



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büderich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Brötchen | Frühstücksgebäck

### BRÖTCHEN | FRÜHSTÜCKSGEBÄCK

#### Info

Genauigkeit der Angaben: Die Werte werden rechnerisch auf der Basis von Nährwerttabellen ermittelt, unterliegen somit den zum Teil erheblichen natürlichen Schwankungen in der Zutatenzusammensetzung.

#### Knackig, knuspriges, Baguettebrötchen aus Weizen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,04 g Kohlenhydrate: 55,84 g Eiweiß: 8,32 g Fett: 1,15 g Brennwerte pro 100g: 271 kcal/ 1134 KJ BE pro 100 g Gebäck: 4,7  
100% Weizenmehl aus der Region

#### Knackig, knuspriges, Bauernbrötchen mit ausgeprägtem aromatischem Geschmack

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 2,98 g Kohlenhydrate: 57,49 g Eiweiß: 8,83 g Fett: 1,36 g Brennwerte pro 100g: 283 kcal/ 1183 KJ BE pro 100 g Gebäck: 4,8  
Mit Weizenmehl und Roggenmehl aus der Region

#### Brötchen - Knackig, knusprig, ständig frisch gebacken!

Auch noch zum Abend hin, damit Sie zum Abend frische Brötchen genießen können.

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,2 g Kohlenhydrate: 57,26 g Eiweiß: 8,7 g Fett: 2,45 g Brennwerte pro 100g: 290 kcal/ 1213 KJ BE pro 100 g Gebäck: 4,8  
100% Weizenmehl aus der Region

#### Buttercroissants

Unsere goldbraunen Buttercroissants mit ihrem herrlichen Buttergeschmack! Die Krume ist zart-blättrig, die einzelnen Schichten sind saftig und zergehen auf der Zunge.

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,0 g Kohlenhydrate: 36,8 g Eiweiß: 5,8 g Fett: 17,2 g Brennwerte pro 100g: 325 kcal/ 1359 KJ BE pro 100 g Gebäck: 3,1

#### Schoko-Buttercroissants

Unsere goldbraunen Buttercroissants mit ihrem herrlichen Buttergeschmack! Die Krume ist zart-blättrig, die einzelnen Schichten sind saftig und zergehen auf der Zunge.

#### Ciabattini

Knackig, knuspriges, Weizenvollkorn Ciabattini 100% Weizenvollkornmehl aus der Region

#### Dinkelvollkornbrötchen

Unsere herzhafteste Brötchen-Kreation aus frisch gemahlenem, wertvollem Dinkelgetreide.

Herrlich locker, knackig und aromatisch. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 6,82 g Kohlenhydrate: 36,62 g Eiweiß: 8,42 g Fett: 6,71 g Brennwerte pro 100g: 243 kcal/ 1016 KJ BE pro 100 g Gebäck: 3,1 g

#### Käsebrötchen

Knusprige Weizenbrötchen, mit viel herzhaftem Käse überbacken. Nährwertanalyse:

Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 2,46 g Kohlenhydrate: 44,04 g Eiweiß: 10,55 g Fett: 6,35 g Brennwerte pro 100g: 278 kcal/ 1165 KJ BE pro 100 g Gebäck: 3,7 g 100% Weizenmehl aus der Region



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büderich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Kornstange

Knackig, knusprige Kornstange

---

## Kürbiskernbrötchen

Knackig, knuspriges, Kürbiskernbrötchen mit ausgeprägtem aromatischem Geschmack

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,96 g Kohlenhydrate: 42,12 g

Eiweiß: 11,76 g Fett: 11,66 g Brennwerte pro 100g: 323 kcal/ 1351 KJ BE pro 100 g Gebäck:

3,5

---

## Laugenbagel

Unser Laugengebäck ist natürlich auch selbstgemacht! Es wird vor dem Backen in eine Natronlauge getaucht. Dadurch entsteht beim Backen die schöne braunglänzende Oberfläche, und das Gebäck erhält seinen speziellen, kräftigen Geschmack.

---

## Laugenbrezeln

Unser Laugengebäck ist natürlich auch selbstgemacht! Es wird vor dem Backen in eine Natronlauge getaucht. Dadurch entsteht beim Backen die schöne braunglänzende Oberfläche, und das Gebäck erhält seinen speziellen, kräftigen Geschmack. Nährwertanalyse:

Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 2,9 g Kohlenhydrate: 52,58 g Eiweiß: 7,88 g

Fett: 3,43 g Brennwerte pro 100g: 276 kcal/ 1156 KJ BE pro 100 g Gebäck: 4,4

---

## Laugenbrötchen

Unser Laugengebäck ist natürlich auch selbstgemacht! Es wird vor dem Backen in eine Natronlauge getaucht. Dadurch entsteht beim Backen die schöne braunglänzende Oberfläche, und das Gebäck erhält seinen speziellen, kräftigen Geschmack.

