



Bäckerhaus Veit Café

Unterboihinger Straße 26
73240 Wendlingen am Neckar
Tel. 07024 405282
info@baeckerhaus-veit.de



Angebote

Aktuelle Angebote

HIER KLICKEN um zu den Angeboten zu kommen



Bäckerhaus Veit Café

Unterboihinger Straße 26
73240 Wendlingen am Neckar
Tel. 07024 405282
info@baeckerhaus-veit.de



Aktuelles

Elisenlebkuchen Schoko und Walnuss

Unsere Elisenlebkuchen Schoko werden mit 33% Mandeln gemacht, die Elisenlebkuchen Walnuss mit 27% Mandeln. Als Elisenlebkuchen darf ein Lebkuchen übrigens nur bezeichnet werden, wenn er mindestens 25% Ölsamenanteil enthält. Wichtig: Es dürfen nur sogenannte Edel-Ölsamen (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln) verwendet werden. Wie sind die **Elisenlebkuchen** eigentlich zu ihrem **Namen** gekommen? Der Legende nach haben die Elisenlebkuchen ihren Namen von einer Nürnberger Lebküchner-Tochter namens Elisabeth erhalten. Die Geschichte besagt, dass der Nürnberger Lebküchner seine Tochter sehr geliebt hat und sie sein Ein und Alles war, da seine Frau bereits an einer Krankheit gestorben war. Die handgemachten Elisenlebkuchen gibt es bei uns traditionell bis zum 24. Dezember.

Schwäbisches Apfelbrot

Unser Raidwanger Apfelbrot heißt dieses Jahr ausnahmsweise Schwäbisches Apfelbrot. Der Grund: Dieses Jahr war die Ernte in unserer Apfelplantage witterungsbedingt einfach nicht gut. Und wenn nicht durchweg unsere eigenen Äpfel drin sind, dann wollen wir es nicht Raidwanger Apfelbrot nennen. Die Äpfel kommen also dieses Jahr überwiegend nicht aus unserer eigenen Plantage, sondern aus Baden-Württemberg, es sind also trotzdem heimische Äpfel. Der Geschmack ist einmalig, es ist sehr saftig und nicht zu süß. Das Schwäbische Apfelbrot gibt es bei uns bis zum 24. Dezember.



Snacks

Snacks!

Wir bieten ein umfangreiches Snack-Sortiment für den kleinen Hunger zwischendurch an, mit einem frischen Salat als kleines Mittagessen oder fürs Vesper abends, auch zum Mitnehmen. Sprechen Sie uns an, wenn Sie gerne Snacks für Ihre Büroverpflegung beziehen wollen.

Die Bempflinger Parade

Probieren Sie unser Star-Brötchen mit der langen Teigführung und viel Geschmack, den Bempflinger, in unterschiedlichen Kombinationen: mit Leerdamer, Salami oder Schinkenwurst – und natürlich als **Big Bempf.**

Des Schwaben Liebling

Das belegte Laugaweckle darf in unserer Region nicht fehlen. Ob mit Fleischkäse oder mit Leerdamer belegt – das entscheiden Sie!

Das Ermstärer Duo

Der Ermstärer ist ein ganz tolles Mehrkornbrötchen mit Traubenkernmehl und Raps-Kernen. Traubenkernmehl punktet mit seinem hohen Gehalt an natürlichen Antioxidantien aus dem Traubenkern, Raps-Kerne enthalten u.a. die wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Den Ermstärer als Snack bieten wir in der Variante mit Putenaufschnitt und mit Hähnchenschnitzel an.

Neu: Alb-Eck

Wir sind ganz begeistert von diesem herzhaften, neuen Snack, den man kalt und warm essen kann. Beim Alb-Eck handelt es sich um einen überbackenen, halben Ermstärer, ein Mehrkornbrötchen, das u.a. mit Gerste, Emmer, Dinkel, Hirse und Traubenkernmehl hergestellt wird. Das Besondere am Alb-Eck sind daneben die Zutaten von unseren Partnern aus der Region. ****Vesperkäse von der Hohensteiner Hofkäserei:**** Helmut Rauscher setzt dafür 50% Büffelmilch von seinen Albbüffeln ein und 50% Kuhmilch. Der Käse ist handgemacht, der Reifegrad mit uns genau für das Alb-Eck abgestimmt, die Hohensteiner Hofkäserei ist eine kleine Manufaktur auf der Schwäbischen Alb, mit der wir schon seit vielen Jahren zusammenarbeiten. Der **ALBGEMACHT-Schinken von der Metzgerei Oscar Zeeb aus Reutlingen** ist etwas ganz Besonderes: Jürgen Zeeb bezieht dafür „Strohschweine“ der Familie Vetter aus Wilsingen bei Trochtelfingen. Die Tiere wachsen in einem Außenklimastall auf, wo sie viel Tageslicht, frische Luft und wesentlich mehr Platz zur Verfügung haben als gesetzlich vorgeschrieben. Sie können sich hier ausreichend bewegen und beschäftigen. Die Tiere bekommen eigenes Futter ohne Gentechnik, das auf den Felder der Familie Vetter wächst. Der Untergrund des Stalles ist mit einer dicken Strohschicht bedeckt. Die Buchten sind in einen Innen- und Außenbereich aufgeteilt und die Schweine können nach Lust und Laune von einem Bereich zum anderen wechseln. An der vorderen Stallseite schützt eine Markise gegen Wind und Sonne. Durch diese artgerechte Haltung ist der Einsatz von Antibiotika nicht notwendig und es wird eine bessere Fleischqualität erzielt. Der Weg von Wilsingen nach Reutlingen zur Metzgerei Zeeb ist zudem kurz. Im Rahmen des ALBGEMACHT-Konzeptes des Biosphärengebiets Schwäbische Alb bewirtschaftet die Familie Vetter ihren Hof nach diesen Kriterien und legt u.a. artreiche Blühflächen an und verzichtet auf den Einsatz von Totalherbiziden. Mehr Infos zur artgerechten Haltung dieser Schweine finden Sie auf www.albgemacht.de. Diese Haltungsform entspricht im Übrigen der Stufe 3 beim Tierwohllabel, das ist die höchste Stufe im konventionellen Bereich.



Brot

Dickkopf-Kruste

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig nach langer Teigführung gebacken. Das Brot mit dem bisher höchsten Dickkopfweizenanteil wurde von unserem Bäckermeister und Brot-Sommelier Oliver Lahde entwickelt. Malzig-röstige Kruste und saftig-weiche Krume. Getreidemischungsverhältnis: Dickkopfweizen 80 %, Roggen 18 %, Dinkel 2 % Die Dickkopf-Kruste ist vegan. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Dickkopfweizenmehl** 51 %, **Waldstaudenroggenvollkornschrot**, **Roggenmehl**, **Dinkelmehl***, **Dinkelvollkornschrot***), Wasser, Steinsalz, Hefe <1 %, Zuckerrübensirup *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 931 KJ / 222 kcal Fett 1 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 0,7 g Ballaststoffe 1,6 g Eiweiß 7,8 g Salz 1,6 g

Dickköpfe-Vollkornbrot

Vollkornbrot Mit Dickkopfweizen aus eigenem Vertragsanbau und mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig. Nussig aromatisch, mild gesäuert. Der Dickkopfweizen ist eine vom Aussterben bedrohte Getreidesorte und ist als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Getreidemischungsverhältnis: Dickkopfweizen 75 %, Dinkel 25 % Das Dickköpfe-Vollkornbrot ist vegan und in allen ungeraden Wochen erhältlich. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Dickkopfweizenvollkornschrot** 27 %, **Dinkelvollkornschrot***, **Dickkopfweizen** 7 %, **Dinkelmehl***, **Dinkelmalzfloeken***, **Roggenmehl**), Wasser, Sonnenblumenkerne, **Sesam**, Steinsalz, Zuckerrübensirup, Hefe, Kümmel gemahlen *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 941 KJ / 225 kcal Fett 6,2 g davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 1,2 g Ballaststoffe 5,6 g Eiweiß 9,1 g Salz 1,5 g

