




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 - 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:

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						3,95
„Emmasche“ (Roggenmischbrot) 60 % Roggenm. Type 997, 40 % Weizenm Type 1050	täglich	500g rund						2,70
Kornbrot (Roggenmischbrot) 60 % Roggenmehl Type 997, 40 % Weizenmehl Type 1050	täglich	1000g lang						3,70
	täglich	1000g rund						3,70
	täglich	1000g Kasten						3,70
Marktbrot (Roggenmischbrot)	täglich	2000g rund						8,95
60 % Roggenmehl Type 997, 40 % Weizenmehl Type 1050, Oberfläche bemehlt		halb						4,60
Vollkorn-Sprossenbrot Roggenvollkorn-Schrot und Mehl, eizenvollkornmehl, Roggenvollkornsauerteig, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsaat und Sprossenmischung	täglich	750g Kasten						4,90
Dinkel-Vollkornbrot Dinkelvollkornmehl, Dinkelkörner	täglich	750g Kasten						4,95
Dinkel-Vollkornbrot MIT Frühlingskräutern Dinkelvollkornmehl, Dinkelkörner, Kräuter	Do, Fr, Sa	750g Kasten	---	---				5,10

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 - 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:

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		---	---	---	---	3,95
Toastbrot Weizenmehl Ty 550, Milch	Di, Mi, Do,	500g Kasten				---		2,70
Dinkel-Toastbrot, ohne Weizenmehl Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Dinkelkörner, Milch	Mi, Do, Fr, Sa	500g Kasten	---					3,00
Rhönradbrot 50% Weizen-Vollkornmehl, 10% Weizen-Vollkornschrot, 40% Roggen-Vollkornmehl	Do, Fr, Sa	2000g rund	---	---				10,80
		halb	---	---				5,50
Haferbrot, Lozo's Steejer Knerzje 56% Hafer, Weizenmehl, Gerstenmehl, Dinkelvollkornmehl, Krustenoberfläche mit Haferflocken bestreut	Do, Fr, Sa	750g rund	---	---				4,95
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	---	---				10,20
		halb	---	---				5,20
Nordlandkruste Rg-vollkornschrot, 10% Rg-vollkorn-Feinschrot, 5% Wz-vollkornmehl, 10% Körner: Leinsaat,	Di, Do, Sa	750g Kasten <hr/> 1000g Kasten	---	---		---		4,90 6,35

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 - 15:00 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>66775 Kaiserslautern Riesenstraße 12</p> <p>Di. - Fr. 9:00 - 16:00 Uhr 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					0,45
Doppeltes Wasserbrötchen					0,80
Milchbrötchen					0,65
Roggenbrötchen					0,50
Käsebrötchen					1,00
Käsestange					1,20
Kümmelbrötchen					0,75
Laugenbrezel					0,90
Laugenstange					0,85
Kürbiskernbrötchen					0,70
Dinkel-Vollkornbrötchen					0,90

Nervennahrung	Dienstag Datum: _____ Menge?	Mittwoch Datum: _____ Menge?	Donnerstag Datum: _____ Menge?	Freitag Datum: _____ Menge?	Samstag Datum: _____ Menge?	Preis pro Stück/€
Nuß-Schnecke						1,80
Rosinenschnecke						1,80
Puddingplunder						1,80
Schokocroissant						1,80
Kuchenschnitte je nach Tagesangebot						2,10
Kaffee Kuchen (ganz/halb)						7,30/3,75

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		0,45	Tirolerbrötchen		0,80
Doppeltes Wasserbrötchen		0,80	Kartoffelbrötchen		0,80
Milchbrötchen		0,65	Käsestange		1,20
Roggenbrötchen		0,50	Käsebrötchen		1,00
Knusper-Knippel		0,80	Dinkel-Vkbrötchen		0,90
Mohnhörnchen		0,90	Kürbiskernbrötchen		0,85
Kümmelbrötchen		0,75	Laugenbrezel		0,90
Sesambrötchen		0,75	Laugenstange		0,85
Mohnbrötchen		0,75	Laugenbrötchen		0,75

