

WEIZENBROT

Bauernbaguette 500 g (90% Weizen-, 10% Roggenmehl)

**Weizenmehl Type 550, Wasser, **Roggensauerteig, *Hefe, *Weizengluten, *Weizenbackmittel, Salz.



Zwiebelbaguette 500 g

**Weizenvollkornmehl, Wasser, **Weizenmehl Type 550, *Hefe, *Weizenbackmittel, Salz, Röstzwiebeln (*Zwiebeln, *Pflanzenöl, Weizenmehl, Salz).



Körnerbaguette 500 g

Weizenvollkornmehl, Wasser, **Weizenmehl Type 550, *Hefe, *Weizenbackmittel, Salz, *Körnermischung (Hafervollkorn-Frischflocken, *Sesam, **Roggenvollkorn-Frischflocken, *Leinsamen, *Kürbiskerne, *Sonnenblumenkerne).



Weizen-Vollkornbaguette 500 g

**Weizenvollkornmehl, Wasser, *Hefe, *Weizenbackmittel, Salz.



Laugengebäck

**Weizenmehl Type 550, Wasser, *Pflanzenmargarine, *Weizengluten, *Weizenbackmittel, *Hefe, Salz, Brezelsalz, Brezellauge (E 523 Natriumhydroxid).



Weißbrot (Rund oder Kasten) 500 g

**Weizenmehl Type 550, Wasser, *Hefe, *Weizenbackmittel, Salz.



Rosinenstuten 600 g

**Weizenvollkornmehl, Wasser, **Weizenmehl Type 550, *Sultaninen, *Pflanzenmargarine, *Rohrohrzucker, *Hefe, *Weizengluten, Salz.



... GESCHMACK MIT TRADITION SEIT 1911!

BRÖTCHEN

Vollkorn-Mehrkornbrötchen

**Weizenvollkornmehl, Wasser, *Körnermischung, *Hefe, *Weizenbackmittel, Salz.



Schrotbrötchen

**Weizenvollkornmehl, **Vollkorn-Roggensauerteig, **Weizenmehl Type 550, Wasser, *Hefe, *Weizenbackmittel, *Weizengluten, Salz.



Sonnenblumenbrötchen

**Weizenvollkornmehl, **Vollkorn-Roggensauerteig, Wasser, *Sonnenblumenkerne, **Weizenmehl Type 550, *Hefe, *Weizenbackmittel, *Weizengluten, Salz.



Dinkelbrötchen Mohn, Kürbis, Sesam

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, *Hefe, *Dinkelbackmittel, Salz, Dekor: *Mohn, *Sesam, *Kürbiskerne.



Roggenbrötchen

**Weizenmehl Type 550, **Roggenmehl Type 1150, *Sauerteig, Wasser, *Hefe, *Weizenbackmittel, *Weizengluten, Salz, *Gerstenmalzmehl dunkel.



Baguettebrötchen

**Weizenmehl Type 550, Wasser, **Roggensauerteig, *Hefe, *Weizengluten, *Weizenbackmittel, Salz.



Urstückchen

**Weizenmehl Type 550, Wasser, *Hefe, *Weizengluten, *Weizenbackmittel, Salz.



Doppelte

**Weizenmehl Type 550, Wasser, *Hefe, *Weizengluten, *Weizenbackmittel, Salz.



... SEIT 1996 BIOLAND-PARTNER!

Weizenbrötchen Kaiser, Mohn, Sesam, Käse

**Weizenmehl Type 550, Wasser, *Hefe, *Weizengluten, *Weizenbackmittel, Salz, Dekor: *Mohn, *Sesam, *Reibkäse.



Leinsamen- und Sesamkrusti

**Weizenmehl Type 550, Wasser, **Weizenvollkornmehl, **Butter, *Leinsamen, *Sesam, *Weizenbackmittel, *Hefe, Salz.



Müslistangen

**Weizenvollkornmehl, **Weizenmehl Type 550, Wasser, *Körnermischung, *Sultaninen, *Butter, *Haselnüsse gehackt, **Honig, *Hefe, *Weizenbackmittel, Salz.