Dinkel-Backhaus-Kruste

Dinkelbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig und langer Teigführung hergestellt. Außen herrlich knusprig, innen schön saftig, mild gesäuert. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 % Die Dinkel-Backhaus-Kruste ist vegan, hält sich besonders lange frisch und wird nach Gewicht verkauft. **Zutaten** **Dinkelmehl*** 60 %, Wasser, **Dinkelvollkornschrot*** 4 %, Steinsalz, Zuckerrübensirup, Hefe, **Roggenmehl *Weizenart** 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 996 KJ / 238 kcal Fett 1,5 g davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 1,4 g Ballaststoffe 2,1 g Eiweiß 8,3 g Salz 1,6 g

Dinkelvollkornbrot

Vollkornbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig. Im Geschmack mild nussig. Wie bei allen unseren Vollkornbackwaren wird der Dinkel in unseren Steinmühlen täglich frisch geschrotet und gemahlen. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 99 %, Roggen 1 % Das Dinkelvollkornbrot ist vegan und reich an Ballaststoffen. **Zutaten** Dinkelerzeugnisse (**Dinkelvollkornschrot*** 41 %, **Dinkelvollkornmehl*** 6 %, **Dinkelmehl***), Wasser, ** Sesam**, Rapsöl, Steinsalz, Zuckerrübensirup, **Gerstenmalz**, Hefe, Zucker, **Roggenmehl *Weizenart** 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1047 KJ / 250 kcal Fett 6,4 g davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g Kohlenhydrate 38 g davon Zucker 2,0 g Ballaststoffe 6,2 g Eiweiß 11 g Salz 1,2 g



Ermstaler Stange

Dinkelbrot Mit getrockneten Birnen und Zwetschgen aus dem Ermstal, Mandeln und einem Hauch von Nelken und Zimt. Dunkel-röstiges Geschmackserlebnis mit süßlich-würzigen Noten. Passt zu fruchtigen Konfitüren ebenso wie zu herzhaftem Käse und Schinken. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 % Die Ermstaler Stange ist vegan und nicht ganzjährig erhältlich. **Zutaten Dinkelmehl*** 56 %, Wasser, **Mandeln**, getrocknete Birnen, getrocknete Pflaumen, Steinsalz, Hefe, Zimt, Nelken gemahlen *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1266 KJ / 302 kcal Fett 5,2 g davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g Kohlenhydrate 54 g davon Zucker 7,4 g Ballaststoffe 4,9 g Eiweiß 9,8 g Salz 1,2 g

Frühlingbrot

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig. Im Geschmack mild säuerlich und nussig, mit saftiger Krume. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 85 %, Roggen 15 % Das Frühlingbrot ist vegan, reich an Ballaststoffen und nicht ganzjährig erhältlich. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Weizenmehl** 21 %, **Weizenvollkornschrot** 16 %, **Roggenmehl**, **Emmermehl***, **Hartweizengrieß**), Wasser, Sonnenblumenkerne, **Sojaschrot**, **Sesam**, **Weizeneiweiß**, Goldleinsaat, Kürbiskerne, Steinsalz, Hefe, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), **Weizenmalzmehl**, Traubenzucker, Reismehl, **Gerstenmalz**, Glucosesirup *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1219 KJ / 293 kcal Fett 12 g davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g Kohlenhydrate 30 g davon Zucker 1,0 g Ballaststoffe 6,9 g Eiweiß 15 g Salz 1,5 g

Fünfkornbrot

Mehrkornbrot Mit fünf verschiedenen Getreidesorten und hauseigenem Natur-Roggensauerteig. Mild gesäuert und sehr saftig. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 48 %, Roggen 28 %, Gerste 9 %, Hafer 9 %, Dinkel 6 % Das Fünfkornbrot ist vegan und reich an Ballaststoffen. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Weizenmehl** 23 %, **Roggenmehl** 9 %, **Gerstenvollkornflocken** 4 %, **Roggenvollkornschrot** 4 %, **Haferflocken** 4 %, **Dinkelmalzflocken** 3 %, **Hartweizengrieß**, **Emmermehl***), Wasser, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, **Weizeneiweiß**, **Sojaschrot**, Steinsalz, **Sesam**, Kürbiskerne, Hefe, Rapsöl, **Weizenmalzmehl**, **Gerstenmalz**, Reismehl, Traubenzucker, Glucosesirup, Zucker *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 976 KJ / 235 kcal Fett 6,0 g davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 1,3 g Ballaststoffe 6,2 g Eiweiß 12 g Salz 1,4 g

Genetzter Dinkel-Laib

Dinkelbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig, von Hand ausgehoben und auf Granitplatten gebacken. Im Geschmack aromatisch und saftig, mild gesäuert. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 % Der Genetzte Dinkel-Laib ist vegan und hält sich besonders lange frisch. **Zutaten Dinkelmehl*** 60 %, Wasser, **Dinkelvollkornschrot*** 4 %, Steinsalz, Zuckerrübensirup, Hefe, **Roggenmehl** **Weizenart** 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 996 KJ / 238 kcal Fett 1,5 g davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 1,4 g Ballaststoffe 2,1 g Eiweiß 8,3 g Salz 1,6 g



Grand Cru Baguette

Weizenbrot Mit hauseigenem Weizenvorteig, mit dem Urkorn Emmer und nach langer Teigführung in Handarbeit hergestellt. Sehr aromatisch mit grober, lockerer Porung. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 88 %, Emmer 10 %, Roggen 2% Das Grand Cru Baguette ist vegan. **Zutaten Weizenmehl** 55 %, Wasser,** Emmermehl*, Weizenmalzmehl**, **Weizeneiweiß**,** **Hefe**, **Steinsalz**, Hartweizengrieß**, **Roggenmehl**,** **pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume) *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1055 KJ / 252 kcal Fett 1,4 g davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 0 g Ballaststoffe 2,9 g Eiweiß 11 g Salz 1,8 g

Holzofenbrot

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und Weizenvorteig. Im Holzofen gebacken entsteht eine schöne, kräftige Kruste während die Krume saftig bleibt. Mild gesäuert, aromatisch und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 83 %, Roggen 17 % Das Holzofenbrot ist vegan. **Zutaten Weizenmehl** 52 %, Wasser, **Roggenmehl**, **Roggenvollkornschrot**, Steinsalz, Hefe, **Weizenvollkornschrot**,** Hartweizengrieß**, **Weizenmalzmehl**, **Weizeneiweiß**, Sonnenblumenöl 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 930 KJ / 225 kcal Fett 1,0 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 0,9 g Ballaststoffe 4,1 g Eiweiß 8,2 g Salz 1,5 g

Italienisches Landbrot

Weizenbrot Mit hauseigenem Weizenvorteig und langer Teigführung hergestellt. Aromatisch und saftig. Perfekt für mediterrane Bruschetta. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 96 %, Roggen 4 % Das Italienische Landbrot ist vegan **Zutaten Weizenmehl** 56 %, Wasser, **Roggenmehl**, **Weizenmalzmehl**, **Hartweizengrieß**, Olivenöl, Steinsalz, Hefe, **Weizeneiweiß**, Sonnenblumenöl, Zuckerrübensirup 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 946 KJ / 228 kcal Fett 2,2 g davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 0,5 g Ballaststoffe 3,0 g Eiweiß 7,7 g Salz 1,4 g

Kartoffelbrot

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und 18 % frischen Kartoffeln. Im Geschmack mild und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 81 %, Roggen 19 % Das Kartoffelbrot ist vegan. **Zutaten Weizenmehl** 47 %, Wasser, frische Kartoffeln 18 %, **Roggenmehl**, **Weizenvollkornschrot**, Hefe, Steinsalz, **Weizeneiweiß**, **Weizenmalzmehl**, Sonnenblumenöl 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 976 KJ / 235 kcal Fett 1,0 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 1,2 g Ballaststoffe 4,3 g Eiweiß 9,1 g Salz 1,6 g

