

<b>Donnerstag, 02.10.2025</b>	<b>Vinschgauer Paarl</b> , ca. 275 g (je Paar) <span style="float: right;">2,00 €</span>
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (70%), Weizenmehl (30%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)
	<b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g <span style="float: right;">3,00 €</span>
	(Zutaten: Dinkelmehl (73%), Weizenmehl (27%), Salz, Wasser, Hefe)
	<b>Sylter Brot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (13%), Weizenvollkornmehl (70%), Weizenschrot (8%), Weizenmehl (9%), Salz, Hefe, Wasser, Honig)
	<b>Roggenmischbrot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)

**Freitag, 10.10.2025**      **wir backen heute nicht**

<b>Freitag, 17.10.2025</b>	<b>Bürli</b> , ca. 160 g <span style="float: right;">2,00 €</span>
	(Zutaten: Dinkelmehl (50%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)
	<b>Loretti Doppelwecken</b> , ca. 170 g <span style="float: right;">1,80 €</span>
	(Zutaten: Dinkelauszugsmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)
	<b>Luzerner Weggen</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>
	(Zutaten: Weizenmehl (100%), Salz, Wasser)
	<b>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)

<b>Freitag, 24.10.2025</b>	<b>Vinschgauer Paarl</b> , ca. 275 g (je Paar) <span style="float: right;">2,00 €</span>
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (70%), Weizenmehl (30%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)
	<b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g <span style="float: right;">3,00 €</span>
	(Zutaten: Dinkelmehl (73%), Weizenmehl (27%), Salz, Wasser, Hefe)
	<b>Sylter Brot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (13%), Weizenvollkornmehl (70%), Weizenschrot (8%), Weizenmehl (9%), Salz, Hefe, Wasser, Honig)
	<b>Roggenmischbrot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)
	<b>Dinkelkastenvollkornbrot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">6,00 €</span>
	(Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)

<b>Freitag, 31.10.2025</b>	<b>Bürli</b> , ca. 160 g (Zutaten: Dinkelmehl (50%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	2,00 €
	<b>Loretti Doppelwecken</b> , ca. 170 g (Zutaten: Dinkelauszugsmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	1,80 €
	<b>Luzerner Weggen</b> , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (100%), Salz, Wasser)	5,00 €
	<b>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g (Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	5,00 €
	<b>Dinkelbrez'n</b> (Zutaten: Dinkelmehl (100%), Backmalz, Salz, Hefe, Wasser, Butter)	1,00 €

### Bestellung:

Auf Grund der teilweise langen Reifezeiten unserer Teige bitten wir Sie möglichst **zwei Tage vor** dem angegebenen Backtag zu bestellen. Für das „48er Brotzeitbrot“ benötigen wir die Bestellung bereits **drei Tage vor** dem Backtag.

Ihre Bestellung richten Sie telefonisch oder per WhatsApp **ausschließlich** an die  
**Rufnummer 0151/27 10 73 13** oder per  
**Mail** an [bestellung@grafrather-holzofenbrot.de](mailto:bestellung@grafrather-holzofenbrot.de)

### Abholung:

Ihre Bestellung können Sie am angegebenen Backtag **zwischen 16.00 Uhr und 18.00 Uhr** in der **Waldstraße 15, Grafrath** abholen.

Wir haben keinen Straßenverkauf und können Kunden ohne Bestellung nicht bedienen.

Bestellte und nicht abgeholte Ware wird regulär berechnet.

### Informationen:

Nähere Informationen zu unserem Sortiment finden Sie auf unserer Homepage unter [www.grafrather-holzofenbrot.de](http://www.grafrather-holzofenbrot.de).