Rosinenbrötchen

**Weizenvollkornmehl, Wasser, **Weizenmehl Type 550, *Sultaninen, *Pflanzenmargarine, *Rohrohrzucker, *Hefe, *Weizengluten, Salz.



Käsestangen

*Margarine *Reibkäse, **Weizenmehl Type 550, **Weizenvollkornmehl, Wasser, *Parmesan, **Eier (frisch), Salz.



Laugen-Käse- und Schinkenkäsestangen

**Weizenmehl Type 550, *Reibkäse, **Schinkenwürfel, Wasser, **Butter, *Weizengluten, *Weizenbackmittel, *Hefe, Salz, Brezellauge (E 523 Natriumhydroxid).



Laugengebäck

**Weizenmehl Type 550, Wasser, *Pflanzenmargarine, *Weizengluten, *Weizenbackmittel, *Hefe, Salz, Brezelsalz, Brezellauge (E 523 Natriumhydroxid).



ACHTUNG: Eine detaillierte Deklaration zu den Inhaltsstoffen, Allergenen und Nährwerten finden Sie auf unserer Website: www.baecker-schill.de

VERKAUFSTELLEN

Ort	Straße	Name
Backstube	37297 Berkatal-Frangershausen	Am Wasser 9
Verkaufsfahrzeug	täglich in 10 verschiedenen Orten	
Tegut Lädchen Frangershausen	37297 Berkatal-Frangershausen	Am Wasser 4
Tegut Lädchen Abterode	37290 Meißner-Abterode	Vorderweg 1
Biotop Eschwege	37269 Eschwege	Marktstr. 18
Fleischerei Fey	37269 Eschwege	Am Stad 1
Fleischerei Beck	37269 Eschwege	Hindlangstr. 1a
Naturkost am Weinberg	37287 Wehretal-Reichensachsen	Am Weinberg
Backhüs Heller	37276 Meinhard-Jestädt	Hauptstr. 13
Kulchhof	37284 Waldkappel-Rechtebach	Holunderstr. 15
Buchhandlung Frühauf	37242 Bad Sooden-Allendorf	Kirchstr. 77
Café Feldmann	37242 Bad Sooden-Allendorf	Landgrafenstr. 5
Backshop Axt	37242 Bad Sooden-Allendorf	Weinreihe 18
Bauernladen Ellershausen	37242 B.S.A.-Ellershausen	Landstr. 20
Die Bio Kiste Gundula Hesse	37242 B.S.A.-Ellershausen	Landstr. 28
Schachtelhalm	37213 Witzenhausen	Walburger Str. 19
AGU Absatzgenossenschaft	37214 Witzenhausen-Unterrieden	Ludwigsteinstr. 6
Tegut Lädchen Gertenbach	37218 Witzenhausen-Gertenbach	Mündener Str. 19
Der Grüne Bote	37218 Witzenhausen-Hübenthal	Hübenthal 11
Denn's Biomarkt Bracht	34119 Kassel	Kirchweg 70
Schmackes GmbH	34117 Kassel	Erzbergerstr. 51
Schmanddibben	34130 Kassel	Zentgrafenstr. 166
Alnatura Super Natur Markt	37073 Göttingen	Lange Geismar Str. 61-64
Alnatura Super Natur Markt	37081 Göttingen	Salinenweg 1
Bio Markt im Galluspark	37075 Göttingen	Weender Landstraße 59
Denn's Biomarkt	99817 Eisenach	Allstadtstraße 11
Hofladen Stiftsgut	99831 Creuzburg	Wilhelmglücksbrunn



Bäckerei Schill

Am Wasser 9, 37297 Berkatal-Frangershausen
Telefon 05657 1096, Telefax 05657 8199
www.baecker-schill.de, info@baecker-schill.de

Gestaltung und Fotos: Grafikalelier Köhler, Arnstadt, www.die-visionmaten.de

Bäckerei
Schill
Gates vom Lande

BROT UND BRÖTCHEN



WIR BACKEN MIT
LAIB UND SEELE!