Kürbis-Rotkorn-Käpsele

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig, Rotkornweizen aus eigenem Vertragsanbau, Kürbiskernen und frischem Kürbis gebacken. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 80 %, Roggen 10 %, Rotkornweizen 9 %, Hirse 1 % Das Kürbis-Rotkorn-Käpsele ist vegan. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Weizenmehl** 35 %, **Roggenmehl**, **Rotkornweizen** 2 %, **Rotkornweizenvollkornmehl** 2 %, **Roggenvollkornschrot**, **Weizenvollkornschrot**, **Hartweizengrieß**), Wasser, Kürbiskerne 10 %, Kürbis 4 %, **Weizeneiweiß**, **Sesam**, Hefe, Steinsalz, rote Linsen, Hirse, Rosmarin, pflanzliches Öl (Raps, Olive), **Weizenmalzmehl**, Zuckerrübensirup, Kümmel gemahlen 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 934 KJ / 226 kcal Fett 6,0 g davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g Kohlenhydrate 32 g davon Zucker 1,7 g Ballaststoffe 4,6 g Eiweiß 9,8 g Salz 1,0 g



Parisienne Baguette

Weizenbrot Mit langer Teigführung in Handarbeit hergestellt. Im Geschmack arttypisch rein mit leicht malziger Krume. Perfekt für Canapés. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 %
Das Parisienne Baguette ist vegan. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Weizenmehl**, **Hartweizengrieß**) 66 %, Wasser, **Weizeneiweiß**, **Weizenmalzmehl**, Hefe, Steinsalz, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1143 KJ / 273 kcal Fett 1,4 g davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 0 g Ballaststoffe 3,0 g Eiweiß 13 g Salz 1,7 g

Proteingold

Dinkelbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig, Urgetreide und Superfoods wie Goldlein aus eigenem Vertragsanbau von der Schwäbischen Alb. Reich an Eiweiß bei reduziertem Anteil an Kohlenhydraten. Enthält 35 % weniger Kohlenhydrate als ein herkömmliches Dinkelbrot mit ca. 40 g Kohlenhydraten je 100 g. Nussig aromatisch und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 93 %, Emmer 5 %, Hirse 2 % Das Proteingold ist vegan, reich an Ballaststoffen und in allen geraden Wochen erhältlich. **Zutaten** Dinkelerzeugnisse (**Dinkelvollkornmehl***, **Dinkelmehl***, **Dinkelvollkornschrot***) 31 %, Wasser, **Weizeneiweiß**, Goldleinsaat, Chia-Samen (Salvia hispanica), Sonnenblumenkerne, Leinmehl, Hefe, Rapskernschrot, Kartoffeln, **Hartweizengrieß**, **Emmervollkorn***, Steinsalz, Hirse, Amaranth, **Emmervollkornschrot***, **Roggenmehl** *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1060 kJ / 253 kcal Fett 8,5 g davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g Kohlenhydrate 26 g davon Zucker 0,5 g Ballaststoffe 9,7 g Eiweiß 18 g Salz 1,4 g

Richards Rotkörnle-Vollkornbrot

Vollkornbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig und langer Teigführung hergestellt. Die rote Farbe bekommt es vom Rotkornweizen, von Traubenkernmehl und dem Saft der Ermstaler Knorpelkirsche (ein Slow Food Arche-Passagier). Saftig und nussig im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Rotkornweizen 78 %, Dinkel 13 %, Roggen 6 %, Hirse 3 % Richards Rotkörnle-Vollkornbrot ist vegan, reich an Ballaststoffen und in allen ungeraden Wochen erhältlich. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Rotkornweizenvollkornschrot** 29 %, **Dinkelvollkornschrot***, **Rotkornweizen** 5 %, **Rotkornweizenvollkornmehl** 5 %, **Roggenvollkornschrot**, **Roggenmehl**), Wasser, Sonnenblumenkerne, Knorpelkirsch-Saft, **Sesam**, Traubenkernmehl, Kartoffel, rote Linsen, Hirse, Steinsalz, **Weizeneiweiß**, Zuckerrübensirup, Hefe *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1059 KJ / 253 kcal Fett 5,5 g davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 1,8 g Ballaststoffe 9,0 g Eiweiß 9,8 g Salz 1,4 g

Roggen-Äibler

Roggenbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und Roggenvorteig, ohne Zusatz von Backhefe. Im Geschmack mild gesäuert und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Roggen 100 % Das Roggen-Äibler ist vegan, reich an Ballaststoffen und in allen ungeraden Wochen erhältlich. **Zutaten** **Roggenmehl** 72 %, Wasser, Steinsalz, Rapsöl, Zuckerrübensirup, Kümmel gemahlen 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 969 KJ / 231 kcal Fett 1,7 g davon gesättigte Fettsäuren 0 g Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 3,9 g Ballaststoffe 6,5 g Eiweiß 6,0 g Salz 1,7 g



Roggenmischbrot

Roggenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig. Mild gesäuert, sehr aromatisch und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Roggen 55 %, Weizen 45 % Das Roggenmischbrot ist vegan. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Roggenmehl** 39 %, **Weizenmehl**, **Roggenvollkornschrot** 3 %), Wasser, Steinsalz, Hefe, **Weizeneiweiß**, Kümmel gemahlen, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume) 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1092 KJ / 264 kcal Fett 2,7 g davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g Kohlenhydrate 50 g davon Zucker 2,5 g Ballaststoffe 5,8 g Eiweiß 9,0 g Salz 1,6 g

Rusti-Korn

Roggenbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und hohem Vollkornanteil. Mild gesäuert, kräftig malzig und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Roggen 100 % Das Rusti-Korn ist vegan, reich an Ballaststoffen und in allen geraden Wochen erhältlich. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Roggenvollkorn**, **Roggenmehl**, **Roggenvollkornflocken**) 54 %, Wasser, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Zuckerrübensirup, **Dinkelgluten***, Steinsalz, Hefe, Traubenkernmehl, Kümmel gemahlen *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1268 KJ / 303 kcal Fett 11 g davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 4,7 g Ballaststoffe 9,4 g Eiweiß 12 g Salz 1,4 g

Schwäbisches Bauernbrot

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und Weizenvorteig nach langer Teigführung auf Granitplatten gebacken. Sehr aromatisch, mild gesäuert und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 80 %, Roggen 20 % Unser Bauernbrot ist vegan. **Zutaten** **Weizenmehl** 58 %, Wasser, **Roggenmehl**, **Roggenvollkornschrot**, **Weizeneiweiß**, Hefe, Steinsalz, **Hartweizengrieß**, **Weizenmalzmehl**, Sonnenblumenöl, Kümmel gemahlen 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1086 KJ / 263 kcal Fett 1,1 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 1,1 g Ballaststoffe 4,6 g Eiweiß 11 g Salz 1,7 g

Steinofenlaible

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig nach langer Teigführung im Steinofen gebacken. Im Geschmack mild und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 81 %, Roggen 19 % Das Steinofenlaible ist vegan. **Zutaten** **Weizenmehl** 57 %, Wasser, **Roggenmehl**, **Roggenvollkornschrot**, Hefe, Steinsalz, **Weizenmalzmehl**, **Weizeneiweiß**, Sonnenblumenöl, Kümmel gemahlen 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 984 KJ / 239 kcal Fett 1,2 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 1,1 g Ballaststoffe 4,6 g Eiweiß 8,9 g Salz 1,6 g

s' Kleine B wie Binkel

Dinkelmischbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig, Samtrot Ur-Binkel und Goldlein aus Vertragsanbau von der Schwäbischen Alb. Aromatisch und saftig, mit nussigem Aroma. Rekultivierung des Binkelweizen seit 2016. 1. Brot mit Binkel seit 100 Jahren! Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 60 %, Binkel 40 % s' Kleine B wie Binkel ist vegan. Aufgrund der geringen Verfügbarkeit des Binkelweizen gibt es das Brot nur in ausgewählten Wochen. Unsere 400 g Brote sind ideal für kleine Haushalte. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Dinkelmehl*** 30 %, **Binkelvollkornschrot*** 30 %, **Dinkelvollkornschrot*** 5 %, **Weizenvollkornmehl**, **Roggenmehl**), Wasser, Goldleinsaat, **Sesam**, Steinsalz, Hefe, **Weizeneiweiß**, Sonnenblumenöl *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1109 KJ / 265 kcal Fett 4,3 g davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 0,5 g Ballaststoffe 6,5 g Eiweiß 12 g Salz 1,1 g