---

## Laugenstange

Unser Laugengebäck ist natürlich auch selbstgemacht! Es wird vor dem Backen in eine Natronlauge getaucht. Dadurch entsteht beim Backen die schöne braunglänzende Oberfläche, und das Gebäck erhält seinen speziellen, kräftigen Geschmack.

---

## Laugenkonfekt

Unser Laugengebäck ist natürlich auch selbstgemacht! Es wird vor dem Backen in eine Natronlauge getaucht. Dadurch entsteht beim Backen die schöne braunglänzende Oberfläche, und das Gebäck erhält seinen speziellen, kräftigen Geschmack.

---

## Mehrkornbrötchen

Knackig, knuspriges, Mehrkornbrötchen mit ausgeprägtem aromatischem Geschmack

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 5,77 g Kohlenhydrate: 35,66 g

Eiweiß: 10,83 g Fett: 11,33 g Brennwerte pro 100g: 287 kcal/ 1202 KJ BE pro 100 g Gebäck:

3,0 Mit Weizenmehl und Roggenmehl aus der Region

---

## Mini Buttercroissants

Unsere goldbraunen Buttercroissants mit ihrem herrlichen Buttergeschmack! Die Krume ist zart-blättrig, die einzelnen Schichten sind saftig und zergehen auf der Zunge.

---

## Mini Schoko-Buttercroissants

Unsere goldbraunen Buttercroissants mit ihrem herrlichen Buttergeschmack! Die Krume ist zart-blättrig, die einzelnen Schichten sind saftig und zergehen auf der Zunge.

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büderich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Mohnbrötchen

Knuspriges Weizenbrötchen, mit Mohn von allen Seiten Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 4,32 g Kohlenhydrate: 54,58 g Eiweiß: 9,36 g Fett: 4,37 g  
Brennwerte pro 100g: 299 kcal/ 1250 KJ BE pro 100 g Gebäck: 4,5 g 100% Weizenmehl aus der Region

---

## Mürbchen

aus zartem Hefeteig

---

## Mürbchen mit Rosinen

aus zartem Hefeteig Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,01 g Kohlenhydrate: 60,20 g Eiweiß: 8,21 g Fett: 9,3 g Brennwerte pro 100g: 352 kcal/ 1475 KJ BE pro 100 g Gebäck: 5,0 100% Weizenmehl aus der Region

---

## Müslistange

aromatisch im Geschmack Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,9 g Kohlenhydrate: 50,39 g Eiweiß: 8,97 g Fett: 10,23 g Brennwerte pro 100g: 333 kcal/ 1395 KJ BE pro 100 g Gebäck: 4,2

---

## Panini

Knackig, knuspriges, Panini Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3 g Kohlenhydrate: 57,02 g Eiweiß: 8,74 g Fett: 1,35 g Brennwerte pro 100g: 280 kcal/ 1173 KJ BE pro 100 g Gebäck: 4,8

---

## Prinzenstange

Pikante Prinzenstange - Pur oder belegt mit mediterranean Salami an Parmesan & Frischkäse...  
DIE Stärkung zum mitschunkeln und mitsingen in der Session! Pur: zarter Ciabattateig mit Tomatensauce, Paprika und pikanter Würze Belegt: mit mediterranean Salami an Parmesan & Frischkäse Herzhaft pikant - einfach lecker!

---

## Schokomürbchen

zarter Hefeteig mit Schokotropfen 100% Weizenmehl aus der Region

---

## Sesambrötchen

nackig, knuspriges, Weizenbrötchen mit geröstetem Sesam, ständig frisch gebacken!  
Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,68 g Kohlenhydrate: 54,56 g Eiweiß: 9,24 g Fett: 5,2 g Brennwerte pro 100g: 305 kcal/ 1277 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,5  
100% Weizenmehl aus der Region

---

## Sonnenblumkernbrötchen

Knackig, knuspriges, Sonnenblumkernbrötchen mit ausgeprägtem aromatischem Geschmack  
Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,37 g Kohlenhydrate: 41,67 g Eiweiß: 11,32 g Fett: 12,46 g Brennwerte pro 100g: 326 kcal/ 1365 KJ BE pro 100 g Gebäck: 3,5

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Buderich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Brote

### Brote

Genauigkeit der Angaben: Die Werte werden rechnerisch auf der Basis von Nährwerttabellen ermittelt, unterliegen somit den zum Teil erheblichen natürlichen Schwankungen in der Zutatenzusammensetzung.

