit allen Bestandteilen des vollen Korns, mit einer Saatenmischung frei auf Stein gebacken	Mittwoch bis Freitag	<b>60 % Roggenvollkornmehl<sup>1</sup>, 40 % Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Wasser, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsaat, <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Salz, Hefe, Natursauerteig, Brotgewürz*
<b>Sonnenblumenkern-Vollkornbrot</b> (Roggen- und Dinkelvollkorn, ohne Zusatz von Backhefe)	1 Kg 500 g	Kerniges Roggenvollkornbrot mit gerösteten Sonnenblumenkernen im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	<b>90 % Roggenvollkornschrot<sup>1</sup>, 10 % Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Sonnenblumenkerne, Natursauerteig, Wasser, Salz
<b>Vollkorn-Kümmelweck</b>	1 Kg 500 g	Mildsauerliches Vollkornbrot aus Roggen- und Weizenvollkornmehl mit Kümmel verfeinert und frei als Brotlaib auf Stein gebacken	Mittwoch bis Freitag	<b>60% Roggenvollkornmehl<sup>1</sup>, 40% Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Sauerteig, Wasser, Kümmel, Salz, Hefe, Brotgewürz*

\* **Brotgewürz:** Fenchel, Koriander, Kümmel, Anis (jeweils gemahlen)

\*\* **Backmalz:** Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

**1 Glutenthaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**11\* Sesam** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Eine Übersicht über alle Allergene finden Sie auf Seite 11 dieser Produktliste.



# 100 % Bio-Vollkornbrote

Artikel (BIO)	Gewicht	Produkt- beschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
<b>Vollkornbaguette</b>	500 g	Brotstange aus Weizenvollkornmehl frei auf Stein gebacken mit Saatenauflage	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz, Backmalz <sup>**</sup> , Sonnenblumenkerne, <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Leinsaat, Haferflocken
<b>Vollkornciabatta mit getrockneten mediterranen Kräutern</b>	500 g	Rustikal gebackener Brotlaib mit dem Geschmack mediterraner Kräuter	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz, Backmalz <sup>**</sup> , Basilikum -, Oregano -, Thymian, Rosmarin getrocknet
<b>Vollkornpartyrad</b>	14 Stk. à 50 g	Vollkornbrötchen in Radform mit Saatenauflage	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz, Backmalz <sup>**</sup> , <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Sonnenblumenkerne, <b>Käse<sup>7</sup></b> , Kürbiskerne
<b>Vollkornsonne</b>	6 Stk. à 50 g	Vollkornbrötchen in Radform mit Saatenauflage	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz, Backmalz <sup>**</sup> , <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Sonnenblumenkerne, <b>Käse<sup>7</sup></b> , Kürbiskerne
<b>Wickersdorfer Vollkornbrot</b> (Roggen- und Dinkelvollkorn)	1 Kg 500 g	Herzhaftes Vollkornbrot aus Roggen- und Dinkelvollkornmehl mit Natursauerteig gelockert und als runder, rustikaler Brotlaib frei auf Stein gebacken	Dienstag bis Freitag	<b>80 % Roggenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , <b>20 % Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig, Wasser, Salz, Hefe, Brotgewürz*

\* **Brotgewürz:** Fenchel, Koriander, Kümmel, Anis (jeweils gemahlen)

\*\* **Backmalz:** Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

**1 Glutenhaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**7\* Milch** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**11\* Sesam** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Eine Übersicht über alle Allergene finden Sie auf Seite 11 dieser Produktliste.