s' Kleine Dinkel

Dinkelbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig und langer Teigführung hergestellt. Aromatisch und saftig, mild gesäuert. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 %
s' Kleine Dinkel ist vegan und hält sich besonders lange frisch. Unsere 400 g Brote sind ideal für kleine Haushalte. **Zutaten Dinkelmehl*** 60 %, Wasser, **Dinkelvollkornschrot*** 4 %, Steinsalz, Zuckerrübensirup, Hefe, ****Roggenmehl ***Weizenart** 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 996 KJ / 238 kcal Fett 1,5 g davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 1,4 g Ballaststoffe 2,1 g Eiweiß 8,3 g Salz 1,6 g

s' Kleine Steinofenkrütle

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und Weizenvorteig nach langer Teigführung gebacken. Mild gesäuert, aromatisch und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 80 %, Roggen 20 % s' Kleine Steinofenkrütle ist vegan. Unsere 400 g Brote sind ideal für kleine Haushalte. **Zutaten Weizenmehl** 58 %, Wasser, **Roggenmehl, Roggenvollkornschrot, Weizeneiweiß**, Hefe, Steinsalz, **Hartweizengrieß, Weizenmalzmehl, Weizenvollkornmehl**, Sonnenblumenöl, Kümmel gemahlen 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1086 KJ / 263 kcal Fett 1,1 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 1,1 g Ballaststoffe 4,6 g Eiweiß 11 g Salz 1,7 g

s' Kleine Ur-Emmerle

Vollkornbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig und Goldlein aus eigenem Vertragsanbau von der Schwäbischen Alb. Nach langer Teigführung gebacken, kräftig und nussig im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Emmer 75 %, Dinkel 18 %, Hirse 7 % s' Kleine Ur-Emmerle ist vegan und reich an Ballaststoffen. Es hält sich besonders lange frisch und ist in allen geraden Wochen erhältlich. Unsere 400 g Brote sind ideal für kleine Haushalte. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Emmervollkornschrot*** 29 %, **Dinkelvollkornschrot***, **Emmervollkorn*** 8 %, **Dinkelmehl***, **Roggenmehl**), Wasser, Sonnenblumenkerne, **Sesam**, Goldleinsaat, Hirse, Amaranth, Steinsalz, Zuckerrübensirup, Hefe, Kümmel gemahlen *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1026 KJ / 245 kcal Fett 7,3 g davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 1,2 g Ballaststoffe 6,9 g Eiweiß 9,7 g Salz 1,7 g

s' Kleine Vital Dinkel

Dinkelmischbrot Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig, Rotkornweizen aus eigenem Vertragsanbau und roten Linsen gebacken. Mild gesäuert, feinporig und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 78 %, Rotkornweizen 10 %, Weizen 4 %, Roggen 3 %, Gerste 2 %, Hirse 2 %, Hafer 1 % s' Kleine Vital Dinkel ist vegan. Unsere 400 g Brote sind ideal für kleine Haushalte. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Dinkelmehl*** 35 %, **Dinkelvollkornschrot*** 3 %, **Rotkornweizen** 2 %, **Rotkornweizenvollkornmehl** 2 %, **Weizenmehl, Roggenvollkornschrot, Gerstenvollkornflocken**, Hirse, **Haferflocken, Roggenmehl, Dinkelmalzflocken***, **Weizenvollkornmehl, Hartweizengrieß, Emmermehl***), Wasser, **Weizeneiweiß**, rote Linsen 1 %, Steinsalz, Hefe, **Sesam**, Mohn, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, **Sojaschrot**, Sonnenblumenöl, Kürbiskerne, **Weizenmalzmehl**, Rapsöl, Traubenzucker, Reismehl, **Gerstenmalz**, Glucosesirup *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 793 KJ / 190 kcal Fett 2,2 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 35 g davon Zucker 0 g Ballaststoffe 2,7 g Eiweiß 7,8 g Salz 0,95 g



Bäckerhaus Veit Café

Unterboihinger Straße 26
73240 Wendlingen am Neckar
Tel. 07024 405282
info@baeckerhaus-veit.de



Ermstaler Nussbrot

Weizenmischbrot Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und 25 % Nüssen (Walnüsse, Haselnüsse, Erdnüsse). Die Walnüsse beziehen wir, solange der Vorrat reicht, aus dem Ermstal. Kräftig nussig im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 70 %, Roggen 26 %, Hafer 4 % Das Walliser Nussbrot ist vegan und reich an Ballaststoffen. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Weizenmehl** 28 %, **Roggenmehl**, **Roggenvollkornschrot**, **Haferflocken**), Wasser, **Walnüsse** 13 %, Sonnenblumenkerne, **Haselnüsse** 6 %, **Erdnüsse** 6 %, **Weizeneiweiß**, Steinsalz, **Sojaschrot**, **Sesam**, Leinsaat, Hefe, **Weizenmalzmehl**, Rapsöl
100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1574 KJ / 377 kcal Fett 21 g davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g Kohlenhydrate 33 g davon Zucker 1,6 g Ballaststoffe 6,2 g Eiweiß 14 g Salz 1,8 g



Brötchen & Co.

Bempflinger

Weizenbrötchen Mit hauseigenem Weizenvorteig nach langer Teigruhe und -reifung von bis zu 72 Stunden gebacken. Außerordentlich aromatisch und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Der Bempflinger ist vegan und schmeckt auch abends noch wie frisch gebacken – das kann man nicht von allen Weizenbrötchen sagen. **Zutaten Weizenmehl** 67 %, Wasser, **Hartweizengrieß** 6 %, **Weizenmalzmehl**, Rapsöl, Steinsalz, Hefe, **Weizeneiweiß**, Reismehl, Traubenzucker, **Gerstenmalz** 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1200 KJ / 287 kcal Fett 2,2 g davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 0,6 g Ballaststoffe 3,3 g Eiweiß 9,7 g Salz 1,7 g

Brezel

Laugengebäck Mit frischer Vollmilch vom Albhof nach traditionellem Rezept der schwäbischen Hochzeitsbrezel hergestellt. Kräftiger Laugengeschmack. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Die Brezel ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl** 79 %, Wasser, **Vollmilch** 22 %, Hefe, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Kokos, Raps), Natronlauge 4 %, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, Brezelsalz, **Gerstenmalz**, **Weizeneiweiß**, Zitronensaft, natürliches **Butteraroma** 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1513 KJ / 362 kcal Fett 7,6 g davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 1,7 g Ballaststoffe 3,5 g Eiweiß 11 g Salz 4,1 g

Bürli

Weizenbrötchen Mit hauseigenem Weizenvorteig gebacken. Ein knackig-fluffiges Weizen-Doppelweckle nach Schweizer Art. Im Geschmack malzig und aromatisch. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Bürli ist vegan. **Zutaten Weizenmehl** 75 %, Wasser, Hefe, **Weizenmalzmehl**, **Hartweizengrieß** 2 %, Steinsalz, Rapsöl, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1207 KJ / 289 kcal Fett 1,4 g davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g Kohlenhydrate 58 g davon Zucker 1,1 g Ballaststoffe 3,3 g Eiweiß 9,8 g Salz 1,8 g

Buttercroissant

Weizengebäck Mit frischer Butter gebacken. Zart splittrig und arttypisch mit reinem Buttergeschmack. Den Croissantteig stellen wir ganz traditionell selbst her. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Buttercroissant ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl** 53 %, **Vollmilch**, **Butter** (mit Farbstoff: Carotin) 24 %, **Weizenmalzmehl**, Hefe, **Butter**, Steinsalz, Zucker, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1704 KJ / 408 kcal Fett 23 g davon gesättigte Fettsäuren 15 g Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 2,7 g Ballaststoffe 2,2 g Eiweiß 7,9 g Salz 1,1 g

Butterzöpfe

Weizengebäck Arttypisch mit reinem Buttergeschmack und feinem Duft nach Weizen. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Butterzöpfe ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl** 61 %, **Vollmilch**, **Vollei**, **Butterreinfett** (mit Farbstoff: Carotin) 6 %, Hefe, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1328 KJ / 318 kcal Fett 9,1 g davon gesättigte Fettsäuren 5,2 g Kohlenhydrate 48 g davon Zucker 2,5 g Ballaststoffe 2,6 g Eiweiß 9,9 g Salz 1,4 g



Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Weizenmischbrötchen Mit Dickkopfweißen aus eigenem Vertragsanbau und mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig sowie mit 12 % Ermstaler Walnüssen. Saftig und kräftig im Geschmack. Der Dickkopfweiß ist eine vom Aussterben bedrohte Getreidesorte und ist als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Getreidemischungsverhältnis: Dickkopfweiß 85 %, Dinkel 9 %, Roggen 4 %, Weizen 2 % Das Dickköpfe-Walnuss-Krusti ist vegan und in allen ungeraden Wochen erhältlich. **Zutaten Dickkopfweißmehl** 52 %, Wasser, **Walnüsse** 12 %, **Dinkelvollkornschtrot***, Zuckerrübensirup, **Roggenmehl**, **Dickkopfweißvollkornschtrot** 2 %, Steinsalz, **Weizenmehl**, Hefe, **Dinkelmalzflocken***, Traubenzucker, **Weizenweiß, Weizenmalzmehl**, Glucosesirup *Weizenart 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1272 KJ / 304 kcal Fett 9,0 g davon gesättigte Fettsäuren 1,0 g Kohlenhydrate 46 g davon Zucker 3,3 g Ballaststoffe 3,5 g Eiweiß 9,9 g Salz 1,8 g

Dinkel Hafer Weckle

Dinkel-Kleingebäck Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig, Bananenchips und Hafer gebacken. Hafer enthält Beta-Glucane, die zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut beitragen. 1 1/2 Dinkel Hafer Weckle enthalten 1 g Beta-Glucane. Eine positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer ein. Aromatisch, leicht süß und saftig im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 75 %, Hafer 25 % Das Dinkel Hafer Weckle ist vegan. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Dinkelmehl*** 32 %, **Haferflocken** 15 %, **Dinkelvollkornschtrot*** 14 %, **Roggenmehl**), Wasser, Sonnenblumenkerne, **Sojaschtrot**, Bananenchips (Bananen, Kokosnussöl), **Sesam**, Hefe, Steinsalz, **Dinkelgluten***, Zuckerrübensirup *Weizenart 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1295 KJ / 309 kcal Fett 11 g davon gesättigte Fettsäuren 4,8 g Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 4,1 g Ballaststoffe 4,7 g Eiweiß 12 g Salz 1,25 g Beta-Glucane 0,63 g

Dinkel-Brezel

Laugengebäck Mit hauseigenem Dinkelvorteig und mit frischer Vollmilch vom Albhof gebacken. Kräftiger Laugengeschmack. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 % Die Dinkel-Brezel ist vegetarisch. **Zutaten Dinkelmehl*** 78 %, Wasser, **Vollmilch **13 %, pflanzliches Fett (Palm, Kokos), Natronlauge 4 %, Hefe, Steinsalz, Rapsöl, Zitronensaft, natürliches **Butteraroma ***Weizenart 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1361 KJ / 325 kcal Fett 6,6 g davon gesättigte Fettsäuren 1,7 g Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 1,4 g Ballaststoffe 2,9 g Eiweiß 10 g Salz 2,3 g

Dinkel-Kröstle

Dinkel-Kleingebäck Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig, von Hand ausgehoben und auf Granitplatten gebacken. Sehr aromatisch, leicht nussig und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 % Das Dinkel-Kröstle ist vegan. **Zutaten Dinkelmehl*** 63 %, Wasser, **Dinkelvollkorn*** 8 %, Zuckerrübensirup, Steinsalz, Hefe, **Roggenmehl ***Weizenart 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1095 KJ / 262 kcal Fett 1,9 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 2,4 g Ballaststoffe 2,3 g Eiweiß 9,1 g Salz 1,6 g

Dinkel-Laugenstange

Laugengebäck Mit hauseigenem Dinkelvorteig und mit frischer Vollmilch vom Albhof gebacken. Kräftiger Laugengeschmack. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 % Die Dinkellaugenstange ist vegetarisch. **Zutaten Dinkelmehl*** 78 %, Wasser, **Vollmilch**, pflanzliches Fett (Palm, Kokos), Natronlauge 4 %, Hefe, Steinsalz, Rapsöl, Zitronensaft, natürliches **Butteraroma ***Weizenart 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1341 KJ / 321 kcal Fett 6,6 g davon gesättigte Fettsäuren 1,7 g Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 1,4 g Ballaststoffe 2,9 g Eiweiß 10 g Salz 2,3 g



Dinkelchen

Dinkel-Kleingebäck Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig gebacken. Sehr aromatisch, leicht nussig und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 % Das Dinkelchen ist vegan. **Zutaten Dinkelmehl*** 63 %, Wasser, **Dinkelvollkorn*** 8 %, Zuckerrübensirup, Steinsalz, Hefe, ****Roggenmehl ***Weizenart** 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1025 KJ / 245 kcal Fett 0,9 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 50 g davon Zucker 2,7 g Ballaststoffe 3,2 g Eiweiß 9,2 g Salz 1,6 g

Dinkelseele

Dinkel-Kleingebäck Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig und mit Kümmel. Von Hand ausgehoben und nach langer Teigführung auf Granitplatten gebacken. Nussig aromatisch und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 100 % Die Dinkelseele ist vegan und gilt als besonders bekömmlich. **Zutaten Dinkelmehl*** 60 %, Wasser, **Dinkelvollkorn*** 5 %, Kümmel, Salz, Zuckerrübensirup, Steinsalz, Hefe, ****Roggenmehl ***Weizenart** 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 979 KJ / 234 kcal Fett 1,1 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 47 g davon Zucker 2,5 g Ballaststoffe 3,1 g Eiweiß 8,8 g Salz 4,2 g

Ermstärer

Mehrkornbrötchen Mit vielen leckeren Zutaten wie Gerste, Emmer, Dinkel und Hirse sowie Sesam, Leinsaat und Traubenkernmehl. Kräftig und körnig im Geschmack. Seinen Namen haben wir ihm nach dem landschaftlich schönen Ermstal gegeben!
Getreidemischungsverhältnis: Weizen 74 %, Gerste 10 %, Emmer 7 %, Dinkel 6 %, Hirse 3 %
Der Ermstärer ist vegan und reich an Ballaststoffen. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Weizenmehl** 31 %, **Weizenvollkornschrot** 9 %, **Gerstenvollkornflocken** 5 %, **Dinkelmalz** 3 %, **Emmervollkorn*** 3 %, **Emmervollkornschrot***), Wasser, **Sesam**, Sonnenblumenkerne, Hefe, Goldleinsaat, Leinsaat, Traubenkernmehl, **Weizeneiweiß**, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, Hirse, Amaranth, **Semmelbrösel**, Zuckerrübensirup, Kartoffelstärke, Traubenzucker, Rapsöl, Glucosesirup *Weizenart 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1360 KJ / 325 kcal Fett 11 g davon gesättigte Fettsäuren 1,5 g Kohlenhydrate 42 g davon Zucker 2,2 g Ballaststoffe 7,8 g Eiweiß 13 g Salz 1,5 g

Grill-Bempflinger Mediterran

Weizenbrötchen Unser Bempflinger für die Grillsaison aufgepeppt mit einem mediterranen Gewürzöl. Mit hauseigenem Weizenvorteig nach langer Teigruhe und -reifung von bis zu 72 Stunden gebacken. Außerordentlich aromatisch und saftig. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Der Grill-Bempflinger Mediterran ist vegetarisch und schmeckt auch abends noch wie frisch gebacken – das kann man nicht von allen Weizenbrötchen sagen. **Zutaten** **Weizenmehl** 60 %, Wasser, Gewürzöl Mediterran (Rapsöl, Salz, Rapsfett ganz gehärtet, Gewürze (enthalten u.a. **Senfsaat**), Zwiebeln, Würze, Zucker, Kräuter, Glucosesirup, Aromen (enthalten u.a. **Milcherzeugnisse**), Gewürzextrakte) 11 %, **Hartweizengrieß** 5 %, **Weizenmalzmehl**, Rapsöl, Steinsalz, Hefe, **Weizeneiweiß**, Reismehl, Traubenzucker, **Gerstenmalz**, Zucker 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1417 KJ / 339 kcal Fett 11 g davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g Kohlenhydrate 51 g davon Zucker 1,1 g Ballaststoffe 2,7 g Eiweiß 8,3 g Salz 2,2 g



