

<b>Donnerstag, 05.03.2026</b>	<b>Bürli</b> , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	
	<b>Vinschgauer Paarl</b> , ca. 275 g (je Paar)	2,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	<b>Mühlenkruste</b> , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
	<b>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
<b>Freitag, 06.03.2026</b>	<b>Loretti Doppelwecken</b> , ca. 170 g	1,80 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	
	<b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
	<b>Roggenmischbrot</b> , ca. 750 g	5,00 €
(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)		
	<b>48er Brotzeitbrot</b> , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	<b>Dinkelbrez'n</b>	1,00 €
(Zutaten: Dinkelmehl (100%), Backmalz, Salz, Hefe, Wasser, Butter)		
<b>Donnerstag, 12.03.2026</b>	<b>Loretti Doppelwecken</b> , ca. 170 g	1,80 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	
	<b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
	<b>Mühlenkruste</b> , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
	<b>Dinkelkastenvollkornbrot</b> , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	

<b>Freitag, 13.03.2026</b>	<b>Bürli</b> , ca. 160 g <span style="float: right;">2,00 €</span>
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)
	<b>Dinkelseelen</b> , ca. 160 g <span style="float: right;">2,00 €</span>
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)
	<b>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>
(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
<b>Luzerner Weggen</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>	
(Zutaten: Weizenmehl (100%), Salz, 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>Donnerstag, 19.03.2026</b>	<b>Loretti Doppelwecken</b> , ca. 170 g <span style="float: right;">1,80 €</span>
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)
	<b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g <span style="float: right;">3,00 €</span>
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)
<b>Roggenmischbrot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>	
(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)	
<b>48er Brotzeitbrot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">6,00 €</span>	
(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel)	

<b>Freitag, 20.03.2026</b>	<b>Bürli</b> , ca. 160 g <span style="float: right;">2,00 €</span>
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)
	<b>Vinschgauer Paarl</b> , ca. 275 g (je Paar) <span style="float: right;">2,00 €</span>
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)
<b>Mühlenkruste</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>	
(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
<b>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g <span style="float: right;">5,00 €</span>	
(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	

<b>Donnerstag, 26.03.2026</b>	<b>Bürli</b> , ca. 160 g (Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	2,00 €
	<b>Dinkelseelen</b> , ca. 160 g (Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)	2,00 €
	<b>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g (Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	5,00 €
	<b>Sylter Brot</b> , ca. 750 g (Zutaten: Roggenvollkornmehl (13%), Weizenvollkornmehl (70%), Weizenschrot (8%), Weizenmehl (9%), Salz, Hefe, Wasser, Honig)	5,00 €
	<b>Dinkelkastenvollkornbrot</b> , ca. 750 g (Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	6,00 €
<b>Freitag, 27.03.2026</b>	<b>Loretti Doppelwecken</b> , ca. 170 g (Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	1,80 €
	<b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g (Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	3,00 €
	<b>Grafrather Weißbrot</b> , ca. 500 g (Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)	3,00 €
	<b>Mühlenkruste</b> , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	5,00 €
	<b>Dinkelkastenvollkornbrot</b> , ca. 750 g (Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	6,00 €

Gutscheine +++ Gutscheine +++ Gutscheine +++ Gutscheine

als Geschenkidee



### Bestellung:

Auf Grund der teilweise langen Reifezeiten unserer Teige bitten wir Sie möglichst **zwei Tage vor** dem angegebenen Backtag zu bestellen. **Natürlich können Sie auch kurzfristig anfragen, ob noch Gebäck verfügbar ist.**

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).