#### Altdeutsches Bauernbrot

Dieses kräftige Roggenmischbrot zeichnet sich durch einen herzhaften und abgerundeten Geschmack aus. Seine Krume ist gut gelockert, seine Kruste ist stark ausgebildet, aber nicht hart. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 4,96 g Kohlenhydrate: 49,98 g Eiweiß: 7,07 g Fett: 1,11 g Brennwerte pro 100g: 242 kcal/ 1012 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,2 Getreue der Tradition unseres Hauses verwenden wir für unsere Backwaren ausschließlich selbst hergestellte Sauerteige. Zutaten: 60% Roggenmehl 40% Weizenmehl Natursauerteig Urmeersalz Hefe Gewicht:500g

#### Baguette

Vive la France: das klassische französische Stangenbrot nach Originalrezept. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 2,94 g Kohlenhydrate: 54,01 g Eiweiß: 8,05 g Fett: 1,11 g Brennwerte pro 100g: 262 kcal/ 1097 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,5 Zutaten: 100% Weizenmehl Weizensauerteig Jodiertes Salz, Hefe, Malz

#### Bauernstange

#### Zwiebelstange

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,84 g Kohlenhydrate: 38,26 g Eiweiß: 8,38 g Fett: 13,96 g Brennwerte pro 100g: 1300 kcal/ 310 KJ BE pro 100 g Gebäck: 3,2

#### Schinkenstange

#### Mehrkornstange

#### Walnußstange

#### Kümmelstange



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büberich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Berliner Brot

Kräftiges Roggenmischbrot mit viel Geschmack. Das ideale "Abendbrot". Köstlich mit herzhaften Belägen wie Wurst und Käse. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 5,5 g Kohlenhydrate: 48,11 g Eiweiß: 7 g Fett: 1,17 g Brennwerte pro 100g: 234 kcal/ 980 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,0 Zutaten: 90% Roggenmehl 10% Weizenmehl Natursauerteig, Natursalz, Hefe

---

## Ciabatta

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,27 g Kohlenhydrate: 49,67 g Eiweiß: 7,87 g Fett: 1,59 g Brennwerte pro 100g: 248 kcal/ 1038 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,1

---

## Dinkel Vollkornbrot

Unser Dinkel-Vollkornbrot backen wir aus 100 % fein vermahlene ganzen Dinkelkörnern. Dinkel ist die Urform des Weizens, hat aber einen höheren Proteingehalt und weniger Allergene. Es hilft mit seinen Bestandteilen, unser Immunsystem wieder zu regenerieren und ist somit für unsere Gesundheit von großem Wert. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,08 g Kohlenhydrate: 34,94 g Eiweiß: 8,83 g Fett: 6,27 g Brennwerte pro 100g: 236 kcal/ 989 KJ BE pro 100 g Gebäck: 2,9 Weizenglutenfrei Zutaten: Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornflocken, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornsauer, Kartoffelpüreeflocken, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Zucker, Traubenzucker, jodiertes Salz, Guakernmehl, Natriumdiacetat, kann Spuren von Weizen enthalten

---

## Eiweißabendbrot

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 6,9 g Kohlenhydrate: 22,5 g Eiweiß: 17,0 g Fett: 4,4 g Brennwerte pro 100g: 199 kcal/ 834 kJ

---

## Flute

Unser köstliches französisches Brot, mit einem Hauch an Roggenmehl für besondere Saftigkeit. Zutaten: 10% Roggenmehl 90% Weizenmehl Wasser, Weizensauerteig Natursalz, Hefe

---

## Franziskaner Bierbrot

Gemeinsam mit der Franziskaner-Initiative gegen Armut und Not "vision:teilen" wurde das "FranziskanerBrot" entwickelt. Von jedem verkauften Brot werden 20 Cent für soziale Projekte wie beispielsweise den Speisesaal für Arme und Obdachlose an der Immermannstraße gespendet. Für das Brot haben wir etwas Besonderes einfallen lassen: statt Wasser wird für den Teig Altbier verwendet. Das verleiht dem Roggenmischbrot auf Sauerteigbasis seinen besonders würzigen Geschmack. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 5,31 g Kohlenhydrate: 44,1 g Eiweiß: 8,64 g Fett: 3,74 g Brennwerte pro 100g: 253 kcal/ 1060 kJ BE pro 100 g Gebäck: 3,7

---

## Französisches Landbrot

Wie unsere Flute, aber mit längerer Teileruhe, daher besonders locker und mit großer Porung. Ideal als Brot für feine Party-Buffets! Zutaten: 10% Roggenmehl 90% Weizenmehl Wasser Weizensauerteig Natursalz Hefe