Käsebrötchen

Weizenbrötchen Mit knusprigem Gouda veredelt. Im Geschmack mild und saftig mit angenehm malziger Krume. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Käsebrötchen ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl** 57 %, Wasser, **Gouda** 48 % Fett i.Tr. 25 %, Hefe, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Rapsöl, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1254 KJ / 300 kcal Fett 8,0 g davon gesättigte Fettsäuren 4,7 g Kohlenhydrate 43 g davon Zucker 0,8 g Ballaststoffe 2,5 g Eiweiß 13 g Salz 1,6 g

Käsebrötchen mit Speck

Weizenbrötchen Mit knusprigem Gouda und Speck veredelt. Im Geschmack deftig und saftig mit angenehm malziger Krume. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % **Zutaten** ****Weizenmehl** ****45** %, Wasser, Speckwürfel (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Kaliumnitrit, Natriumnitrit, Buchenholzrauch. Hergestellt aus, Schwarzwälder Schinken) 23 %, **Gouda** 48 % Fett i.Tr. 23 %, Hefe, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Rapsöl, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1245 KJ / 298 kcal Fett 10 g davon gesättigte Fettsäuren 5,6 g Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 0,7 g Ballaststoffe 1,9 g Eiweiß 16 g Salz 2,6 g

Korn-Krusti

Mehrkornbrötchen Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und Roggenvorteig gebacken. Kräftig und körnig im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 80 %, Roggen 9 %, Hafer 8 %, Dinkel 3 % Das Korn-Krusti ist vegan und reich an Ballaststoffen. **Zutaten Weizenmehl** 47 %, Wasser, Leinsaat, **Haferflocken** 5 %, **Roggenmehl** 4 %, Hefe, **Weizeneiweiß**, **Weizenvollkornschrot** 3 %, **Weizenmalzmehl**, Rapsöl, Sonnenblumenkerne, **Sojaschrot**, **Dinkelmalflocken*** 2 %, **Roggenvollkornflocken** 1 %, Steinsalz, Zuckerrübensirup, Traubenzucker, Glucosesirup *Weizenart 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1251 KJ / 299 kcal Fett 6,8 g davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g Kohlenhydrate 45 g davon Zucker 1,6 g Ballaststoffe 6,5 g Eiweiß 13 g Salz 1,4 g

Kürbiskernbrötchen

Weizenbrötchen Mit hauseigenem Natur-Roggensauerteig und 17 % Kürbiskernen gebacken. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 95 %, Roggen 5 % Das Kürbiskernbrötchen ist vegan. **Zutaten Weizenmehl** 41 %, Wasser, Kürbiskerne 17 %, Sonnenblumenkerne, **Weizenvollkornschrot** 4 %, **Weizeneiweiß**, Hefe, **Roggenmehl**, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, Traubenzucker, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1557 KJ / 373 kcal Fett 17 g davon gesättigte Fettsäuren 2,7 g Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 1,3 g Ballaststoffe 4,9 g Eiweiß 16 g Salz 1,4 g

Laugaweckle

Laugengebäck Der schwäbische Klassiker mit typisch aromatischem Laugengeschmack. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Laugaweckle ist vegan. **Zutaten Weizenmehl** 72 %, Wasser, Hefe, **Weizenmalzmehl**, Natronlauge 3 %, Steinsalz, Rapsöl, Brezelsalz, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1178 KJ / 282 kcal Fett 2,5 g davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 1,2 g Ballaststoffe 3,1 g Eiweiß 9,2 g Salz 3,4 g



Laugen-Eck

Laugengebäck Herzhaft gelaugter Blätterteig, mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen veredelt. Typisch aromatischer Laugengeschmack. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Laugen-Eck ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl, Butter** 21 %, Wasser, Hefe, Zucker, Salz, **Weizeneiweiß, Weizenquellmehl, Vollei, Eiweiß**, Natronlauge 1 %, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1695 KJ / 405 kcal Fett 23 g davon gesättigte Fettsäuren 11 g Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 1,7 g Ballaststoffe 1,1 g Eiweiß 10 g Salz 0,89 g

Laugencroissant

Laugengebäck Mit frischer Butter gebacken. Arttypisch mit reinem Butter- und Laugengeschmack. Den Croissantteig stellen wir nach alter Handwerkstradition selbst her. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Laugencroissant ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl** 51 %, **Vollmilch, Butter** (mit Farbstoff: Carotin) 23 %, Natronlauge 4 %, **Weizenmalzmehl**, Hefe, **Butter**, Brezelsalz, Steinsalz, Zucker, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1643 KJ / 393 kcal Fett 22 g davon gesättigte Fettsäuren 15 g Kohlenhydrate 41 g davon Zucker 2,6 g Ballaststoffe 2,2 g Eiweiß 7,6 g Salz 3,0 g

Laugencroissant mit Käse

Laugengebäck Mit frischer Butter gebacken. Arttypisch mit reinem Butter- und Laugengeschmack. Mit Käse veredelt. Den Croissantteig stellen wir nach alter Handwerkstradition selbst her. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Laugencroissant mit Käse ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl** 43 %, **Gouda** 48 % Fett i.Tr. 27 %, **Vollmilch, Butter** (mit Farbstoff: Carotin) 19 %, Natronlauge 4 %, **Weizenmalzmehl**, Hefe, **Butter**, Steinsalz, Zucker, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1755 KJ / 419 kcal Fett 26 g davon gesättigte Fettsäuren 17 g Kohlenhydrate 34 g davon Zucker 2,2 g Ballaststoffe 1,8 g Eiweiß 12 g Salz 1,8 g

Laugencroissant mit Kürbiskernen

Laugengebäck Mit frischer Butter gebacken. Arttypisch mit reinem Butter- und Laugengeschmack. Mit Kürbiskernen veredelt. Den Croissantteig stellen wir nach alter Handwerkstradition selbst her. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Laugencroissant mit Kürbiskernen ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl** 41 %, Kürbiskerne 25 %, **Vollmilch, Butter** (mit Farbstoff: Carotin) 18 %, Natronlauge 3 %, **Weizenmalzmehl**, Hefe, **Butter**, Steinsalz, Zucker, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1901 KJ / 455 kcal Fett 29 g davon gesättigte Fettsäuren 14 g Kohlenhydrate 36 g davon Zucker 2,3 g Ballaststoffe 4,0 g Eiweiß 12 g Salz 1,5 g

Leerdammer-Brezel

Laugengebäck Nach traditionellem Rezept der schwäbischen Hochzeitsbrezel mit frischer Vollmilch vom Albhof gebacken. Mit Leerdammer-Schnittkäse knusprig überbacken. Kräftiger Laugengeschmack. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Die Leerdammer-Brezel ist vegetarisch. **Zutaten Weizenmehl** 67 %, Wasser, Leerdammer-Schnittkäse 45 % Fett i.Tr. (**Milch**, Speisesalz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab) 19 %, **Vollmilch**, Hefe, pflanzliches Fett (Palm, Kokos, Raps), Natronlauge 4 %, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, **Gerstenmalz, Weizenmalz, Weizeneiweiß**, Zitronensaft, natürliches **Butteraroma** 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1573 KJ / 376 kcal Fett 12 g davon gesättigte Fettsäuren 5,5 g Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 1,5 g Ballaststoffe 3,0 g Eiweiß 14 g Salz 2,5 g



Mohnbrötchen

Weizenbrötchen Mit Mohn veredelt. Angenehm malzig im Geschmack.

Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Mohnbrötchen ist vegan. **Zutaten**

Weizenmehl, Wasser, Mohn 6 %, Hefe, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Rapsöl, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1257 KJ / 301 kcal Fett 3,9 g davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g Kohlenhydrate 56 g davon Zucker 1,2 g Ballaststoffe 4,3 g Eiweiß 10 g Salz 1,6 g

Olivia

Weizen-Kleingebäck Mit hauseigenem Weizenvorteig, grünen und schwarzen Oliven und Oregano gebacken. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 99%, Roggen 1% Olivia ist vegan und eignet sich hervorragend zum Grillen. **Zutaten Weizenmehl** 49 %, Wasser, Oliven grün 9 %, Oliven schwarz 9 %, Hefe, **Weizeneiweiß**, **Weizenmalzmehl**, **Hartweizengrieß**, Olivenöl, Brezelsalz, Oregano, **Roggenmehl**, Citronensäure, Traubenzucker, Glucosesirup, Säuerungsmittel: Milchsäure 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1047 KJ / 250 kcal Fett 6,0 g davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g Kohlenhydrate 39 g davon Zucker 0,9 g Ballaststoffe 3,3 g Eiweiß 9,2 g Salz 1,2 g

Partyrad

Weizen-Kleingebäck Eignet sich hervorragend für ein abwechslungsreiches Büfett. Mit Mohn, Sesam, Kürbis-, Sonnenblumenkernen und Käse veredelt. Arttypisch malzig im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Party-Rad ist vegetarisch und in zwei Größen erhältlich: mit 7 oder 19 Brötchen. **Zutaten Weizenmehl** 68 %, Wasser, **Weizenmalzmehl**, Gouda 48 % Fett i.Tr. (pasteurisierte **Milch**, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab) 3 %, Hefe, Steinsalz, Mohn, Sonnenblumenkerne, **Sesam**, Kürbiskerne, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Rapsöl, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1198 KJ / 286 kcal Fett 4,0 g davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g Kohlenhydrate 52 g davon Zucker 0,9 g Ballaststoffe 3,1 g Eiweiß 9,7 g Salz 1,6 g

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

Vollkornbrötchen Mit hauseigenem Natur-Dinkelvollkornsauerteig und langer Teigführung hergestellt. Die rote Farbe bekommt es vom Rotkornweizen, von Traubenkernmehl und dem Saft der Ermstälter Knorpelkirsche (ein Slow Food Arche-Passagier). Saftig und nussig im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Rotkornweizen 78 %, Dinkel 19 %, Hirse 3 % Das Rotkörnle-Vollkornbrötchen ist vegan und reich an Ballaststoffen. **Zutaten** Getreideerzeugnisse (**Rotkornweizenvollkornschrot** 30 %, **Dinkelvollkornschrot***, **Rotkornweizen** 7 %, **Rotkornweizenvollkornmehl** 4 %, **Dinkelmalzflocken***, **Roggenmehl**), Wasser, Sonnenblumenkerne, Knorpelkirsch-Saft, **Sesam**, Traubenkernmehl, Kartoffel, rote Linsen, Hirse, Steinsalz, **Weizeneiweiß**, Zuckerrübensirup, Hefe *Weizenart 100 g Brot enthalten durchschnittlich Brennwert 1126 KJ / 269 kcal Fett 5,7 g davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g Kohlenhydrate 44 g davon Zucker 2,1 g Ballaststoffe 9,1 g Eiweiß 10 g Salz 1,7 g

Sesambrötchen

Weizenbrötchen Mit Sesam veredelt. Angenehm malzig im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Sesambrötchen ist vegan. **Zutaten** **Weizenmehl** 71 %, Wasser, **Sesam** 6 %, Hefe, **Weizenmalzmehl**, Steinsalz, Traubenzucker, **Weizeneiweiß**, Rapsöl, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1265 KJ / 303 kcal Fett 4,5 g davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g Kohlenhydrate 55 g davon Zucker 1,1 g Ballaststoffe 3,8 g Eiweiß 10 g Salz 1,6 g



Bäckerhaus Veit Café

Unterboihinger Straße 26
73240 Wendlingen am Neckar
Tel. 07024 405282
info@baeckerhaus-veit.de



Tafelbrötchen

Weizenbrötchen Der Klassiker unter den Weizenbrötchen. Angenehm malzig im Geschmack.

Getreidemischungsverhältnis: Weizen 100 % Das Tafelbrötchen ist vegan. **Zutaten**

Weizenmehl 72 %, Wasser, **Weizenmalzmehl**, Hefe, Steinsalz, Traubenzucker,

Weizeneiweiß, Rapsöl, Glucosesirup 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1130 KJ / 270 kcal Fett 1,4 g davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g Kohlenhydrate 54 g davon Zucker 1,0 g Ballaststoffe 3,1 g Eiweiß 9,2 g Salz 1,6 g

Ur-Weck

Vollkornbrötchen Mit den Urgetreidesorten Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen gebacken. Kräftig und aromatisch im Geschmack. Getreidemischungsverhältnis: Dinkel 79 %, Emmer 7 %, Einkorn 7 %, Roggen 7 % Der Ur-Weck ist vegan und reich an Ballaststoffen.

Zutaten Getreideerzeugnisse (**Dinkelvollkornmehl*** 38 %, **Emmervollkornmehl*** 5 %, **Einkornvollkornmehl*** 5 %, **Waldstaudenroggenvollkornmehl** 5 %, **Dinkelvollkornschrot***

3 %, **Weizenmehl**, **Roggenvollkornmehl**), Wasser, **Sesam**, Hefe, Sonnenblumenkerne, **Weizeneiweiß**, Rapsöl, Steinsalz, Zuckerrübensirup, Traubenzucker, **Weizenmalzmehl**,

Glucosesirup *Weizenart 100 g enthalten durchschnittlich Brennwert 1257 KJ / 300 kcal Fett 9,2 g davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g Kohlenhydrate 37 g davon Zucker 2,1 g

Ballaststoffe 10 g Eiweiß 14 g Salz 1,5 g



Konditorei

Apfeltasche

Saftiger Plunder mit frischen Äpfeln gefüllt. Allergene: Weizen, Sulfite (>10mg/kg), Milch, Eier

Berliner

Saisonales Produkt, in anderen Regionen auch bekannt als Pfannkuchen, Krapfen oder Kreppel. Fruchtig gefülltes Siedegebäck mit 35 % Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre Allergene: Weizen, Milch, Eier

Chocolate Chip Cookie

Super-soft, genial-schokoladig & vegan Mit leckeren Schokoladenstückchen. Allergene: Weizen, Soja

Dickköpfe Apfelschnitte

Mit Dickkopfwitzen, frischen Äpfeln und Zimt. Allergene: Weizen, Dinkel*, Milch, Eier, Mandeln *Weizenart

Dinkel-Flachswickel

Traditionelles schwäbisches Süßgebäck Der Name kann von den Flachszöpfen abgeleitet werden, zu denen die alte Kulturpflanze Flachs früher gedreht wurde, bevor man daraus Leinen-Stoffe fertigte. Mit frischer Vollmilch und reiner Butter. Getreideanteil: 100 % Dinkel Allergene: Dinkel*, Milch, Eier *Weizenart

Dinkel-Heidelbeer-Muffin

Ein saftig-feiner Muffin mit Heidelbeeren und leckeren Dinkel-Butterstreuseln. Allergene: Dinkel*, Weizen, Eier, Milch *Weizenart

Donauwelle

Saftiger, marmorierter Sandkuchen mit Kirschen und Kakao. Als Topping eine Buttercreme und kakaohaltige Fettglasur. Allergene: Weizen, Milch, Eier

Elisenlebkuchen Schoko

Unser Weihnachtsklassiker mit Mandeln 32 %, kandierten Orangen- und Zitronenschalen, weihnachtlichen Gewürzen, Eiweiß und Kuvertüre 4 % Allergene: Weizen, Mandeln, Eier, Soja, Sulfite

Elisenlebkuchen Walnuss

Unser Weihnachtsklassiker mit Mandeln 26 %, kandierten Orangen- und Zitronenschalen, weihnachtlichen Gewürzen, Walnüssen 3 % und Eiweiß. Allergene: Weizen, Mandeln, Eier, Walnüsse, Sulfite

Erdbeer-Crèmetorte

Ungewöhnlich in der Optik, sehr lecker im Geschmack. Feiner Mürbteigboden Gerollter, zarter Biskuit Buttercrème-Füllung Erdbeerkonfitüre Erdbeerspiralen Pistazien-Dekor Allergene: Weizen, Milch, Eier, Pistazien



