

## Dinkelbäcker, M.Steinhausen

Avenida Tenbel 30, Las Chafiras

38639 San Miguel de Abona

Tel.: 922 735626

Fax: 922 735628



### Dinkelbrot, weil's besser schmeckt und gesünder ist

		<b>EURO</b>
1001	Vollkorn- <b>Saatenbrot</b> , 85%Dinkel, 15% Roggen, Kasten 750g	3,30
1002	Vollkorn- <b>Sesambrot</b> , 85%Dinkel, 15% Roggen, Kasten 750g	3,30
1003	Vollkorn- <b>Mischbrot</b> , 85%Dinkel, 15% Roggen, Kasten 750g	3,30
1004	Vollkorn- <b>Sonnenblumenbrot</b> , 85%Dinkel, 15% Roggen, Laib 750g	3,50
1005	Vollkorn- <b>Malzkornbrot</b> , 85%Dinkel, 15% Roggen, Kasten 750g	3,50
1006	Vollkorn- <b>Vierkornlaib</b> , 55%Di., 30%Ro., 10%Weiz., 5%Hafer, 750g	3,50
1007	<b>Bauernbrot</b> , 55%Dinkel, 35% Roggen, 10% Weizen Laib 750g	3,20
1107	<b>Bauernbrot, 2 Kg</b>	6,00
1207	<b>Bauernbrot, 3 Kg</b>	9,00
1008	<b>Rosinenbrot</b> , aus süßem Hefeteig mit Rosinen, ca. 600g	3,60
1009	Vollkorn- <b>Roggenbrot</b> , 90%Roggen, 10%Dinkel, Kasten 750g	3,30
1010	<b>Sprossenbrot</b> , 100% Dinkel und 9 versch. Sprossen, 500g	2,95
1011	<b>Walnssbrot</b> , 50%Di.,25%Ro.,25%Weizen, 20%Walnssanteil, 750g	3,65
1012	<b>Weckteigbrot</b> , 100% Dinkel, 750g	3,10
1013	<b>Zwiebelbaguett</b> , 50%Dinkel,25%Rog,25%Weizen, ca.350g	2,15
1014	<b>Hefezopf</b> , aus Hefeteig, mit Mandeln und Hagelzucker, ca. 600g	3,90
1015	<b>Roggenbaguette</b> , 50%Dinkel,25%Rog,25%Weizen, ca.350g	2,15
1016	<b>Dinkelbaguette</b> , 100% Dinkel, ca.350g	2,15
1017	<b>Baguette</b> , ca.350g	0,80
1018	<b>Kornbrot</b> , D.VK.Mehl, Rog.VK.Mehl, Roggenschrot, SB-Körner 500g	3,10
1019	<b>Sojaschrotbrot</b> , 100% Dinkel, Sojaschrot, 500g	2,80
1020	<b>Kürbiskernbrot</b> , 100% Dinkel, 500g	2,80
1023	<b>Weissbrot</b> , ca. 350g	0,80
1024	<b>Baguette mini</b> , ca. 175g	0,40
1025	<b>Roggenbrot</b> , 80% Roggen, 20% Weizenmehl, 500g	2,60
1026	<b>Roggenmischbrot</b> , 60% Roggen, 40% Weizenmehl, 500g	2,60
1030	<b>Vitalisbrot</b> , 100% Dinkel, versch. geröstete Saaten, 500g	2,80
2001	<b>Vollkornbrötchen</b> , 100%Dinkel, ca. 60g	0,50
2002	<b>Vollkornbrötchen</b> , 100%Dinkel, ca. 30g	0,25
2003	<b>Vollkornbrötchen</b> , 100%Dinkel, ca. 120g	0,60
2004	<b>Müslibrötchen</b> , 100%Dinkel, mit Trockenfrüchten und Nüssen	0,90
2005	<b>Tafelbrötchen</b> , aus Weizenmehl	0,30
2006	<b>Laugenbrötchen</b> , aus Weizenmehl, mit Salz bestreut	0,50
2007	<b>Laugen-Käse-Stange</b> , aus Weizenmehl, mit Edamer Käse	0,75
2009	<b>Rosinenbrötchen</b> , aus süßem Hefeteig mit Rosinen	0,60
2010	<b>Süsse Brötchen</b> , aus süßem Hefeteig	0,55
2011	<b>Krustenbrötchen</b> , aus Weizenmehl, ca.100g	0,50
2012	<b>Roggenmalzbrötchen</b> ,	0,50
2013	<b>Laugnbrezel</b> , aus Weizenmehl	0,70
2014	<b>Tafelbrötchen</b> , bestreut mit Mohn	0,35
2015	<b>Tafelbrötchen</b> , bestreut mit Sesam	0,35
2017	<b>Laugenstangen</b>	0,60
2022	<b>VK-Krustenbrötchen</b> , 100% Dinkel, ca. 100g	0,65
2112	<b>Roggen-Walnuss-Brötchen</b>	0,65