# Bio-Brote

Artikel (BIO)	Gewicht	Produktbeschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
<b>Baguette</b>	500 g	Brotstange aus Weizenauszugmehl, rustikal gebacken, sehr lockere, saftige Krume	Montag bis Freitag	<b>Weizenmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz <sup>**</sup> , Wasser
<b>Ciabatta</b>	500 g	Heller Brotlaib rustikal gebacken mit sehr lockerer und saftiger Krume	Montag bis Freitag	<b>Weizenmehl<sup>1</sup></b> , <b>Roggenvolkornmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz <sup>**</sup> , Wasser
<b>Kastenweißbrot</b>	500 g	Heller Brotlaib als Zopf im Kasten gebacken, saftige und lockere Krume und Kruste	Montag bis Freitag	<b>Weizenmehl<sup>1</sup></b> , <b>Roggenvolkornmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz <sup>**</sup> , Wasser
<b>Mischbrot</b>	1 Kg 500 g	Lockereres, mildsauerliches Brot, frei auf Stein gebacken mit einer glatten Kruste	Dienstag und Freitag	<b>60 % Roggenmehl<sup>1</sup></b> , <b>40 % Weizenmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Wasser, Natursauerteig, Brotgewürz <sup>*</sup>
<b>Partyrad</b>	14 Stk. à 50 g	Brötchen in Radform mit Saatenauflage	Montag bis Freitag	<b>Weizenmehl<sup>1</sup></b> , Wasser, Hefe, Salz, Backmalz <sup>**</sup> , <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, <b>Käse<sup>7</sup></b>
<b>Partysonne</b>	6 Stk. à 50 g	Brötchen in Radform mit Saatenauflage	Montag bis Freitag	<b>Weizenmehl<sup>1</sup></b> , Wasser, Hefe, Salz, Backmalz <sup>**</sup> , <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, <b>Käse<sup>7</sup></b>
<b>Wickersdorfer Knollenbrot</b>	500 g	Rustikale Brotstange, saftige, herzhafte Krume und rustikale Kruste	Freitag	<b>Weizenmehl<sup>1</sup></b> , <b>Roggenvolkornmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz <sup>**</sup> , Brotgewürz <sup>*</sup> , Natursauerteig, Wasser
<b>Zwiebelbrot</b>	750 g	Lockereres, mildsauerliches Brot, frei auf Stein mit Röstzwiebeln rustikal gebacken	Dienstag und Freitag	<b>60 % Roggenmehl<sup>1</sup></b> , <b>40 % Weizenmehl<sup>1</sup></b> , Röstzwiebeln, Salz, Hefe, Wasser, Natursauerteig, Brotgewürz <sup>*</sup>

\* **Brotgewürz:** Fenchel, Koriander, Kümmel, Anis (jeweils gemahlen)

\*\* **Backmalz:** Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

**1 Glutenhaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**7\* Milch** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**11\* Sesam** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Eine Übersicht über alle Allergene finden Sie auf Seite 11 dieser Produktliste.



# 100 % Bio-Vollkornbrötchen

Artikel (BIO)	Gewicht	Produkt- beschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
<b>Dinkelvollkornbrötchen</b> (100 % Dinkelvollkornmehl)	1 Stk. à 50 g	Brötchen aus Dinkelvollkornmehl	Montag bis Donnerstag	<b>Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Wasser, Honig, Hefe
<b>Dinkelvollkornbrötchen mit Auflage<sup>***</sup></b> (100 % Dinkelvollkornmehl)	1 Stk. à 60 g	Brötchen aus Dinkelvollkornmehl mit verschiedenen Saaten ummantelt	Montag bis Donnerstag	<b>Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Honig, Salz, Hefe Auflagen: Sonnenblumenkerne, <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Saatenmix <sup>**</sup> , Haferflocken
<b>Dinkelvollkornstange mit Auflage<sup>***</sup></b> (100 % Dinkelvollkornmehl)	1 Stk. à 120 g	Baguettebrötchen aus Dinkelvollkornmehl mit Auflage <sup>***</sup>	Montag bis Donnerstag	<b>Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Honig, Hefe, Salz, <b>Auflage wie oben<sup>11</sup></b>
<b>Röstzwiebel-Vollkornbrötchen</b> (andere Einlage erhältlich, z.B. Bärlauch-Karotte)	1 Stk. à 100 g	Baguettebrötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig und Röstzwiebeln	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig, Röstzwiebeln, Salz, Hefe, Backmalz*
<b>Saatenfladen</b> (Roggen- und Dinkelvollkornmehl)	1 Stk. à 60 g	Rustikales Brötchen aus Roggenvollkornmehl in einer Saatenmischung gewälzt	Dienstag bis Freitag	<b>Roggenvollkornschrot<sup>1</sup></b> , <b>Dinkelvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Sauerteig, Hefe, Wasser, Salz, Sonnenblumenkerne, <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Haferflocken
<b>Vollkornbaguettebrötchen</b>	1 Stk. à 100 g	Baguettebrötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig, Salz, Hefe, Backmalz*
<b>Vollkornbrötchen</b>	1 Stk. à 50 g	Brötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig, Salz, Hefe, Backmalz*
<b>Vollkornbrötchen mit Auflage<sup>***</sup></b>	1 Stk. à 60 g	Brötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig und verschiedenen Saaten ummantelt	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig, Salz, Hefe, Backmalz* Auflagen: Sonnenblumenkerne, <b>Sesam<sup>11</sup></b> , Saatenmix <sup>**</sup> , Haferflocken

