

Backplan Juli/August 2026

Vorbestellung unter <https://brotfreundin.de/vorbestellung/>

Dienstag (nur am Brotomat ab 14 Uhr) Snacktag	Liselotte a. d. Pfalz 60 % Roggen 40 % Weizen	Quadrinas Mini Sauerteig Focaccia - 6 Tage gereift . mit verschiedenen Belägen		Pizzateig auf Bestellung (auch glutenfrei möglich/kann Spuren von Gluten enthalten) Abholung Freitag nur im Laden		 Öffnungszeiten Laden: Mi - Fr 14 – 16 Uhr Brotomat: rund um die Uhr www.brotfreundin.de Tel. 01515-5866600	
Mittwoch Brötchentag	Romy roggt 100 % Roggenvollkorn	Minis Verschiedene Brötchen, u. a. Lauge, Saaten,..	Laura Lauge Laugengebäck als Brötchen und Snackies	Freche Franziska 70 % Weizen 25 % Dinkel 5 % Saaten	Wilde Hilde 50 % Dinkel 50 % Emmer 100 % Vollkorn (Dinkelbrot des Monats)	Lotti Karotti 70 % Dinkel 30 % Roggen Karotten und viele Saaten	Bay Bâtard mit Saaten 70 % Weizen 25 % Dinkel 5 % Saaten Mohnkruste
Donnerstag Spezialbrot des Monats	Liselotte a. d. Pfalz 60 % Roggen 40 % Weizen auch als Variante mit Kümmel	Power Paula Müslistangen Haselnüsse Aprikosen Cranberries Sauerkirschen	Sora Sesam Weizen Sojasauce gerösteter Sesam Spezialbrot	Gabby Goldencrust 70% Weizen 30% Dinkel	Aktive Antje Buchweizen/ Hafer/viele Saaten <i>oder</i> Buchweizen Bella Buchweizen/ Hafer/Reis		Bay Bâtard 75 % Weizen 25 % Dinkel
Freitag Genusstag	Hanna Hanf 70 % Roggenvollkorn 30 % Weizen Hanfsamen, Brotklee, Sonnenblumenkerne	Süßes Spezial Zimtschnecken oder süße Focaccia oder was den Bäckerinnen einfällt 😊	Mia Bellissima Sauerteig Focaccia 80% Weizen 20% Kamut Blumenwiese aus Gemüse auf jedem Stück	Flauschi Sandwichtoast Weizen	Vluffi Dinkelvollkorn-toast <i>oder</i> Rosi Rosine Sandwichtoast Weizen mit Rosinen	Babette Baguette Sauerteigbaguette lang, kurz und als Brötchen (auch zum Aufbacken fürs Wochenende – bitte vorbestellen)	Mischi 80 % Weizen 20 % Roggen und auch als Variante mit Kümmel