

# Küspert's

## Wochen-Brot-Plan

**Brot schmeckt immer - und ist gesund!**

### **- Täglich Mo-Sa:**

- Frisches ‚Glattes‘ & ‚Rustikales‘ **Roggenmischbrot** mit 80% Roggenmehl
- **Buttertoast, Dinkelvollkorntoast** (abgepackt für längere Haltbarkeit)
- Jederzeit auf Bestellung: **Stangenbrot**

### **- Montag:**

- **Schupfenbrot** aus Dinkelvollkorn m. Sonnenblumenkernen  
**Adam Brot** aus Waldstaudenroggen und Gerstenmalz

### **- Dienstag:**

**Frühlingsbrot** mit Vitaminen und Calcium

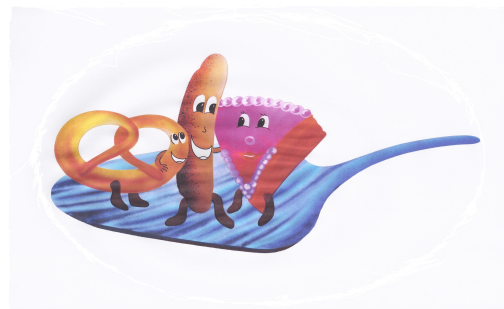
### **- Mittwoch:**

- **Emmer Urkornbrot** mit Dinkelvollkorn-, Dinkel-, Emmer- und Einkornmehl

### **- Donnerstag:**

#### **•Roggenvollkornbrot**

- aus fein verm. Roggenvollkorn und Weizenvollkorn



### **- Freitag:**

- Italienisches **Pane Luciane** mit Olivenöl
- Kornbrot mit Sonnenblumenkernen und Malz

### **- jeden letzten Samstag im Monat:**

- **Spezialität: Kirwabrot** mit 90% dunklen Roggenmehl, Natursauerteig und im großen Laib doppelt lange gebacken