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büderich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Frühlingsbrot

Unser erster Frühlingsbote! Saftiges Weizenmischbrot mit vielen Körnern. Saisonartikel - ab Frühlingsanfang erhältlich. Zutaten: 60% Weizenmehl Roggenmehl, Maismehl, Gerstenflocken, Haferflocken, Hirse(=Getreidearten), Leinsaat, Sonnenblumenkerne(=Ölsaaten), Sojamehl, Natursalz, Natursauerteig, Hefe, frisch geraspelte Möhren

---

## Hausbrot

Unser Klassiker: ein herzhaftes Roggenmischbrot mit Natursauerteig. Lange haltbar, aber auch ideal zum Einfrieren geeignet. Zutaten: 70% Roggenmehl 30% Weizenmehl Natursauerteig Natursalz Hefe

---

## Hefebrot

Klassisches Weizenmischbrot, das sich für jeden Brotbelag eignet, da es geschmacklich mild und ausgewogen ist. Besonders geeignet als Pausenbrot in Schule und Beruf. Zutaten: 70% Weizenmehl 30% Roggenmehl Natursauerteig Natursalz Hefe

---

## Schwarzwälder Brot

Klassisches Weizenmischbrot, das sich für jeden Brotbelag eignet, da es geschmacklich mild und ausgewogen ist. Besonders geeignet als Pausenbrot in Schule und Beruf. Zutaten: 70% Weizenmehl 30% Roggenmehl Natursauerteig Natursalz Hefe

---

## Schweizer Brot

Klassisches Weizenmischbrot, das sich für jeden Brotbelag eignet, da es geschmacklich mild und ausgewogen ist. Besonders geeignet als Pausenbrot in Schule und Beruf. Zutaten: 70% Weizenmehl 30% Roggenmehl Natursauerteig Natursalz Hefe

---

## Körnerpüppchen

Körnerbrot mit einem hohen Körneranteil, ca. 75 % Roggenmehl mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Melonenkernen, Leinsaat, Roggenschrot und Dinkelsprossen. Sehr lange Teigführung und sehr weicher Teig. Wird im Kasten gebacken, hat daher eine sehr zarte Kruste und bleibt wunderbar saftig und frisch. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 5,89 g Kohlenhydrate: 33,58 g Eiweiß: 8,38 g Fett: 7,34 g Brennwerte pro 100g: 236 kCal/ 987 KJ BE pro 100 g Gebäck: 2,8 Zutaten: 75 % Roggenmehl 1370 25 % Weizenmehl Melonenkerne, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Kürbiskerne, Dinkelsprossen, Salz, Hefe, Malzpulver, Zuckerrübensirup

---

## Kürbiskern-Vollkornbrot

Unser Kürbis-Kerniges: Kürbiskerne geben diesem saftigen Roggenmischvollkornbrot den besonderen Biss. Zutaten: 60% Roggenvollkornmehl 40% Weizenvollkornmehl Natursauerteig, Kürbiskerne, Roggenschrot, Schmalz, Natursalz, Hefe

---

## Malzkrüstchen

Das beliebte Puppe-Mehrkornbrot mit zusätzlichem gerösteten Gestenmalz. Deshalb besonders herzhaft mit leicht malzigem Geschmack. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 5,65 g Kohlenhydrate: 42,86 g Eiweiß: 10,17 g Fett: 5,1 g Brennwerte pro 100g: 260 kCal/ 1090 kJ BE pro 100 g Gebäck: 3,6 Zutaten: 60% Weizenmehl Roggenmehl, Maismehl, Gerstenflocken, Gestenmalz, Haferflocken, Hirse(=Getreidearten), Leinsaat, Sonnenblumenkerne(=Ölsaaten), Sojamehl, Natursalz, Natursauerteig, Hefe

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büderich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Mehrkornbrot

Körnig, knackig, köstlich: unser saftiges Weizen-Mehrkornbrot mit ganz viel Biss!

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 5,89 g Kohlenhydrate: 43,48 g

Eiweiß: 10,44 g Fett: 5,27 g Brennwerte pro 100g: 265 kcal/ 1112 kJ BE pro 100 g Gebäck:

3,6 Zutaten: 60% Weizenmehl Roggenmehl, Maismehl, Gerstenflocken, Haferflocken, Hirse(=Getreidearten), Leinsaat, Sonnenblumenkerne(=Ölsaaten), Sojamehl, Natursalz, Natursauerteig, Hefe

---

## Meistertoast

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 2,71 g Kohlenhydrate: 51,57 g

Eiweiß: 8,01 g Fett: 4,33 g Brennwerte pro 100g: 280 kcal/ 1174 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,3