Wir sind Partner

Bioland

REINES ROGGENBROT

Backhefefrei
nur mit Sauerteig
gelockert

Frankershäuser-Urbrot 750/1.500 g

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Roggensauerteig, Salz.

Roggen-Vollkornbrot-Kasten 1.000 g

**Roggenvollkornschröb, **Roggenvollkornmehl, Wasser, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, Salz.

Sonnenblumenbrot 1.000 g

**Roggenvollkornschröb, **Roggenvollkornmehl, **Roggensauerteig, Wasser, *Sonnenblumenkerne, **Roggenvollkorn-Frischflocken, Salz.

Körnerseggen 1.000 g

**Roggenvollkornschröb, **Roggenvollkornmehl, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, Wasser, **Hafervollkorn-Frischflocken, *Sesam, *Leinsamen, *Kürbiskerne, *Sonnenblumenkerne, Salz.

Leinsamenbrot 1.000 g

**Roggenvollkornschröb, **Roggenvollkornmehl, Wasser, *Leinsamen, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, *Sesam, Salz.

ROGGEN-WEIZENBROT

Krustenbrot 1.500/2.000 g

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Hefe, Salz.

Altdeutsches Brot 500/1.000/1.500/2.000 g

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Hefe, Salz.

Landbrot 1.000/1.500/2.000 g

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Hefe, Salz.

Angeschobenes Bauernbrot 1.000 g

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Hefe, Salz.

Bauernbrot 500/1.000 g (80% Roggen-, 20% Weizenmehl)

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Hefe, Salz.

Roggenmischbrot 750 g (80% Roggen-, 20% Weizenmehl)

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Hefe, Salz.

Roggenmisch-Leinsamenbrot 500 g

**Roggenmehl Type 1150, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Leinsamen, Wasser, Pfannensalz, *Hefe.

Roggenmisch-Sonnenblumenbrot 500 g

**Roggenmehl Type 1150, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Sonnenblumenkerne, Wasser, Pfannensalz, *Hefe.

Vollkornbrot 1.000 g (80% Roggen-, 20% Weizenvollkorn)

**Roggenvollkornschröb, **Roggenvollkornmehl, Wasser, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, **Weizenvollkornmehl, *Hefe, Salz.

Mehrkornbrot 750 g (80% Roggen-, 20% Weizenmehl)

**Roggenmehl Type 1150, **Weizenmehl Type 550, Wasser, **Roggensauerteig, **Hafervollkorn-Frischflocken, **Roggenvollkorn-Frischflocken, *Sesam, *Leinsamen, *Kürbiskerne, *Sonnenblumenkerne, *Hefe, Salz.

Dreikornbrot 1.000 g (80% Roggen-, 20% Weizenvollkorn)

**Roggenvollkornschröb, **Roggenvollkornmehl, Wasser, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, **Weizenvollkornmehl, *Kürbiskerne, *Sonnenblumenkerne, *Leinsamen, *Hefe, Salz.

Zwiebelbrot 500/750/1.000/1.500 g (80% Roggen-, 20% Weizenmehl)

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Hefe, Salz, Röstzwiebeln (*Zwiebeln, *Pflanzenöl).

Kümmelbrot 750 g (80% Roggen-, 20% Weizenmehl)

**Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig, *Hefe, Salz, **Kümmel.

WISSEN, WAS DRIN IST ...

