



Brotfahrplan



Stand: Januar 2024

Brotsorte	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Weizenmischbrot	X	X	X	X	X	X
Kastenweißbrot	X	X	X	X	X	X
Königskruste	X	X	X	X	X	X
Emmervollkornbrot	X	X	X	X	X	X
Spitzbaguette	X	X	X	X	X	X
Bauernbrot	X	X	X	X	X	X
Sattmacher	X	X	X	X	X	X
Brot des Monats	X	X	X	X	X	X
Saatenbrot		X	X	X	X	X
Dinkelvollkornbrot		X	X	X	X	X
Fauerbacher Körbchen		X	X	X	X	X
Bierbrot		X		X	X	X
Dinkeltoastbrot			X	X	X	X
Gerdi	X	X	X			
Hafer-Chia-Nussbrot			X	X		
Fuldaer Landbrot				X	X	
Kürbisblüte					X	X
E-D-KA Brot				X	X	
Quark-5-Kornbrot	X					X
Dinkel-Nuss Baguette					X	X
Eiweißbrot		X (ungerade KW)	X (ungerade KW)			
Magnuss		X				
Veganer			X (ungerade KW)			
Obba Ewald Holzofenbrot					X	X

Weizenmischbrot	60% Weizen, 40% Roggen, Natursauerteig	Dinkeltoast	Buttertoastbrot aus 100% Dinkel
Kastenweißbrot	95% Weizen, 5% Roggen	GerDi	20% Gerste, 80% Dinkelvollkorn, Dinkelsauerteig und Kürbiskernen
Königskruste	80% Dinkel, 20% Roggen, Roggenmalz, Natursauerteig	Hafer-Chia-Nussbrot	40% Dinkel, 30% Dinkelvollkorn, 30% Hafer, Chiasamen, Haselnüsse und Apfelmus
Emmervollkornbrot	100% fein gemahlene Urgetreidemehl vom Hof Nagel aus Geiß-Nidda	Fuldaer Landbrot	70% Roggen, 30% Weizen, Kümmel und Brotgewürz
Spitzbaguette	100% Weizen	Kürbisblüte	100% Dinkel mit steirischen Kürbiskernen
Bauernbrot	70% Roggen, 30% Weizen, Natursauerteig	E-D-KA Brot	Emmer-Dinkel Mischbrot mit frischen Karottenraspel
Sattmacher	100% Roggen (50% Mehl / 50% Schrot)	Quark-5-Kornbrot	12% Dinkelvollkorn, 5% Hafer, 5% Mais, 70% Weizen, 8% Roggen, 20% Quark
Brot des Monats	monatlich wechselnde Brotspezialität	Dinkel-Nuss Baguette	100% Dinkel mit Sonnenblumenkernen, Dinkelkörnern, Leinsaat und Haselnüssen
Saatenbrot	klassisches Körnerbrot aus 45% Weizen, 50% Roggen, 5% Hafer mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Roggenvollkornschrot	Eiweißbrot	Weizen-, Roggen-, Emmervollkornmehl, Sojaschrot, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam
Dinkelvollkornbrot	100% Dinkelvollkorn mit Sonnenblumenkernen, Dinkelsauerteig	Magnuss	100% Dinkel mit Haselnüssen und knuspriger Mandelkruste
Fauerbacher Körbchen	100% Dinkelquarkbrot mit Schrotanteil, Soja, Sonnenblumenkernen und Quinoa angebaut von Landwirt Markus Nies aus Nidda-Fauerbach	Veganer	55% Dinkel, 45% Hafer, Flohsamenschale, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sojaschrot, Dinkelflocken, Kürbiskerne, Hefe- und Mehlfrei
Bierbrot	80% Roggen, 20% Weizen, Natursauerteig und würzig kräftigem Bier	Obba-Ewald Holzofenbrot	60% Dinkel, 40% Roggen, Natursauerteig, traditionell im Holzbackofen gebacken

Alle unsere Brotspezialitäten werden nach bestem Wissen und Gewissen in unserer gläsernen Backstube in Geiß-Nidda gebacken. Es sind eigene Rezepturen, keinerlei Hilfsmittel, Pülverchen oder Backvormischungen. Viele Brote werden mit Roggen- oder Dinkelnatursauerteig gebacken. Zusätzlich kommen Vorteige, Körnerquellstücke oder überbrühte Mehlstücke zum Einsatz. Alle Brote werden langzeitgeführt hergestellt und haben Teigruhezeiten von mind. 4 bis hin zu über 24 Stunden. Bei Fragen oder Vorbestellungen steht Ihnen unser Verkaufspersonal jederzeit gerne zu Verfügung.

Hauptgeschäft in Geiß-Nidda

Parkstraße 16
63667 Nidda/Geiß-Nidda
06043 / 8249

Filiale in Nidda

Hohensteinerstraße 3
63667 Nidda
06043 / 9861623

Filiale in Stammheim

Hanauer Str. 40
61197 Florstadt/Stammheim
06035 / 208489