---

## Oma Klaras Kruste

Ein traditionelles Weizenmischbrot (ca. 70 % Weizenanteil) mit geröstetem Sesam und Apfelschalen, lange Teigführung und sehr weicher Teig, der schwer zu bearbeiten ist und nur ganz vorsichtig mit den Händen in Form gebracht werden wird. Kennzeichen: knackige Kruste, milde, aber saftige Krume, tolle Frischhaltung und sehr ballaststoffreich. Diese Brotsorte ist in allen möglichen Größen zu erhalten. Jedes Brot ist ein handgemachtes Unikat – es wird einzeln ausgewogen und hat einen Kilopreis. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 4,29 g Kohlenhydrate: 48,51 g Eiweiß: 7,51 g Fett: 2,57 g Brennwerte pro 100g: 250 kcal/ 1048 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,0 Zutaten: 85 % Weizenmehl 15 % Roggenmehl Wasser, Natursauerteig, Hefe, Sesam, Apfelschalen

---

## Opa Jakobs Bestes

Roggenmischbrot (ca. 80% Roggenanteil), sehr lange Teigführung, weicher Teig, der schwer zu bearbeiten ist und nur ganz vorsichtig mit den Händen in Form gebracht wird. Kennzeichen: rustikale Kruste, sehr saftige und würzige Krume, lange Frischhaltung und sehr kräftig. Diese Brotsorte ist in allen möglichen Größen zu erhalten. Jedes Brot ist ein handgemachtes Unikat – es wird einzeln ausgewogen und hat einen Kilopreis. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 5,26 g Kohlenhydrate: 47,88 g Eiweiß: 6,75 g Fett: 1,11 g Brennwerte pro 100g: 232 kcal/ 970 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,0 Zutaten: 70% Roggenmehl 30% Weizenmehl Wasser, Natursauerteig, Natursalz, Hefe, Brotgewürz

---

## Roggenbäck

Fast reines Roggenbrot mit Natursauerteig. Dunkel, kräftig und mit ganz viel Biss. Zutaten: 95% Roggenmehl 5 % Weizenmehl Natursauerteig, Steinsalz, Hefe

---

## Roggenpüppchen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 7,56 g Kohlenhydrate: 40,45 g Eiweiß: 7,48 g Fett: 1,5 g Brennwerte pro 100g: 209 kcal/ 873 kJ BE pro 100 g Gebäck: 3,4

---

## Schinkenkrüstchen

Unser deftiges Roggenmischbrot mit "wat drinn": herzhaftes Schinkenwürfel. Ganz nach Geschmack! Zutaten: 70% Roggenmehl 30% Weizenmehl Natursauerteig Natursalz Hefe

---

## Zwiebelbrot

Unser deftiges Roggenmischbrot mit "wat drinn": Röstzwiebeln. Ganz nach Geschmack! Zutaten: 70% Roggenmehl 30% Weizenmehl Natursauerteig Natursalz Hefe

---





# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büderich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Kümmelbrot

Unser deftiges Roggenmischbrot mit "wat drinn": Kümmel. Ganz nach Geschmack! Zutaten: 70% Roggenmehl 30% Weizenmehl Natursauerteig Natursalz Hefe

---

## Schinkenschwarzbrot

Unser kräftigstes Roggenvollkornbrot. Hat seinen Namen, weil es so köstlich mit herzhaftem Schinken schmeckt. Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 8,54 g Kohlenhydrate: 44,64 g Eiweiß: 6,69 g Fett: 1,21 g Brennwerte pro 100g: 219 kCal/ 918 kJ BE pro 100 g Gebäck: 3,7 Zutaten: Roggenvollkornschrot Natursauerteig Roggenvollkornmehl Natursalz Roggenvollkornflocken Karamelzuckersirup Hefe

---

## Softschwarzbrot

Unser Saftigstes! Kräftiges Roggenmisch-Vollkornbrot, lange haltbar und mit jeder Menge Ballaststoffen. Milcheiweißfrei und bei Laktoseunverträglichkeit geeignet. Zutaten: 60% Roggenvollkornschrot 20% Roggenvollkornmehl 20% Weizenvollkornmehl Sonnenblumenkerne Zuckerrübensirup Natursalz Hefe Natursauerteig

---

## Nußschwarzbrot

Köstliches, nussiges Roggenvollkornbrot mit vielen Haselnüssen. Zutaten: Roggenvollkornschrot Natursauerteig Roggenvollkornmehl Natursalz Haselnüsse Hafervollkornflocken Karamelzuckersirup Hefe

