

Bäckerei Vloet - Basiliakstrasse 54-56 - 47623 Kevelaer - 02832 78104

Gewicht	Brotsorte	Verkaufstage						Ernährungsphysiologie				
		MO	DI	MI	DO	FR	SA	Lak	Vegan	Allergene hinw.	Mehltyp	Vollk.
300gr	 La Baguette					X	X	minus L	Vegan		W100	5%
300gr	 Feta Peperoni					X	X	minus L	Vegan		W100	5%
250gr	Wiener Franzosen	x	x	x	x	x	x	minus L	Vegan		W100	
500gr	Mürbestuten	x		x		x	x				W100	
500gr	Rosinenstuten	x		x		x	x				W100	
500gr	Weißbrot (ungesüßt)		x		x						W100	
500gr	König Ludwig		x				x				R70/ D30	
500gr	Dinkel- Malzkruste	x			x			minus L	Vegan		D100	30%
500gr	Müslibrot		x		x					Hasel	R50/ W50	5%
500gr	Meister Horst	A		x	x						R60/ W40	
750gr	Buttermilchbrot	x	A	x	x	x	x				R60/ W40	
750gr	Gassenhauer	x		A		x					R60/ W40	
750gr	Mehrkornbrot		x		A		x			Hasel	W70/ R30	10%
1000gr	Oberländer	x		x		A					R60/ W40	
1000gr	Graubrot	x	x	x	x	x	A				W70/ R30	
1000gr	 Roggensaft	x		x							R100	
500gr	 Schwarzbrot (Vollkorn)	x	x	x	x	x	x	minus L	Vegan		R100	95%
100gr	Rosinen- Nußbrot	x	x	x	x	x	x	minus L	Vegan	Hasel	W80/ D20	70%
500gr	Brot des Monats	x		x				minus L	Vegan	Floh-samensch.	R50/ W50	10%
500gr	 Toscana- Paprika						x			Paprika	R10/ W90	
800gr	<i>Oskar</i> Reines Roggen					x		minus L	minus L	Rübenkraut	R100	40%
700gr	<i>Erika</i> Kartoffelbrot					x		minus L	Vegan	Kartoffel	D100	70%
800gr	<i>Herkules</i> Saaten- Mehrkornbrot	x		x		x		minus L	minus L	Saaten/ Körner	R20/ W80	60%
600gr	<i>Chia Gonzales</i> Superfoodbrot		x			x		minus L	Vegan	Saaten/ Körner	D100	70%
700gr	<i>Georg</i> Bauernbrot					x		minus L	Vegan		R20/ W80	55%
800gr	<i>Luna</i> Würziges Bauernbrot					RS		minus L	Vegan	Gewürze	R80/ D20	40%
950gr	<i>Mitja</i> Ölsaatenbrot					RS		minus L	Vegan	Saaten/ Körner	R20/ W80	70%
600gr	<i>Kevin</i> Walnuß & Haselnuß					RS		minus L	Vegan	Wal & Hasel	R20/ W80	50%
800gr	<i>Mauritius</i> Aprikose & Walnuß					RS		minus L	Vegan	Wal	R100	100%
600gr	<i>Olivia</i> natürliche Oliven					RS		minus L	Vegan	Oliven	R20/ W80	50%

Erklärung Mehltyp: W=Weizen/R=Roggen/D=Dinkel - Zahl=Anteil in %