



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 Andy Taubert montags bis freitags von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 16.30 Uhr.

Telefon: 036736 330-25

E-Mail: 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	Produkt- beschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
100 % Roggenvollkornbrot (ohne Zusatz von Backhefe)	1 Kg	mildsäuerliches Vollkornbrot mit allen Bestandteilen des vollen Korns, im Kasten gebacken	Dienstag ab 14.30 Uhr	100 % Roggenvollkornmehl* , Natursauerteig, Salz
Bauernvollkornbrot (Roggen- und Dinkelvollkorn)	1 Kg	Herzhaftes Vollkornbrot aus Roggen- und Dinkelvollkornmehl mit Natursauerteig gelockert, im Kasten gebacken	Montag bis Freitag	70 % Roggenvollkornmehl* , 30 % Dinkelvollkornmehl* , Natursauerteig, Wasser, Salz, Hefe, Brotgewürz*
Dinkelfladenbrot (100 % Dinkelvollkorn)	500 g	Rundes und flaches Dinkelvollkornbrot mit Sesamauflage	Montag bis Donnerstag	Dinkelvollkornmehl* , Wasser, Honig, Hefe, Salz, Sesam¹¹
Dinkelvollkornbrot (100 % Dinkelvollkorn)	1 Kg	Mildsäuerliches Dinkelvollkornbrot aus Dinkelvollkornmehl und 20 % Dinkelsauerteig im Kasten gebacken	Montag bis Donnerstag	Dinkelvollkornmehl* , Wasser, Honig, Hefe, Salz, Dinkelsauerteig
Kürbiskern-Vollkornbrot (Roggen- und Dinkelvollkorn, ohne Zusatz von Backhefe gebacken)	1 Kg	Kerniges Roggenvollkornbrot mit Kürbiskernen im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	90 % Roggenvollkornschrot¹ , 10 % Dinkelvollkornmehl¹ , Kürbiskerne, Natursauerteig, Wasser, Salz
Leinsamen-Vollkornbrot (Roggen- und Dinkelvollkorn, ohne Zusatz von Backhefe gebacken)	1 Kg	Kerniges Roggenvollkornbrot mit Leinsamen und geröstetem Sesam im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	90 % Roggenvollkornschrot¹ , 10 % Dinkelvollkornmehl¹ , Leinsamen, gerösteter Sesam¹¹ , Natursauerteig, Wasser, Salz
Roggen-Vollkornbrot (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	90 % Roggenvollkornschrot¹ , 10 % Dinkelvollkornmehl¹ , Salz, Wasser, Natursauerteig

* **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 8 dieser Produktliste.



100 % Bio-Vollkornbrote

Artikel (BIO)	Gewicht	Produktbeschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
Sonnenblumenkern-Vollkornbrot (Roggen- und Dinkelvollkorn, ohne Zusatz von Backhefe)	1 Kg	Kerniges Roggenvollkornbrot mit gerösteten Sonnenblumenkernen im Kasten gebacken	Dienstag bis Freitag	90 % Roggenvollkornschrot¹, 10 % Dinkelvollkornmehl¹ , Sonnenblumenkerne, Natursauerteig, Wasser, Salz
Vollkornbaguette	500 g	Brotstange aus Weizenvollkornmehl frei auf Stein gebacken mit Saatenauflage	Montag bis Freitag	Weizenvollkornmehl¹ , Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz, Backmalz ^{**} , Sonnenblumenkerne, Sesam¹¹ , Leinsaat, Haferflocken
Vollkornblume	6 Stk. à 50 g	Vollkornbrötchen in Radform mit Saatenauflage	Montag bis Freitag	Weizenvollkornmehl¹ , Sauerteig, Wasser, Hefe, Salz, Backmalz ^{**} , Sesam¹¹ , Sonnenblumenkerne, Käse⁷ , Kürbiskerne
5 Kornbrot	1 Kg 500 g	Lockerer, mildsauerliches Vollkornbrot mit allen Bestandteilen des vollen Korns, mit einer Fünfsaatenmischung im Kasten gebacken	Montag bis Freitag	80 % Roggenvollkornschrot¹, 20 % Weizenvollkornmehl¹ , Wasser, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsaat, Sesam¹¹ , Salz, Hefe, Natursauerteig

* **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 8 dieser Produktliste.