---

## Sonnenblumen-Vollkornbrot

Extra körniges Roggenmisch-Vollkornbrot mit vielen ganzen Sonnenblumenkernen. Zutaten: 70% Roggenvollkornmehl 30% Weizenvollkornmehl geröstete Sonnenblumenkerne Natursauerteig Natursalz Hefe Schmalz

---

## Stuten

Unwiderstehlich zum süßen Frühstück: unser feines süßes Hefebrot Auch als Hefezopf oder süße Mürbchen erhältlich! Zutaten: 100% Weizenmehl Butter, Margarine Zucker, Milch, Hefe, Natursalz Gewicht:500g

---

## Mandelstuten

Unwiderstehlich zum süßen Frühstück: unser feines süßes Hefebrot mit Mandeln. Auch als Hefezopf oder süße Mürbchen erhältlich! Zutaten: 100% Weizenmehl Butter, Margarine Zucker, Milch, Hefe, Natursalz Gewicht:500g

---

## Rosinenstuten

Unwiderstehlich zum süßen Frühstück: unser feines süßes Hefebrot mit Rosinen. Auch als Hefezopf oder süße Mürbchen erhältlich! Zutaten: 100% Weizenmehl Butter, Margarine Zucker, Milch, Hefe, Natursalz Gewicht:500g

---

## Sonntägchen

Unwiderstehlich zum süßen Frühstück: unser feines süßes Hefebrot mit oder ohne Rosinen. Auch als Hefezopf oder süße Mürbchen erhältlich! Zutaten: 100% Weizenmehl Butter, Margarine Zucker, Milch, Hefe, Natursalz Gewicht:500g

---

## Teebrot

Unser sanftes helles Weizenbrot. Besonders köstlich mit süßen Brotaufstrichen. Milcheiweißfrei, daher auch für Allergiker geeignet. 100% Weizenmehl Schmalz Wasser Natursalz Hefe Gewicht:500g

---





# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büberich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Kastenweißbrot

Unser sanftes helles Weizenbrot. Besonders köstlich mit süßen Brotaufstrichen.  
Milcheiweißfrei, daher auch für Allergiker geeignet. 100% Weizenmehl Schmalz Wasser  
Natursalz Hefe Gewicht:500g

---

## Toastbrot

Nichts geht über Bäcker-Toastbrot! Ein saftiges Weizenbrot, das lange hält und knusprig  
aufgebacken am besten schmeckt. Zutaten: 100% Weizenmehl Weizensauerteig Butter Milch  
Natursalz Hefe

---

## Wochenendstuten

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büberich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Kuchen

### PLUNDERTEILCHEN

#### Amerikaner

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,0 g Kohlenhydrate: 47,86 g  
Eiweiß: 3,14 g Fett: 3,31 g Brennwerte pro 100g: 236 kCal/ 990 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,0

#### Miniplunder

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,06 g Kohlenhydrate: 35,8 g  
Eiweiß: 2,47 g Fett: 8,9 g Brennwerte pro 100g: 235 kCal/ 983 kJ BE pro 100 g Gebäck: 3,0

#### Mohnplunder

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,09 g Kohlenhydrate: 29,07 g  
Eiweiß: 2,35 g Fett: 8,89 g Brennwerte pro 100g: 207 kCal/ 867 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,4

#### Nußschleife

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,58 g Kohlenhydrate: 28,28 g  
Eiweiß: 3,5 g Fett: 14,17 g Brennwerte pro 100g: 254 kCal/ 1065 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,4

#### Obstplunder

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,96 g Kohlenhydrate: 24,83 g  
Eiweiß: 2,58 g Fett: 9,18 g Brennwerte pro 100g: 194 kCal/ 810 kJ BE pro 100 g Gebäck: 1

#### Plunderhörnchen

Plunderhörnchen mit Marzipanfüllung Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck  
Ballaststoffe: 1,1 g Kohlenhydrate: 26,38 g Eiweiß: 2,48 g Fett: 9,11 g Brennwerte pro 100g:  
198 kCal/ 828 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,2

#### Puddingbrezel

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,47 g Kohlenhydrate: 25,48 g  
Eiweiß: 2,59 g Fett: 6,75 g Brennwerte pro 100g: 174 kCal/ 728 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,1

#### Quarktasche

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,89 g Kohlenhydrate: 28,32 g  
Eiweiß: 3,22 g Fett: 10,50 g Brennwerte pro 100g: 222 kCal/ 928 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,4

#### Schnecken

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,45 g Kohlenhydrate: 31,31 g  
Eiweiß: 2,73 g Fett: 9,78 g Brennwerte pro 100g: 226 kCal/ 945 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,6

### BLÄTTERTEIG

#### Apfeltasche

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,97 g Kohlenhydrate: 24,64 g  
Eiweiß: 1,53 g Fett: 8,93 g Brennwerte pro 100g: 185 kCal/ 777 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,1