Erdbeer-Sahnetorte

Fruchtig-sahnig, auf jeder Kaffeetafel ein Hingucker! Feiner Mürbteigboden Aprikosen Fruchtfüllung 3 Schichten zarter Biskuit Erdbeer-Sahnefüllung Mandelblättchen Dekor aus frischen Erdbeeren* *saisonabhängig Die Erdbeer-Sahnetorte ist derzeit nicht erhältlich. Allergene: Weizen, Milch, Mandeln, Eier, Soja

Ermstaler Hutzelbrot

Unser Früchtebrot zur Weihnachtszeit mit 46 % getrockneten Früchten Feigen Aprikosen Pflaumen Datteln Sultaninen Birnen Korinthen Die Birnen stammen von der Bäckerhaus Veit eigenen Apfelplantage. Die Zwetschgen und Walnüsse beziehen wir regional aus dem Ermstal. Allergene: Roggen, Weizen, Haselnüsse, Walnüsse, Sulfite (>10mg/kg)

Frankfurter Kranz

Diese Butter-Crème-Torte ist nicht nur in Frankfurt beliebt. 4 Schichten feiner Biskuit Preiselbeeren Buttercrème-Füllung Kirschwasser Haselnusskrokant Allergene: Weizen, Milch, Haselnüsse, Eier, Sulfite Enthält Alkohol

Gourmet-Pudding

Saftiger Plunder mit einer leckeren Cremefüllung mit Vanillegeschmack. Allergene: Weizen, Milch, Eier

Hefeknoten

Traditionelles Hefegebäck mit Rosinen Von Meisterhand geflochten. Allergene: Weizen, Gerste, Mandeln, Eier, Milch

Hefekranz

Traditionelles Hefegebäck mit Rosinen Von Meisterhand geflochten. Allergene: Weizen, Gerste, Mandeln, Eier, Milch

Himbeer-Philadelphia-Schnitte

Mürbteigboden Schokobiskuit Philadelphia-Füllung 46 % **Himbeeren** Allergene: Weizen, Soja, Milch, Eier

Käse-Sahnetorte

Ein Hochgenuss auf die leichte Art. Feiner Mürbteigboden Aprikosen Fruchtfüllung 3 Schichten zarter Biskuit Käse-Sahnefüllung Mandarinenstückchen Mandel-Dekor Die Käse-Sahnetorte ist samstags und sonntags erhältlich, von Montag bis Freitag erhalten Sie stattdessen die Käsesahne-Schnitte. Allergene: Weizen, Milch, Mandeln, Eier

Käsekuchen

Ein beliebter Kuchen-Klassiker. mit mehr als 50 % Quark Allergene: Weizen, Milch, Eier

Mandarinen-Crèmetorte

Feine Balance aus Fruchtnoten und Crème-Füllung Feiner Mürbteigboden Aprikosen-Fruchtfüllung 5 Schichten zarter Biskuit Mandarinen-Crème-Füllung Marzipandecke Schoko-Orangen-Dekor Allergene: Weizen, Milch, Mandeln, Eier

Mandelhörnle

Saftig-aromatisches Gebäck mit Marzipan und Mandeln. An beiden Enden in feine Kuvertüre getaucht. Allergene: Weizen, Mandeln, Eier, Soja



Bäckerhaus Veit Café

Unterboihinger Straße 26
73240 Wendlingen am Neckar
Tel. 07024 405282
info@baeckerhaus-veit.de



Mango-Joghurtsahne Torte

Knuspriger Mürbteigboden mit fruchtiger Mango-Joghurt Füllung zwischen dunklem Biskuit. Mit Sahne eingestrichen. Die Mango-Joghurtsahne Torte ist derzeit nicht erhältlich. Allergene: Weizen, Milch, Mandeln, Eier

Marmor-Gugelhupf

Einer der beliebten Kuchen-Klassiker mit Kuvertüre glasiert oder gestaubt. Allergene: Weizen, Eier

Mini-Sachertörtle

Die kleine Version unserer Sacher-Torte schmeckt genauso köstlich und super saftig wie die große Version. Unser Mini-Sachertörtle eignet sich perfekt als Geschenk oder zum Genuss zu zweit. Feiner Mürbteigboden Geschichteter Schokoladenkuchen Aprikosen-Fruchtfüllung Marzipandecke Schokoladen- und Zuckerguss Dekor-Aufleger Allergene: Weizen, Soja, Milch, Mandeln, Eier

Quark-Böbbala

Unser Winzling der Siedegebäcke mit 19 % Quark. Schmeckt auch ohne Füllung. Allergene: Weizen, Eier, Milch

Quarkschleife

Saftiger Quark-Plunder mit 22 % Quark. Von Hand gewirbelt und mit feinen Streuseln dekoriert. Allergene: Weizen, Milch, Eier

Sacher-Torte

Seit 1832 die wohl berühmteste Torte der Welt. Feiner Mürbteigboden Geschichteter Schokoladenkuchen Aprikosen-Fruchtfüllung Marzipandecke Schokoladen- und Zuckerguss Dekor-Aufleger Die Sacher-Torte ist derzeit nicht verfügbar. Weiterhin ist aber unser Mini-Sachertörtle erhältlich. Allergene: Weizen, Soja, Milch, Mandeln, Eier

Schlesischer Mohnstrudel

Ein saftiges Süßes Stückle aus: Hefeteig und Biskuit mit Mohnfüllung und Butterstreusel Allergene: Weizen, Milch, Eier

Schoko-Croissant

Ein blättrig feines Buttercroissant mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und mit Schokoladen-Fondant übersponnen. Allergene: Weizen, Milch, Haselnüsse, Soja

Schoko-Muffin

Ein saftig-feiner Muffin mit Schokoladencreme gefüllt und kakaohaltiger Fettglasur überzogen. Allergene: Weizen, Milch, Eier

Schokobanane

Unsere leckere Schokobanane mit 33 % Kuvertüre und 18 % Marzipanmasse gibt es derzeit in zwei Mini-Varianten: Mit dunkler Kuvertüre überzogen, übersponnen mit weißer Schokolade und mit weißer Schokolade überzogen, übersponnen mit dunkler Kuvertüre. Allergene: Weizen, Soja, Mandeln, Eier, Milch



Bäckerhaus Veit Café

Unterboihinger Straße 26
73240 Wendlingen am Neckar
Tel. 07024 405282
info@baeckerhaus-veit.de



Schokoladen-Sahnetorte

Wer Schokolade liebt, liegt hier goldrichtig! Feiner Mürbteigboden Aprikosen Fruchtfüllung 3 Schichten zarter Schokoladen-Biskuit Schoko-Sahnefüllung Schokoladenspäne Filigran-Dekor Die Schokoladen-Sahnetorte ist samstags und sonntags erhältlich, von Montag bis Freitag erhalten Sie stattdessen die Schokosahne-Schnitte. Allergene: Weizen, Milch, Eier, Soja

Schwäbisches Apfelbrot

Mit 50 % Äpfeln, Sultaninen und Nüssen sowie leckeren Gewürzen. Allergene: Weizen, Haselnüsse, Mandeln.

Schwarzwälder Kirschtorte

Ein absoluter Torten-Klassiker in Deutschland, natürlich mit echtem Kirschwasser aus dem Schwarzwald hergestellt. Feiner Mürbteigboden Aprikosen Fruchtfüllung 3 Schichten zarter Schokoladenbiskuit Kirschwasser-Sahnefüllung Schokoladen-Sahnefüllung Kirschfüllung Dekor aus Schokospänen und kandierten Kirschen Die Schwarzwälder Kirschtorte ist samstags und sonntags erhältlich, von Montag bis Freitag erhalten Sie stattdessen die Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte. Allergene: Weizen, Milch, Mandeln, Eier, Sulfite, Soja Enthält Alkohol

Schweinsohr

Luftig-knuspriges Blätterteiggebäck, an beiden Enden in feine Kuvertüre getaucht. Das Schweinsohr ist vegan. Allergene: Weizen, Soja

Windbeutel

Luftig leichte Brandmasse gefüllt mit Sahne und Kirschen. Der Windbeutel ist derzeit nicht erhältlich. Allergene: Weizen, Milch, Eier