3001	<b>Plundermarzipantasche</b>	1,20
3002	<b>Schneckennudel</b>	1,10
3003	<b>Puddingplunder</b>	1,10
3004	<b>Kirschplunder</b>	1,20
3005	<b>Croissant mit Nussfüllung</b>	1,10
3006	<b>Croissant</b>	0,70
3007	<b>Vollkorn-Croissant</b>	0,90
3009	<b>Schoko-Croissant</b> , mit Schokoguss und Füllung	0,95
3010	<b>Berliner</b> , mit Aprikosenmarmelade gefüllt und Puderzucker bestäubt	1,00
3011	<b>Vollkorn-Croissant mit Nussfüllung</b>	1,15
3012	<b>Vollkorn-Apfelplunder</b>	1,15
3013	<b>Vollkorn Apfelschnecke</b>	1,15
3016	<b>Vollkorn Rosinenschnecke</b>	0,90
3017	<b>Vollkorn Kirsch-Plunder</b>	1,20
3014	<b>Vollkorn-Nussecken</b> , mit Nüssen und Honig	1,50
3015	<b>Vollkorn-Schoko-Croissant</b>	1,15
3018	<b>Florentiner</b>	1,20
3019	<b>Schoko-Muffin</b>	1,00
3020	<b>Flammende Herzen</b>	1,50
3021	<b>Pfauenaugen</b>	1,50
3022	<b>Dreiaugen</b>	1,50
3027	<b>Kirsch-Muffin</b>	1,00
3028	<b>Nuss-Muffin</b>	1,00
3029	<b>Apfel-Kokos-Muffin</b>	1,00
3030	<b>Vollkorn Muffins, verschiedene Sorten</b>	1,00
4001	<b>Rahmkuchen</b> , d 26 cm	12,75
4002	<b>Pfirsich-Rahmkuchen</b> , d 26 cm	12,75
4003	<b>Käsekuchen</b> , mit oder ohne Rosinen, d 30 cm	14,75
4103	<b>Käsekuchen</b> , mini, d 18 cm	5,90
4004	<b>Käsekirschkuchen</b> , mit Kirschen, d 30 cm	14,75
4104	<b>Käsekirschkuchen</b> , mini, d 18 cm	6,20
4005	<b>Kirschkuchen</b> , mit Streusel, d 26 cm	12,75
4105	<b>Kirschkuchen</b> , mini, mit Streusel, d 18 cm	6,20
4006	<b>Gedeckter Apfelkuchen</b> , d 30 cm	12,75
4106	<b>Apfelkuchen</b> , mini, d 18 cm	5,90
4007	<b>Käsekuchen mit Waldfrucht</b> , d 30 cm	16,25
4107	<b>Käsekuchen mit Waldfrucht</b> , d 18 cm	6,50
4008	<b>Rhabarberkuchen</b> , mit Rahmkuchen, d 26 cm	12,75
4108	<b>Rhabarberkuchen</b> , mit Rahmkuchen, d 18 cm	5,90
4009	<b>Mohnkuchen</b> , mit Streusel, d 26 cm	12,75
4109	<b>Mohnkuchen</b> , mit Streusel, d 18 cm	5,90
4010	<b>Nusskranz</b> , Hefeteig mit Nussmasse gefüllt	10,50
4110	<b>Vollkorn-Nusskuchen</b> , mini, d 18 cm	5,90
4011	<b>Apfel-Marzipankuchen</b> , d 26 cm	12,75
4012	<b>Blechkuchen</b> , 30X40cm	20,00
5001	<b>Schwarzwälder-Kirsch-Sahne-Torte</b>	21,00
5002	<b>Schoko-Sahne-Torte</b>	21,00
5003	<b>Käse-Sahne-Torte</b>	21,00
5004	<b>Erdbeer-Sahne-Torte</b>	21,00
5005	<b>Bienenstich-Sahne-Torte</b>	21,00
6029	<b>Dinkel-Vollkorn-Klaben</b>	3,50
6030	<b>Weizennudeln, 250g</b>	1,95
6031	<b>Dinkelnudeln, 250g</b>	2,05

Wir liefern ab **15,00 Euro** frei Haus.

Ihre Bestellung sollte bei uns per Telefon **922 735626** oder per Fax **922 735628** jeweils am Vortag bis spätestens **18 Uhr** eingegangen sein.

Dienstag und Samstag nur bis **13.00 Uhr**.

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag von 8.00 bis 14.00 Uhr

Samstag 8.00 bis 13.00 Uhr

Sie finden uns in Las Chafiras. Autobahn Ausfahrt San Miguel, Los Abrigos, Las Galletas.