#### Kirsch-Puddingtasche

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,58 g Kohlenhydrate: 23,79 g  
Eiweiß: 1,82 g Fett: 9,21 g Brennwerte pro 100g: 186 kCal/ 777 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,0



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büderich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Schweineohren

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,11 g Kohlenhydrate: 7,41 g  
Eiweiß: 1,15 g Fett: 1,21g Brennwerte pro 100g: 46 kCal/ 191 kJ BE pro 100 g Gebäck: 0,6

---

## FETTGEBÄCK

### Apfelringe

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,98 g Kohlenhydrate: 19,14 g  
Eiweiß: 3,80 g Fett: 3,74 g Brennwerte pro 100g: 161 kCal/ 673 kJ BE pro 100 g Gebäck: 1,6

---

### Berliner mit Zucker

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,36 g Kohlenhydrate: 33,62 g  
Eiweiß: 2,74 g Fett: 2,9 g Brennwerte pro 100g: 223 kCal/ 932 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,8

---

### Berliner mit Guß

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,21 g Kohlenhydrate: 37,43 g  
Eiweiß: 2,39 g Fett: 2,25 g Brennwerte pro 100g: 203 kCal/ 851 kJ BE pro 100 g Gebäck: 3,1

---

### Krapfen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,10 g Kohlenhydrate: 30,58 g  
Eiweiß: 3,50 g Fett: 4,13 g Brennwerte pro 100g: 177 kCal/ 743 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,5

---

### Mini-Quarkbällchen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0 g Kohlenhydrate: 31,99 g  
Eiweiß: 6,55 g Fett: 9,28 g Brennwerte pro 100g: 239 kCal/ 1001 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,7

---

### Spritzringe

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,19 g Kohlenhydrate: 30,68 g  
Eiweiß: 2,61 g Fett: 3,38 g Brennwerte pro 100g: 165 kCal/ 692 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,6

---

## DAUERGEBÄCK

### Amsterdamer

---

### Bobbes

Bobbes mit Rosinen und Streusel

---

### Florentiner

---

### Herrenbrezel

---

### Mandelhörnchen

---

### Nougatring Vollmilch

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büberich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Nougatring Zartbitter

---

## Nußbecke

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 3,34 g Kohlenhydrate: 45,71 g  
Eiweiß: 8,52 g Fett: 22,47 g Brennwerte pro 100g: 419 kCal/ 1754 kJ BE pro 100 g Gebäck:  
3,8

---

## Nussknacker

---

## Schweineohren

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,11 g Kohlenhydrate: 7,41 g  
Eiweiß: 1,15 g Fett: 1,21g Brennwerte pro 100g: 46 kCal/ 191 kJ BE pro 100 g Gebäck: 0,6

---

## BLECHKUCHEN

### Allgäuer Apfelkuchen

---

### Allgäuer Kirschkuchen

---

### Apfelkuchen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,65 g Kohlenhydrate: 33,82 g  
Eiweiß: 1,81 g Fett: 8,06 g Brennwerte pro 100g: 217 kCal/ 907 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,8

---

### Apfelsandkuchen

---

### Aprikosenstreusel

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,68 g Kohlenhydrate: 24,73 g  
Eiweiß: 2,39 g Fett: 5,12 g Brennwerte pro 100g: 155 kCal/ 650 kJ BE pro 100 g Gebäck: 2,1

---

### Bienenstich

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,79 g Kohlenhydrate: 17,87 g  
Eiweiß: 1,82 g Fett: 6,47 g Brennwerte pro 100g: 137 kCal/ 575 kJ BE pro 100 g Gebäck: 1,5

---

### Dinkel Buttermilch Himbeerschnitte

---

### Donauwelle

---

### Käsekuchen mit Kirschen

---

### Käsekuchen mit Mandarinen

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büberich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Kirschstreusel

---

### Mohnquarkkuchen mir Birne

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,30 g Kohlenhydrate: 11,51 g  
Eiweiß: 2,26 g Fett: 6,49 g Brennwerte pro 100g: 113 kCal/ 475 kJ BE pro 100 g Gebäck: 1,0

---

### Pflaumenkuchen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 2,29 g Kohlenhydrate: 18,51 g  
Eiweiß: 1,93 g Fett: 3,23 g Brennwerte pro 100g: 115 kCal/ 481 kJ BE pro 100 g Gebäck: 1,5

---

### Pflaumensandkuchen

---

### Rhababersandkuchen

---

### Rhababerquarkkuchen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,3 g Kohlenhydrate: 18,5 g  
Eiweiß: 4,92 g Fett: 15,71 g Brennwerte pro 100g: 234 kCal/ 980 kJ BE pro 100 g Gebäck: 1,5