Bio-Brote

Artikel (BIO)	Gewicht	Produktbeschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
Baguette	500 g	Brotstange aus Weizenauszugmehl, rustikal gebacken, sehr lockere, saftige Krume	Montag bis Freitag	Weizenmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz ^{**} , Wasser
Ciabatta	500 g	Heller Brotlaib rustikal gebacken mit sehr lockerer und saftiger Krume	Montag bis Freitag	Weizenmehl¹ , Roggenvolkornmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz ^{**} , Wasser
Kastenweißbrot	500 g	Heller Brotlaib als Zopf im Kasten gebacken, saftige und lockere Krume und Kruste	Montag bis Freitag	Weizenmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz ^{**} , Wasser
Kümmelbrot	750 g	Lockerer, mildsäuerliches Brot, frei auf Stein mit Kümmel rustikal gebacken	Montag und Donnerstag	70 % Roggenmehl¹ , 30 % Weizenmehl¹ , Kümmel, Salz, Hefe, Wasser, Natursauerteig, Brotgewürz [*]
Mischbrot	1 Kg 500 g	Lockerer, mildsäuerliches Brot, frei auf Stein gebacken mit einer glatten Kruste	Montag und Donnerstag	70 % Roggenmehl¹ , 30 % Weizenmehl¹ , Salz, Hefe, Wasser, Natursauerteig
Partyblume	6 Stk. à 50 g	Brötchen in Radform mit Saatenauflage	Montag bis Freitag	Weizenmehl¹ , Wasser, Hefe, Salz, Backmalz ^{**} , Sesam¹¹ , Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Käse⁷
Zwiebelbrot	750 g	Lockerer, mildsäuerliches Brot, frei auf Stein mit Röstzwiebeln rustikal gebacken	Montag und Donnerstag	70 % Roggenmehl¹ , 30 % Weizenmehl¹ , Röstzwiebeln, Salz, Hefe, Wasser, Natursauerteig, 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 8 dieser Produktliste.



100 % Bio-Vollkornbrötchen

Artikel (BIO)	Gewicht	Produkt- beschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
Dinkelvollkorn- brötchen (100 % Dinkelvollkorn- mehl)	1 Stk. à 60 g	Brötchen aus Dinkelvollkornmehl	Montag bis Donnerstag	Dinkelvollkornmehl¹ , Salz, Wasser, Dinkel- sauerteig¹ , Honig, Hefe
Röstzwiebel- Vollkornbrötchen (andere Einlage erhältlich, z. B. Bärlauch-Karotte)	1 Stk. à 100 g	Baguettebrötchen aus Weizenvollkorn- mehl mit Natursauer- teig und Röstzwiebeln	Montag bis Freitag	Weizenvollkornmehl¹ , Natursauerteig, Röst- zwiebeln, Salz, Hefe, Backmalz*
Vollkornbrötchen mit Auflage***	1 Stk. à 60 g	Brötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig und verschiedenen Saaten ummantelt	Montag bis Freitag	Weizenvollkornmehl¹ , Natursauerteig, Salz, Hefe, Backmalz* Auflagen: Sonnenblumenkerne, Sesam¹¹ , Saatenmix**, Haferflocken
Vollkornbrötchen mit Käsekruste	1 Stk. à 70 g	Brötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig und Käse ummantelt	Montag bis Freitag	Weizenvollkornmehl¹ , Natursauerteig, Salz, Hefe, Backmalz*, Käse⁷
Vollkornsemmeln	1 Stk. à 100 g	Baguettebrötchen aus Weizenvollkornmehl mit Natursauerteig	Montag bis Freitag	Weizenvollkornmehl¹ , Natursauerteig, Salz, Hefe, Backmalz*

* **Backmalz¹**: Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

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

*** **Auflage**: Als Auflage können **Saatenmix^{**}**, **Sesam¹¹** 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 8 dieser Produktliste.



Bio-Brötchen

Artikel (BIO)	Gewicht	Produktbeschreibung	Backtage	Zutaten (Allergene Zutaten sind fett gedruckt)
Baguettebrötchen mit Röstzwiebeln	1 Stk. à 100 g	Längliches und rösch gebackenes kleines Baguette aus 100 % Weizenmehl mit Röstzwiebeleinlage	Montag bis Freitag	Weizenauszugsmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz*, Röstzwiebeln
Einfaches Brötchen (Schrippe)	1 Stk. à 50 g	Einfaches, längliches Brötchen aus 100 % Weizenmehl	Montag bis Freitag	Weizenauszugsmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz*
Käsebrötchen	1 Stk. à 60 g	Brötchen aus Weizenauszugsmehl, mit Reibekäse ummantelt	Montag bis Freitag	Weizenauszugsmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz*, Käse⁷
Mohnbrötchen	1 Stk. à 50 g	Brötchen aus Weizenauszugsmehl, mit Mohn ummantelt	Montag bis Freitag	Weizenauszugsmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz*, Mohn
Roggenbrötchen	1 Stk. à 50 g	Herzhaftes Brötchen aus Weizen- und Roggenauszugsmehl	Montag bis Freitag	Weizenauszugsmehl¹ , Roggenauszugsmehl¹ , Natursauerteig**, Salz, Hefe, Backmalz*
Semmeln	1 Stk. à 50 g	Doppeltes Brötchen aus Weizenauszugsmehl	Montag bis Freitag	Weizenauszugsmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz*
Sesambrötchen	1 Stk. à 50 g	Brötchen aus Weizenauszugsmehl mit Sesam ummantelt	Montag bis Freitag	Weizenauszugsmehl¹ , Salz, Hefe, Backmalz*, Sesam¹¹

* **Backmalz¹**: Weizenkleber, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Rohrzucker, Acerolapulver

** **Natursauerteig¹**: Roggenvollkornmehl und Wasser, Reifezeit ca. 20 Stunden

*** **Saatenmix¹¹**: 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 8 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 Angebotsschreiben.

- 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
www.lebensgemeinschaft-wickersdorf.de