


## Backplan Juni 2026

<b>Dienstag</b>  <b>(nur am Brotomat ab 14 Uhr)</b>  <b>Knuspertag</b>	<b>Knusperstängchen</b>  herzhaft	<b>Knusperstängchen</b>  süß	<b>Liselotte a. d. Pfalz</b>  60 % Roggen 40 % Weizen	<b>Pizzateig auf Bestellung</b>  (auch glutenfrei möglich/kann Spuren von Gluten enthalten)  Abholung <b>Freitag nur im Laden</b>		 <b>Öffnungszeiten Laden:</b> Mi - Fr 14 – 16 Uhr Brotomat: rund um die Uhr  <a href="http://www.brotfreundin.de">www.brotfreundin.de</a> Tel. 01515-5866600	
<b>Mittwoch</b>  <b>Brötchentag</b>  <b>Schwimmbadtüte</b>	<b>Schwimmbadtüte</b>  Laugensnackies Knusperstängchen + Goodie <b>ab 12 Uhr im Brotomat</b>	<b>Brötchen</b>  Verschiedene Sorten	<b>Romy roggt</b>  100 % Roggenvollkorn	<b>Freche Franziska</b>  70 % Weizen 25 % Dinkel 5 % Saaten	<b>Wilde Hilde</b>  50 % Dinkel 50 % Emmer 100 % Vollkorn  <b>(Dinkelbrot des Monats)</b>	<b>Lotti Karotti</b>  70 % Dinkel 30 % Roggen Karotten und viele Saaten	<b>Bay Bâtard</b>  70 % Weizen 25 % Dinkel 5 % Saaten Mohnkruste
<b>Donnerstag</b>  <b>Spezialbrot des Monats</b>	<b>Puschels Liebling</b>  geröstete Walnüsse  68 % Dinkel 25 % Roggen 7 % Weizen	<b>Liselotte a. d. Pfalz</b>  60 % Roggen 40 % Weizen	<b>Romy roggt</b>  100 % Roggenvollkorn	<b>Gabby Goldencrust</b>  70% Weizen 30% Dinkel	<b>Wilde Hilde</b>  50 % Dinkel 50 % Emmer 100 % Vollkorn  <b>(Dinkelbrot des Monats)</b>	<b>Aktive Antje</b> Buchweizen/ Hafer/viele Saaten <i>oder</i> <b>Buchweizen Bella</b> Buchweizen/ Hafer/Reis	<b>Power Paula</b>  Müslistangen Haselnüsse Aprikosen Cranberries Sauerkirschen
<b>Freitag</b>  <b>Genusstag</b>	<b>Mia Bellissima</b> Sauerteig Focaccia  80% Weizen 20% Kamut  Blumenwiese aus Gemüse auf jedem Stück	<b>Zilly + friends</b>  Zimtschnecken  und  wechselnde Spezial-Schnecken	<b>Hanna Hanf</b>  70 % Roggenvollkorn 30 % Weizen Hanfsamen, Brotklee, Sonnenblumenkerne	<b>Flauschi</b>  Sandwichtoast Weizen	<b>Vluffi</b> Dinkelvollkorn-toast  <i>oder</i>  <b>Rosi Rosine</b> Sandwichtoast Weizen mit Rosinen	<b>Kümmelmischi</b>  Weizenmischbrot mit Kümmel  80 % Weizen 20 % Roggen Kümmel	<b>Babette Baguette</b> Baguette nach französischer Inspiration  <i>Bitte vorbestellen</i> <b>Baguette-brötchen</b> (auch zum Aufbacken fürs Wochenende)