

Freitag, 07.11.2025	Vinschgauer Paarl , ca. 275 g (je Paar) 2,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (70%), Weizenmehl (30%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)
	Dinkelecken , ca. 280 g 3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (73%), Weizenmehl (27%), Salz, Wasser, Hefe)
	Mühlenkruste , ca. 750 g 5,00 €
(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
Sylter Brot , ca. 750 g 5,00 €	
(Zutaten: Roggenvollkornmehl (13%), Weizenvollkornmehl (70%), Weizenschrot (8%), Weizenmehl (9%), Salz, Hefe, Wasser, Honig)	
Grafrather Weißbrot , ca. 500 g 3,00 €	
(Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)	

Freitag, 14.11.2025	Bürli , ca. 160 g 2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (50%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)
	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g 1,80 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)
	Luzerner Weggen , ca. 750 g 5,00 €
(Zutaten: Weizenmehl (100%), Salz, Wasser)	
Roggenvollkornbrot , ca. 750 g 5,00 €	
(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
Grafrather Weißbrot , ca. 500 g 3,00 €	
(Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)	

Freitag, 21.11.2025	Vinschgauer Paarl , ca. 275 g (je Paar) 2,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (70%), Weizenmehl (30%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)
	Dinkelecken , ca. 280 g 3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (73%), Weizenmehl (27%), Salz, Wasser, Hefe)
	Mühlenkruste , ca. 750 g 5,00 €
(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
48er Brotzeitbrot , ca. 750 g 6,00 €	
(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
Dinkelkastenvollkornbrot , ca. 750 g 6,00 €	
(Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	

Freitag, 28.11.2025	Bürli , ca. 160 g (Zutaten: Dinkelmehl (50%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	2,00 €
	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g (Zutaten: Dinkelmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	1,80 €
	Luzerner Weggen , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (100%), Salz, Wasser)	5,00 €
	Roggenmischbrot , ca. 750 g (Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)	5,00 €
	Dinkelbrez'n (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

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.