

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. - Fr. 7:00 - 13:00 Uhr Sa. 6:00 - 12:00 Uhr Telefon 06371 - 51852	 67655 Kaiserslautern Riesenstraße 12 Di. - 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% Kartoffelmasse	täglich	750g rund						3,65
„Emmasche“ (Roggenmischbrot) 60 % Roggenmehl Type 997, 40 % Weizenmehl Type 1050	täglich	500g rund						2,15
Kornbrot (Roggenmischbrot) 60 % Roggenmehl Type 997, 40 % Weizenmehl Type 1050	täglich	1000g lang						3,25
	täglich	1000g rund						3,25
	täglich	1000g Kasten						3,25
Marktbrot (Roggenmischbrot)	täglich	2000g rund						8,40
60 % Roggenmehl Type 997, 40 % Weizenmehl Type 1050, Oberfläche bemehlt		halb						4,30
Vollkorn-Sprossenbrot Roggenvollkorn-Schrot und Mehl, Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornsauerteig, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsaat und Sprossenmischung	täglich	750g Kasten						4,70
Dinkel-Vollkornbrot Dinkelvollkornmehl, Dinkelkörner	täglich	750g Kasten						4,70

KISSEL

Brot und mehr ...

e-mail: info@kisselbrot.de

Internetseite: www.kisselbrot.de

!!! Abhol-Ort bitte ankreuzen !!!

<input type="radio"/> <p>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>	<input type="radio"/> <p>66879 Steinwenden-Weltersbach Moorstraße 35 Di. - Fr. 7:00 - 13:00 Uhr Sa. 6:00 - 12:00 Uhr Telefon 06371 - 51852</p>	<input type="radio"/> <p>67655 Kaiserslautern Riesenstraße 12 Di. - Sa 9:00 - 14:00 Uhr Telefon 0631 - 41550498</p>
---	--	---

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

Brotspezialität	Wann?	Gewicht	Dienstag Datum:	Mittwoch Datum:	Do.-tag Datum:	Freitag Datum:	Samstag Datum:	Preis pro Stück/€
			_____	_____	_____	_____	_____	
			Menge?	Menge?	Menge?	Menge?	Menge?	
Altdeutsches Landbr. 60% Roggenmehl Type 1150, 40% Weizenmehl Type 812	Di	1000g rund		---	---	---	---	3,50
Toastbrot Weizenmehl Type 550, Milch	Di, Mi, Do,	500g Kasten				---		2,45
Dinkel-Toastbrot, ohne Weizenmehl Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Dinkelkörner, Milch	Mi, Do, Fr, Sa	500g Kasten	---					2,85
Rhönradbrot 50% Weizen-Vollkornmehl, 10% Weizen-Vollkornschrot, 40% Roggen-Vollkornmehl	Do, Fr, Sa	2000g rund	---	---				9,90
		halb	---	---				5,10
Haferbrot, Lozo's Steejer Knerzje 56% Hafer, Weizenmehl, Gerstenmehl, Dinkelvollkornmehl, Krustenoberfläche mit Haferflocken bestreut	Do, Fr, Sa	750g rund	---	---				4,80
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	---	---				9,40
		halb	---	---				4,80
Dinkel-Vollkornbrot mit Frühlingskräutern Dinkelvollkornmehl, Dinkelkörner, Frühlingskräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie, Paprika)	Do, Sa	750g Kasten	---	---		---		4,70

KISSEL

Brot und mehr ...

e-mail: info@kisselbrot.de

Internetseite: www.kisselbrot.de

!!! Abhol-Ort bitte ankreuzen !!!

<div style="text-align: center; font-size: 2em; margin-bottom: 10px;">○</div> <p>66879 Reichenbach-Steegen Herrenbergstraße 3</p> <p>Di.- Fr. 7:00 – 11:00 Uhr Sa. 6:00 – 11:00 Uhr</p> <p>Telefon 06385 - 321 Fax 06385 - 5322</p>	<div style="text-align: center; font-size: 2em; margin-bottom: 10px;">○</div> <p>66879 Steinwenden-Weltersbach Moorstraße 35</p> <p>Di. - Fr. 7:00 - 13:00 Uhr Sa. 6:00 - 12:00 Uhr</p> <p>Telefon 06371 - 51852</p>	<div style="text-align: center; font-size: 2em; margin-bottom: 10px;">○</div> <p>67655 Kaiserslautern Riesenstraße 12</p> <p>Di. - Sa 9:00 - 14:00 Uhr</p> <p>Telefon 0631 - 41550498</p>
--	---	--

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

Brötchen	Dienstag Datum: _____ Menge?	Mittwoch Datum: _____ Menge?	Donnerstag Datum: _____ Menge?	Freitag Datum: _____ Menge?	Preis pro Stück/€
Tafelbrötchen					0,35
Doppeltes Wasserbrötchen					0,70
Milchbrötchen					0,55
Roggenbrötchen					0,45
Käsebrötchen					0,90
Kümmelbrötchen					0,65
Mohnhörnchen					0,80
Laugenbrezel					0,75
Laugenstange					0,75
Kürbiskernbrötchen					0,70
Aktivbrötchen					0,70

Nervennahrung	Dienstag Datum: _____ Menge?	Mittwoch Datum: _____ Menge?	Donnerstag Datum: _____ Menge?	Freitag Datum: _____ Menge?	Samstag Datum: _____ Menge?	Preis pro Stück/€
Nuß-Schnecke						1,70
Rosinenschnecke						1,70
Puddingplunder						1,70
Schokocroissant						1,70
Kuchenschnitte je nach Tagesangebot						1,90
Kaffeekekuchen (ganz/halb)						6,90/3,60

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

Samstag-Brötchen	Samstag Datum: _____ Menge?	Preis pro Stück/€	Samstag Datum: _____ Menge?	Preis pro Stück/€
Tafelbrötchen		0,35	Tirolerbrötchen	0,70
Doppeltes Wasserbrötchen		0,70	Kartoffelbrötchen	0,70
Milchbrötchen		0,55	Käsestange	1,00
Roggenbrötchen		0,45	Käsebrötchen	0,90
			Aktivbrötchen	0,70
Mohnhörnchen		0,80	Kürbiskernbrötchen	0,70
Kümmelbrötchen		0,65	Laugenbrezel	0,75
Sesambrötchen		0,65	Laugenstange	0,75
Mohnbrötchen		0,65	Laugenbrötchen	0,65