

KISSEL

Brot und mehr ...

e-mail: info@kisselbrot.de

Internetseite: www.kisselbrot.de

!!! Abhol-Ort bitte ankreuzen !!!

 66879 Reichenbach-Steegen Herrenbergstraße 3 Di.- Fr. 7:00 – 11:00 Uhr Sa. 6:00 – 11:00 Uhr Telefon 06385 - 321 Fax 06385 - 5322	 66879 Steinwenden-Weltersbach Moorstraße 35 Di. + Mi. 7:00 - 13:00 Uhr Do. + Fr. 7:00 - 15:00 Uhr Sa. 6:00 - 12:00 Uhr Telefon 06371 - 51852	 66775 Kaiserslautern Riesenstraße 12 Di. - Fr. 9:00 - 17:00 Uhr Sa. 9:00 - 14:00 Uhr Telefon 0631 - 41550498
--	---	--

Vor- und Zuname: _____ Tel.: _____ Datum und Menge eintragen:

Brotspezialität	Wann?	Gewicht	Dienstag	Mittwoch	Do.-tag	Freitag	Samstag	Preis pro Stück/€
			Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	
			_____	_____	_____	_____	_____	
			Menge?	Menge?	Menge?	Menge?	Menge?	
Weltersbacher Grumbeerbrot 50 % Weizenmehl Type 1050, 10 % Roggenmehl Type 997, 40% Kartoffelm.	täglich	750g rund						4,30
„Emmasche“ (Roggenmischbrot) 60 % Roggenm. Type 997, 40 % Weizenm Type 1050	täglich	500g rund						2,95
Kornbrot (Roggenmischbrot) 60 % Roggenmehl Type 997, 40 % Weizenmehl Type 1050	täglich	1000g lang						3,90
	täglich	1000g rund						3,90
	täglich	1000g Kasten						3,90
Marktbrot (Roggenmischbrot) 60 % Roggenmehl Type 997, 40 % Weizenmehl Type 1050, Oberfläche bemehlt	täglich	2000g rund						9,80
		halb						4,95
Vollkorn-Sprossenbrot Roggenvollkorn-Schrot und Mehl, eizenvollkornmehl, Roggenvollkornsauerteig, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsaat und Sprossenmischung	täglich	750g Kasten						5,10
Dinkel-Vollkornbrot Dinkelvollkornmehl, Dinkelkörner	täglich	750g Kasten						4,95
Dinkel-Vollkornbrot mit Frühlingskräutern	Do, Fr, Sa	750g Kasten	---	---				5,20

KISSEL

Brot und mehr ...

e-mail: info@kisselbrot.de

Internetseite: www.kisselbrot.de

!!! Abhol-Ort bitte ankreuzen !!!

<p><input type="radio"/> 66879 Reichenbach-Steegen Herrenbergstraße 3 Di.- Fr. 7:00 – 11:00 Uhr Sa. 6:00 – 11:00 Uhr Telefon 06385 - 321 Fax 06385 - 5322</p>	<p><input type="radio"/> 66879 Steinwenden-Weltersbach Moorstraße 35 Di. + Mi. 7:00 - 13:00 Uhr Do. + Fr. 7:00 - 15:00 Uhr Sa. 6:00 - 12:00 Uhr Telefon 06371 - 51852</p>	<p><input type="radio"/> 66775 Kaiserslautern Riesenstraße 12 Di. - Fr. 9:00 - 17:00 Uhr Sa. 9:00 - 14:00 Uhr Telefon 0631 - 41550498</p>
--	--	--

Vor- und Zuname: _____ Tel.: _____ Datum und Menge eintragen:

Brotspezialität	Wann?	Gewicht	Dienstag	Mittwoch	Do.-tag	Freitag	Samstag	Preis pro Stück/€
			Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:	
			Menge?	Menge?	Menge?	Menge?	Menge?	
Altdeutsches Landbr. 60% Roggenmehl Type 1150, 40% Weizenmehl Type 812	Di	1000g rund		---	---	---	---	4,40
Toastbrot Weizenmehl Ty 550, Milch	Di, Mi, Do,	500g Kasten				---		3,00
Dinkel-Toastbrot, ohne Weizenmehl Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Dinkelkörner, Milch	Mi, Do, Fr, Sa	500g Kasten	---					3,30
Rhönradbrot 50% Weizen-Vollkornmehl, 10% Weizen-Vollkornschrot, 40% Roggen-Vollkornmehl	Do, Fr, Sa	2000g rund	---	---				11,80
		halb	---	---				6,10
Haferbrot, Lozo's Steejer Knerzje 56% Hafer, Weizenmehl, Gerstenmehl, Dinkelvollkornmehl, Krustenoberfläche mit Haferflocken bestreut	Do, Fr, Sa	750g rund	---	---				5,10
Reichenbacher Musikantenbrot 80% dunkles Roggenmehl Type 1370, 20% dunkles Weizenmehl Type 1050 Gewürzmischung auf Kruste aus Fenchel, Anis und Koriander	Do, Fr, Sa	2000g rund	---	---				11,50
		halb	---	---				5,85
Nordlandkruste Rg-vollkornschrot, 10% Rg-vollkorn-Feinschrot, 5% Wz-vollkornmehl, 10% Körner:Leinsaat,	Di, Do, Sa	750g Kasten	---	---		---		5,10
		1000g Kasten						6,50

!!! Abhol-Ort bitte ankreuzen !!!

 66879 Reichenbach-Steegen Herrenbergstraße 3 Di.- Fr. 7:00 – 11:00 Uhr Sa. 6:00 – 11:00 Uhr Telefon 06385 - 321 Fax 06385 - 5322	 66879 Steinwenden-Weltersbach Moorstraße 35 Di. + Mi. 7:00 - 13:00 Uhr Do. + Fr. 7:00 - 15:00 Uhr Sa. 6:00 - 12:00 Uhr Telefon 06371 - 51852	 66775 Kaiserslautern Riesenstraße 12 Di. - Fr. 9:00 - 16:00 Uhr Sa. 9:00 - 14:00 Uhr Telefon 0631 - 41550498
--	---	--

Vor- und Zuname: _____ Tel.: _____ Datum und Menge eintragen:

Brötchen	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis pro Stück/€
	Datum: _____ Menge?	Datum: _____ Menge?	Datum: _____ Menge?	Datum: _____ Menge?	
Tafelbrötchen					0,45
Doppeltes Wasserbrötchen					0,90
Milchbrötchen					0,65
Roggenbrötchen					0,55
Käsebrötchen					1,20
Käsestange					1,30
Kümmelbrötchen					0,80
Laugenbrezel					0,95
Laugenstange					0,90
Kürbiskernbrötchen					0,85
Dinkel-Vollkornbrötchen					0,90

Nervennahrung	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Preis pro Stück/€
	Datum: _____ Menge?					
Nuß-oder Quarkschnecke vom Blech						2,00
Puddingplunder						2,10
Schokocroissant						2,30
Schoko- oder Rosinenbrötchen						1,00
Rohrnudel						1,10
Kuchenschnitte je nach Tagesangebot						2,10 – 2,90
BERLINER und „Pälzer Grumbeer“ ab Februar bis Aschermittwoch						
Kaffeekuchen (ganz/halb)						7,80/3,95

HELAU!!!
 am 15. + 22. Feb. ,25
 gibt es SAMSTAGS
 nur BERLINER 😊
 also keine anderen süßen
 Teilchen

Berliner einfach € 1,30
 Berliner gefüllt € 1,70
 DAS DING Berliner € 1,95
 mit Apfelsinenflavour
 Puddingberliner € 1,95
 „Pälzer Grumbeere“ € 3,20

Sonstiges, wie Kuchen	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Preis pro Stück/€
	Datum: _____ Menge?					

Samstag-Brötchen	Samstag	Preis pro Stück/€	Samstag	Preis pro Stück/€
	Datum: _____ Menge?			Datum: _____ Menge?
Tafelbrötchen		0,45	Tirolerbrötchen	0,85
Doppeltes Wasserbrötchen		0,90	Kartoffelbrötchen	0,85
Milchbrötchen		0,65	Käsestange	1,30
Roggenbrötchen		0,55	Käsebrötchen	1,20
Kraftkornbrötchen		0,85	Dinkel-Vkbrötchen	0,90
Mohnhörnchen		0,90	Kürbiskernbrötchen	0,85
ümmelbrötchen		0,80	Laugenbrezel	0,95
Sesambrötchen		0,80	Laugenstange	0,90
Mohnbrötchen		0,80		