- \* **Backmalz<sup>1</sup>**: Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver
- \*\* **Saatenmix**: Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsaat, Samen
- \*\*\* **Auflage**: Als Auflage können **Saatenmix<sup>\*\*</sup>**, **Sesam<sup>11</sup>** oder Sonnenblumenkerne gewählt werden.

**1 Glutenhaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)  
**11\* Sesam** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)  
 Eine Übersicht über alle Allergene finden Sie auf Seite 11 dieser Produktliste.



## 100 % Bio-Vollkornbrötchen

Artikel (BIO)	Gewicht	Produkt- beschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
<b>Vollkornbrötchen mit Käsekruste</b>	1 Stk. à 70 g	Brötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig, mit Käse ummantelt	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig, <b>Käse<sup>7</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz <sup>*</sup>
<b>Vollkornbrötchen mit Kürbiskernkruste</b>	1 Stk. à 70 g	Brötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig, mit Kürbiskernen ummantelt	Montag bis Freitag	<b>Weizenvollkornmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig, Kürbiskerne, Salz, Hefe, Backmalz <sup>*</sup>

\* **Backmalz<sup>!</sup>**: Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

\*\* **Saatenmix**: Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsaat, Samen

\*\*\* **Auflage**: Als Auflage können **Saatenmix<sup>\*\*</sup>**, Sesam oder Sonnenblumenkerne gewählt werden.

**1 Glutenhaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**7\* Milch** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**11\* Sesam** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Eine Übersicht über alle Allergene finden Sie auf Seite 11 dieser Produktliste.



# Bio-Brötchen

Artikel (BIO)	Gewicht	Produkt- beschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
<b>Baguettebrötchen</b>	1 Stk. à 100 g	Längliches und rösch gebackenes kleines Baguette aus 100 % Weizenmehl	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*
<b>Baguettebrötchen Bärlauch-Karotte</b> (auch andere Einlagen wählbar)	1 Stk. à 100 g	Längliches und rösch gebackenes kleines Baguette aus 100 % Weizenmehl mit Bärlauch-Karotten Einlage	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*, Bärlauch getrocknet, Karottenraspeln
<b>Baguettebrötchen mit Röstzwiebeln</b>	1 Stk. à 100 g	Längliches und rösch gebackenes kleines Baguette aus 100 % Weizenmehl mit Röstzwiebeleinlage	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*, Röstzwiebeln
<b>Einfaches Brötchen (Schrippe)</b>	1 Stk. à 50 g	Einfaches, längliches Brötchen aus 100 % Weizenmehl	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*
<b>Käsebrötchen</b>	1 Stk. à 60 g	Brötchen aus Weizenauszugsmehl, mit Reibekäse ummantelt	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*, <b>Käse<sup>7</sup></b>
<b>Körnerbrötchen</b>	1 Stk. à 50 g	Brötchen aus Weizenauszugsmehl und Roggenschrot, mit Saatenmix* ummantelt	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , <b>Roggenschrot<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*, Saatenmix***
<b>Kürbiskernbrötchen</b>	1 Stk. à 50 g	Herzhaftes Brötchen aus Weizenauszugs- mehl und Roggenaus- zugsmehl mit Kürbis- kernen	Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , <b>Roggenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig**, Salz, Hefe, Backmalz*, Kürbiskerne
<b>Mohnbrötchen</b>	1 Stk. à 50 g	Brötchen aus Weizenauszugsmehl, mit Mohn ummantelt	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*, Mohn

\* **Backmalz<sup>1</sup>**: Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

\*\* **Natursauerteig<sup>1</sup>**: Roggenvollkornmehl und Wasser, Reifezeit ca. 20 Stunden

\*\*\* **Saatenmix<sup>11</sup>**: Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsaat, Sesam

**1 Glutenhaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**7\* Milch** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**11\* Sesam** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Eine Übersicht über alle Allergene finden Sie auf Seite 11 dieser Produktliste.