*Zutaten aus Bioland Anbau *Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006

Dinkelbackmittel: *Rohrohrzucker, *Dinkelvollkornquellmehl, *Gerstenmalzmehl, *Gerstenmalzextraktpulver, *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt

Weizenbackmittel: *Weizenmehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator, *Guakernmehl, *Weizenmalzmehl, *Acerolapulver, *Weizenkleber

Sprossmix: *Mini-Mungobohnenkeimlinge, *Kichererbsenkeimlinge, *Adzukidobohnenkeimlinge, *Alfalfasprossen, *Weizenkeimlinge, *Roggenkeimlinge, *Radieschensprossen, *Leinsamenkeimlinge, *Sesamkeimlinge, *Quinoakeimlinge

Körnermischung: **Hafervollkorn-Frischflocken, **Roggenvollkorn-Frischflocken, *Sesam, *Leinsamen, *Kürbiskerne, *Sonnenblumenkerne

Salz: bestes Pfannensalz aus der Saline Luisenhall in Göttingen, nach traditionellem Verfahren gewonnen, frei von chemischen Zusatzstoffen

*Hefe: Bio-Backhefe

ROGGEN-DINKELBROT

Haferbrot 500/1.000 g (50% Roggen-, 50% Dinkelvollkorn)

**Dinkelvollkornmehl, **Roggenvollkornschröb, **Roggenmehl Type 1150, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, **Hafervollkorn-Frischflocken, Wasser, *Hefe, Salz.

Roggen-Dinkel halb-und-halb 500/1.000 g (50% Roggenvollkorn-, 50% Dinkelvollkorn)

**Dinkelvollkornmehl, **Roggenvollkornschröb, **Roggenmehl Type 1150, Wasser, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, *Hefe, Salz.

Kürbiskruste 500/1.000 g (50% Roggen-, 50% Dinkelvollkorn)

**Dinkelvollkornmehl, **Roggenvollkornschröb, Wasser, *Kürbiskerne, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, *Hefe, Salz.

Walnussbrot 500 g (50% Roggen-, 50% Dinkelvollkorn)

**Dinkelvollkornmehl, **Roggenvollkornschröb, Wasser, *Walnussbruch, **Roggensauerteig, **Roggenvollkorn-Frischflocken, *Hefe, Pfannensalz.

REGIONALE BIOLAND-ERZEUGER

ROGGEN
WEIZEN
HAFER
DINKEL
EIER
MOHN
HONIG

Ellershäuser Bauernladen, B.S.A.-Ellershäuser
Ellershäuser Bauernladen, B.S.A.-Ellershäuser
Ellershäuser Bauernladen, B.S.A.-Ellershäuser
Christian Schulin, Neu Eichenberg
Gita Sandrock, Wehretal-Reichensachsen
Hofgut Weiden, B.S.A. Höfe-Weiden
Kerstin Walter Helwig, Wanfried-Heldra

Bioland

DINKELBROT

Backhefefrei
nur mit Backferment
gelockert

Dinkelbrot 750 g

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, **Dinkelbackferment, Salz.

Dinkelsprossenbrot 750 g

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, **Dinkelbackferment, Salz, **Körnermischung, *Leinsamen, *Sprossmix.

Dinkelbrot mit Sonnenblumenkernen 750 g

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, *Sonnenblumenkerne, **Dinkelbackferment, Salz.

Inkabrot 750 g

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, Amaranth gepoppt, **Dinkelbackferment, Salz.

Dinkel-Buttertoast 500 g

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, **Butter, *Rohrohrzucker, *Hefe, Salz, *Dinkelbackmittel.

Dinkeltoast mit Sonnenblumenkernen 500 g

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, *Sonnenblumenkerne, **Butter, *Rohrohrzucker, *Hefe, Salz, *Dinkelbackmittel.

Dinkel-Dreikorntoast 500 g

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, *Kürbiskerne, *Sonnenblumenkerne, *Sesam, **Butter, *Rohrohrzucker, *Hefe, Salz, *Dinkelbackmittel.

Dinkel-Baguette 500 g

**Dinkelvollkornmehl, Wasser, *Hefe, *Dinkelbackmittel, Salz.



vegan 100% rein pflanzlich/vegan

Allergieauslösende Stoffe
sind fett gekennzeichnet!