

|                               |                                                                                                                                                                                   |        |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Donnerstag, 01.10.2026</b> | <b>Vinschgauer Paarl</b> , ca. 275 g (je Paar)<br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)                 | 2,00 € |
|                               | <b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g<br>(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)                                                                       | 3,00 € |
|                               | <b>Mühlenkruste</b> , ca. 750 g<br>(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser) | 5,00 € |
|                               | <b>Rustica</b> , ca. 750 g<br>(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)                                                        | 6,00 € |

|                            |                                                                                                                                                      |        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Freitag, 02.10.2026</b> | <b>Bürli</b> , ca. 160 g<br>(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)           | 2,00 € |
|                            | <b>Dinkelseelen</b> , ca. 160 g<br>(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)                               | 2,00 € |
|                            | <b>Grafrather Weißbrot</b> , ca. 500 g<br>(Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)                                  | 3,00 € |
|                            | <b>Roggenmischbrot</b> , ca. 750 g<br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)                                      | 5,00 € |
|                            | <b>48er Brotzeitbrot</b> , ca. 750 g<br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel) | 6,00 € |

|                               |                                                                                                                                                                                |        |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Donnerstag, 08.10.2026</b> | <b>Loretti Doppelwecken</b> , ca. 170 g<br>(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)                                  | 1,80 € |
|                               | <b>Bürli</b> , ca. 160 g<br>(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)                                     | 2,00 € |
|                               | <b>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g<br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)                                                                              | 5,00 € |
|                               | <b>Emmerkorn</b> , ca. 750 g<br>(Zutaten: Emmervollkornmehl (78%), Dinkelvollkornmehl (10%), Dinkelvollkornmehl geröstet (2%), Dinkelmehl (10%), Salz, Hefe, Wasser, Olivenöl) | 6,00 € |

|                               |                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Freitag, 09.10.2026</b>    | <b>Vinschgauer Paarl</b> , ca. 275 g (je Paar) 2,00 €<br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)                 |
|                               | <b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g 3,00 €<br>(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)                                                                       |
|                               | <b>Mühlenkruste</b> , ca. 750 g 5,00 €<br>(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser) |
|                               | <b>Rustica</b> , ca. 750 g 6,00 €<br>(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)                                                        |
|                               | <b>Dinkelkastenvollkornbrot</b> , ca. 750 g 6,00 €<br>(Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)                                   |
| <b>Donnerstag, 15.10.2026</b> | <b>Loretti Doppelwecken</b> , ca. 170 g 1,80 €<br>(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)                                     |
|                               | <b>Dinkelecken</b> , ca. 280 g 3,00 €<br>(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)                                                                       |
|                               | <b>Grafrather Weißbrot</b> , ca. 500 g 3,00 €<br>(Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)                                                               |
|                               | <b>Roggenmischbrot</b> , ca. 750 g 5,00 €<br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)                                                                   |
|                               | <b>Rustica</b> , ca. 750 g 6,00 €<br>(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)                                                        |
| <b>Freitag, 16.10.2026</b>    | <b>Bürli</b> , ca. 160 g 2,00 €<br>(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)                                        |
|                               | <b>Dinkelseelen</b> , ca. 160 g 2,00 €<br>(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)                                                            |
|                               | <b>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g 5,00 €<br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)                                                                                 |
|                               | <b>48er Brotzeitbrot</b> , ca. 750 g 6,00 €<br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel)                              |

|                               |                                                                                                                                                |        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Donnerstag, 22.10.2026</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>Roggenvollkornbrot</b> , ca. 750 g                                                                                                          | 5,00 € |
|                               | (Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)                                                                                       |        |
|                               | <b>Emmerkorn</b> , ca. 750 g                                                                                                                   | 6,00 € |
|                               | (Zutaten: Emmervollkornmehl (78%), Dinkelvollkornmehl (10%), Dinkelvollkornmehl geröstet (2%), Dinkelmehl (10%), Salz, Hefe, Wasser, Olivenöl) |        |

|                            |                                                                                                                                                |        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Freitag, 23.10.2026</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>Rustica</b> , ca. 750 g                                                                                                                     | 6,00 € |
|                            | (Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)                                                   |        |

|                               |                                                                                                                                                |        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Donnerstag, 29.10.2026</b> | <b>Vinschgauer Paarl</b> , ca. 275 g (je Paar)                                                                                                 | 2,00 € |
|                               | (Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)                                |        |
|                               | <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>Rustica</b> , ca. 750 g                                                                                                                     | 6,00 € |
|                               | (Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)                                                   |        |

|                            |                                                                                                                                                     |        |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Freitag, 30.10.2026</b> | <b>Bürli, ca. 160 g</b><br>(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)           | 2,00 € |
|                            | <b>Dinkelseelen, ca. 160 g</b><br>(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)                               | 2,00 € |
|                            | <b>Grafrather Weißbrot, ca. 500 g</b><br>(Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)                                  | 3,00 € |
|                            | <b>Roggenmischbrot, ca. 750 g</b><br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)                                      | 5,00 € |
|                            | <b>48er Brotzeitbrot, ca. 750 g</b><br>(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel) | 6,00 € |

## +++ NEU +++ NEU +++ NEU +++ NEU +++

Wir bieten ab Oktober ein Emmerbrot aus Emmervollkorn- und Dinkelmehl an. Mit dem würzigen, nussigen Geschmack des Emmers und den Aromen aus dem Holzbackofen entsteht ein ganz besonderes Brot, dass sich für alle Gelegenheiten eignet. Dazu ist es sehr bekömmlich.

Emmer ist zusammen mit Einkorn eine der ältesten, kultivierten Getreidearten. Er stammt aus dem Vorderen Orient, hat sich nach Mitteleuropa verbreitet und war bereits in der Küche der Römer eines der wichtigen Getreide.

Ähnlich wie Einkorn verlor Emmer seine Bedeutung bis in die Neuzeit fast vollkommen und erlebt erst seit Mitte der 1990er Jahre eine Renaissance.

Als alte, noch unverfälschte Getreideart, die züchterisch nur wenig bearbeitet wurde gewinnt Emmer u.a. für Weizenallergiker heute zunehmend an Bedeutung.

Emmer hat einen sehr hohen Mineralstoffgehalt und ist wesentlich proteinreicher als Weizen.



### 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).