---

### Rheinischer Kirschkuchen

---

### Schoko-Birnen Kuchen

---

### Stracciatella Kirschkuchen

---

### Butter Streuselkuchen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,26 g Kohlenhydrate: 35,99 g  
Eiweiß: 3,70 g Fett: 10,74 g Brennwerte pro 100g: 256 kCal/ 1072 kJ BE pro 100 g Gebäck:  
3,0

---

### Butter Zuckerkuchen

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 2,82 g Kohlenhydrate: 28,27 g  
Eiweiß: 4,34 g Fett: 20,97 g Brennwerte pro 100g: 318 kCal/ 1331 kJ BE pro 100 g Gebäck:  
2,4

---

## SAHNEKUCHEN

### Stachelbeer Baiser

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 1,12 g Kohlenhydrate: 48,39 g  
Eiweiß: 1,63 g Fett: 2,03 g Brennwerte pro 100g: 222 kCal/ 931 kJ BE pro 100 g Gebäck: 4,0

---

### Thusnelda Schnitte

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,06 g Kohlenhydrate: 26,89 g  
Eiweiß: 3,93 g Fett: 15,65 g Brennwerte pro 100g: 263 kCal/ 1103 kJ BE pro 100 g Gebäck:  
2,2

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büberich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Tiramisu Schnitten

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,00 g Kohlenhydrate: 14,92 g  
Eiweiß: 3,55 g Fett: 24,21 g Brennwerte pro 100g: 289 kCal/ 1210 kJ BE pro 100 g Gebäck:  
1,2

---

## OBSTSCHNITTEN

### Erdbeer Schnitte

---

### Erdbeeryoghurt Schnitte

Nährwertanalyse: Inhaltsstoffe pro 100 g Gebäck Ballaststoffe: 0,47 g Kohlenhydrate: 39,79 g  
Eiweiß: 6,32 g Fett: 10,13 g Brennwerte pro 100g: 277 kCal/ 1159 kJ BE pro 100 g Gebäck:  
3,3

---

### Obstsnitte

---



# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büberich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## ALLERGIKER

### WEIZENGLUTENFREI

Immer mehr Menschen sind von einer Unverträglichkeit gegen das Klebereiweiß Weizengluten betroffen. Alle unsere Produkte die mit Mehl hergestellt werden enthalten Gluten. Wir bieten für Weizenglutenallergiker spezielle Produkte an. Mit unseren folgenden Weizenglutenfreien Produkten sind Sie auf der sicheren Seite. Hinweis: Die aufgeführten Produkte sind nur frei von Weizengluten enthalten aber Dinkel- bzw. Gerstengluten und sind von daher nicht für Zölliakiebetreffene geeignet. Hinweis: Alle Weizenglutenfreien Produkte können Spurenelemente von Weizen enthalten, die z.B. durch Staubbelastung entstehen. Dinkel Vollkornbrot Dinkelvollkornbrötchen

### LAKTOSEFREI

Kneifen im Magen und Grollen im Bauch - fehlt uns ein wichtiges Enzym, vertragen wir Milchzucker nicht. Etwa 15 % aller Deutschen hat Schwierigkeiten, Milchzucker - auch Laktose genannt - zu verdauen. Ihnen fehlt das Enzym Laktase, es wird vom Körper nicht oder nur unzureichend produziert. Die folgenden Puppe Produkte sind daher milchzuckerfrei oder enthalten nur Spuren von Laktose. Dinkel Vollkornbrot Opa Jakobs Bestes Teebrot Kastenweißbrot





# Bäckerei Puppe

... frisch aus der Backstube

Düsseldorfer Straße 3  
40667 Meerbusch - Büberich  
Tel. 0 21 32 98 51 437  
info@baeckerei-puppe.de



## Torten

### TORTEN

#### Hochzeitstorten

Besondere Kreationen. Damit der schönste Tag im Leben noch schöner wird.

#### Torten mit Ihrem essbaren Bild

Das Foto Ihrer liebsten auf Ihrer Torte? Kein Problem!

#### Mottotorte

Jubiläum, Examen, Schulanfang? Alles kann gefeiert werden.

#### Geburtstagstorte

Happy Birthday to you! Darüber freut sich wirklich jeder.

#### Tauforten

Alles Gute zur Taufe - mit einer individuellen Tortencreation

#### Kommunion- und Konfirmationstorten

Ein wichtiger Tag im Leben unserer Kinder. Hier gibt's die passende Torte dazu.

#### Einschulungstorten

Hiermit wird I-Dötzen der tolle erste Schultag noch mehr versüßt.