

LUKASCH'S BROTPLAN

Mit unserem Brotplan wissen Sie immer ganz genau, an welchem Tag Ihr Lieblingsbrot gebacken wird. Wählen Sie nach Ihrem Geschmack.

Entscheiden Sie sich für unser natürlich gebackenes Brot aus frisch gemahlenem Getreide aus unserer heimischen Region, Angenrod bei Alsfeld.

BROTSORTEN	Hinweis für Allergiker	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Roggenmischbrot: Ein Stück Kindheit zurück! Weizen und Roggenmehl, gut verträglich, leichter Genuss. Roggenmischbrot ist milder im Geschmack, als Roggenbrot und hält lange frisch.	Gluten, Weizenmehl, Roggenmehl.	X	X	X	X	X	X
Landbrot: Rustikales Mischbrot, kräftige Kruste, innen eine saftig weiche Krume, ein wahrer Genuss für den Gaumen.	Gluten, Weizenmehl, Roggenmehl.	X	X	X	X	X	X
Hessenlaib: Geschmackvoll und wertvoll für den Darm! Die Rezeptur macht es. Roggenmehl, Dinkelmehl macht darmaktiv.	Gluten, Roggenmehl, Dinkelmehl.		X				X
Grimmicher Bauernbrot: Lasst die Kruste krachen. Lange Teigruhe und die Sauerteignote entwickeln sich zu einem herrlichen Brotgeschmack.	Gluten, Weizenmehl, Roggenmehl.					X	
Roggenlaib: Geschmacklich unverwechselbar. Kräftig im Biss, zarte saftige Krume. 90% Roggen- und 10% Weizenanteil.	Gluten, 90 % Roggen- und 10 % Weizenanteil.	X		X			
Vogelsberger-Bauernkante: Ein rustikales Bauernbrot mit dunkler, röstiger Kruste, kräftigem Geschmack und viel Charakter. 20% Vogelberger Weizen, 80% Vogelberger Roggen und hauseigener Natursauerteig.	Gluten, Weizenmehl und Roggenmehl.				X		
Der kleine Nils, Bauernbrot: Rustikales Brot, das Tradition und Qualität der Backkunst widerspiegelt.	Gluten, Roggenmehl, Dinkelmehl, Weizenmehl.	X	X	X	X	X	X
Dinkelflockenkruste: Ein Urgenuss des guten Geschmacks. Mit milder, aromatischer Dinkelnatur – Sauerteignote. Macht lange satt!	Gluten, Dinkelmehl.	X	X	X	X	X	X
Grünberger Vollkornkruste: Würziges, kräftiges, saftiges,lockeres,geschmackvolles Vollkornbrot.	Gluten,Roggenvollkorn-Weizenvollkornmehl.	X	X	X	X	X	X
Dinkel-Urkorn Brot: Bei Nahrungsmittelallergikern sehr verträglich, es hat eine harmonisierende Wirkung, besonders auf die Verdauung.	Gluten, Dinkelmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne.	X	X	X	X	X	X
Dinkel-Vollkornbrot: Unglaublich wertvoll. Dem Dinkel schreibt man eine heilende Wirkung zu.	Gluten, Dinkelmehl.	X	X	X	X	X	X
Dinkeltoast-Brot: Goldbraune Kruste, zart, ausgewogen, leichte Butternote, ein Genussserlebnis.	Gluten, Dinkelmehl, Milchprodukte.					X	
Französisches Weißbrot: Riechen, schmecken, knusprig, locker, köstlich. Unser Tipp: 3 Min. bei 180oC in den Backofen oder auf den Grill.	Gluten, Weizenmehl.	X	X	X	X	X	X
Mediterrane Leichtigkeit - Toskanisches Weißbrot: Ciabattabrote mit einer Vielfalt an Gewürzen, Tomaten und Oliven (saisonal).	Gluten, Weizenmehl, Olivenöl, Kräuter der Provence.	X	X	X	X	X	X
Knäckebrot: Knusprig und natürlich lecker mit wertvollen Körnern & Saaten.	Gluten, Weizenmehl.	X	X	X	X	X	X

BROT IST GEBACKENE NATUR

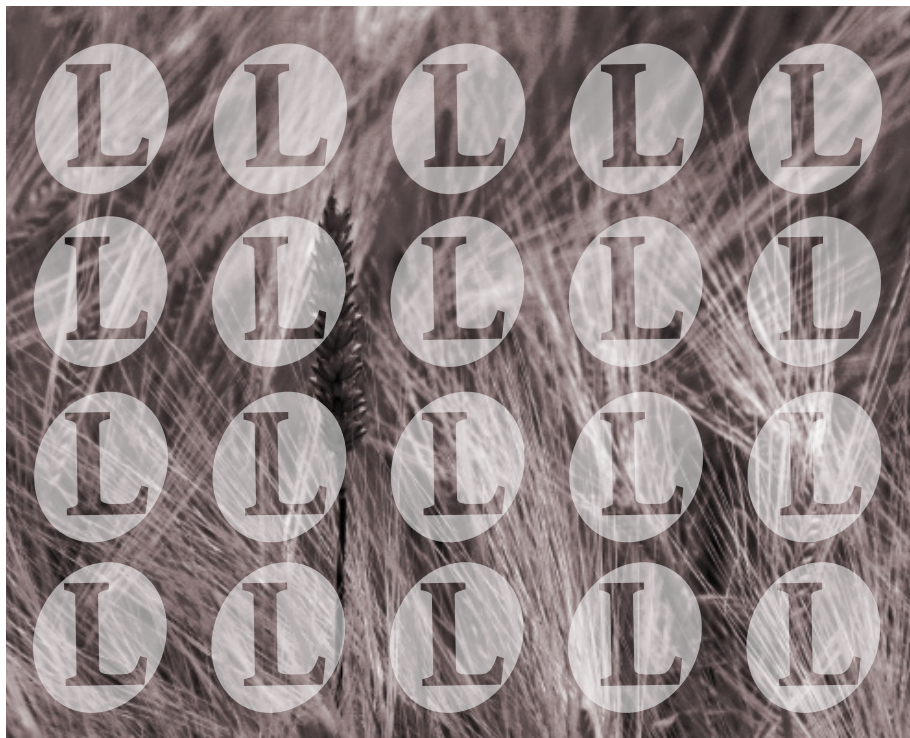


„Wir reden darüber, wovon keiner spricht!“

Chronische Darmstörungen sind das unbekannteste, weitverbreitetste und verhängnisvollste Leiden des modernen Menschen. Eine wichtige Funktion für den Darm erfüllt z.B. der Dinkel und Roggen...

Unsere Hessenlaibe und Dinkelbrot schmeicheln den Darm!

Bei jedem Brotkauf erhalten Sie eine Brotmarke. Diese kleben Sie hier ein. Ist die Brotsammelkarte voll, bekommen Sie ein Brot Ihrer Wahl **GRATIS!**



www.lukasch.com

www.facebook.com/SchlosscafeLukasch

Folge uns auf
Instagram