# Bio-Brötchen

Artikel (BIO)	Gewicht	Produkt- beschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
<b>Roggenschrot- brötchen</b>	1 Stk. à 50 g	Brötchen aus Weizenauszugs- mehl und Roggenschrot, mit Roggenschrot ummantelt	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Roggenschrot <sup>1</sup> , Salz, Hefe, Backmalz*
<b>Schusterjungs</b>	1 Stk. à 50 g	Herzhaftes Brötchen aus Weizenauszugs- mehl und Roggenaus- zugsmehl mit Kümmel	Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , <b>Roggenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig**, Salz, Hefe, Backmalz*, Kümmel
<b>Semmeln</b>	1 Stk. à 100 g	Doppeltes Brötchen aus Weizenauszugs- mehl	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*
<b>Sesambrötchen</b>	1 Stk. à 50 g	Brötchen aus Weizenauszugsmehl mit Sesam ummantelt	Montag bis Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Salz, Hefe, Backmalz*, <b>Sesam<sup>11</sup></b>
<b>Sonnenblumen- brötchen</b>	1 Stk. à 50 g	Herzhaftes Brötchen aus Weizenauszugs- mehl und Roggenaus- zugsmehl mit Sonnen- blumenkernen	Freitag	<b>Weizenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , <b>Roggenauszugsmehl<sup>1</sup></b> , Natursauerteig**, Salz, Hefe, Backmalz*, Sonnenblumenkerne

\* **Backmalz<sup>1</sup>**: Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

\*\* **Natursauerteig<sup>1</sup>**: Roggenvollkornmehl und Wasser, Reifezeit ca. 20 Stunden

**1 Glutenhaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

**11\* Sesam** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Eine Übersicht über alle Allergene finden Sie auf Seite 11 dieser Produktliste.



# Allergenliste

Die aufgeführten allergenen Zutaten werden bei den verwendeten Zutaten mit den in der Allergenliste ausgewiesenen Ziffern für das jeweilige Produkt gesondert ausgewiesen. Das betrifft alle unsere Produkte in der Preisliste und auf Angebotschreiben.

- 1\* **Glutenhaltiges Getreide** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 2 **Krebs** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 3\* **Eier** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 4 **Fisch** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 5 **Erdnüsse** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 6 **Sojabohnen** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 7\* **Milch** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 8\* **Schalenfrüchte** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 9 **Sellerie** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 10 **Senf** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 11\* **Sesamsamen** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 12 **Schwefeldioxid und Sulphite** (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l)
- 13 **Lupinen** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 14 **Weichtiere** (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

\* Möglicher Spurenübertrag in der Produktion

Es muss beachtet werden, dass wir in der Produktion die mit einem \* versehenen allergenen Zutaten verwenden. Ein möglicher Spurenübertrag auf Produkte, die diese allergenen Zutaten rezepturbedingt nicht enthalten, kann auch bei den von uns eingeleiteten Maßnahmen zur Vermeidung nicht komplett ausgeschlossen werden. Daher muss erwähnt werden, dass bei allen von uns hergestellten Produkten eine vorhandene Spur der erwähnten Allergene nicht komplett ausgeschlossen werden kann.



Lebensgemeinschaft Wickersdorf  
Helga Jacobeit Stiftung  
Wickersdorf 1  
07318 Saalfeld, Ortsteil Wickersdorf

Telefon: 036736 330 - 0  
Telefax: 036736 330 - 14

[info@lebensgemeinschaft-wickersdorf.de](mailto:info@lebensgemeinschaft-wickersdorf.de)  
[www.lebensgemeinschaft-wickersdorf.de](http://www.lebensgemeinschaft-wickersdorf.de)