

KISSEL

Brot und mehr ...

e-mail: info@kisselbrot.de

Internetseite: www.kisselbrot.de

!!! Abhol-Ort bitte ankreuzen !!!

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

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

Brotspezialität	Wann?	Gewicht	Dienstag Datum: Menge?	Mittwoch Datum: Menge?	Do.-tag Datum: Menge?	Freitag Datum: Menge?	Samstag Datum: Menge?	Preis pro Stück/€
Weltersbacher Grumbeerbrot 50 % Weizenmehl Type 1050, 10 % Roggenmehl Type 997, 40% Kartoffelm.	täglich	750g rund						4,30
„Emmasche“ Roggenmisch 60 % Roggenm. Type 997, 40 % Weizenm Type 1050	täglich	500g rund						2,95
Kornbrot (Roggenmischbrot) 60 % Roggenmehl Type 997, 40 % Weizen. Type 1050	täglich	1000g lang						3,90
	täglich	1000g rund						3,90
	täglich	1000g Kasten						3,90
Marktbrot (Roggenmischbrot) 60 % Roggenm. Type 997, 40 % Weizenm. Type 1050, Oberfläche bemehlt	täglich	2000g rund						9,80
Vollkorn-Sprossenbrot Roggenvollkorn-Schrot und Mehl, Weizenvollkornm., Roggenvollkornsauerteig, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsaat und Sprossenmischung	täglich	750g Kasten						5,10
Dinkel-Vollkornbrot Dinkelvollkornmehl, Dinkelkörner	täglich	750g Kasten						4,95
Turmbrot 100%Roggen	Mi, Fr	500g Kasten	---		---		---	4,90

KISSEL

Brot und mehr ...

e-mail: info@kisselbrot.de

Internetseite: www.kisselbrot.de

!!! Abhol-Ort bitte ankreuzen !!!

 <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>	 <p>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>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 Datum:	Mittwoch Datum:	Do.-tag Datum:	Freitag Datum:	Samstag Datum:	Preis pro Stück/€
			Menge?	Menge?	Menge?	Menge?	Menge?	
Altdeutsches Landbr. 60% Roggen Type 1150, 40% Weizen Type 812	Di	1000g rund		---	---	---	---	4,40
Toastbrot Weizenmehl Type 550, Milch	Di, Mi, Do,	500g Kasten				---		3,00
Dinkel-Toastbrot, ohne Weizenmehl Dinkelvollkornm., Milch, Dinkelm., Dinkelkörner,	Mi, Do, Fr, Sa	500g Kasten	---					3,30
Rhönradbrot 50% Weizen-Vollkornm., 10% Weizenvkschrot, 40% Roggen-Vollkornmehl	Do, Fr, Sa	2000g rund	---	---				11,80
		halb	---	---				6,10
Haferbrot, Lozo's Steejer Knerzje 56% Hafer, Weizenmehl, Dinkelvollkornmehl, Haferflocken	Do, Fr, Sa	750g rund	---	---				5,10
Reichenbacher Musikantenbrot 80% Roggen Type 1370, 20% Weizen Type 1050 auf der Kruste 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 1000g Kasten	---	---		---		5,10 6,50
Wintermandelbrot mit Haselnüssen	Do, Sa	750g Kasten	---	---		---		5,40
Walnussbrot 50 % Weizen Type 1050, 10 % Roggen Type 997, 40% Kartoffelm., Walnüsse	Mi, Fr	750g rund						5,50

KISSEL

Brot und mehr ...

e-mail: info@kisselbrot.de

Internetseite: www.kisselbrot.de

!!! Abhol-Ort bitte ankreuzen !!!

 <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>	 <p>66879 Steinwenden-Weltersbach Moorstraße 35</p> <p>Di. + Mi. 7:00 - 13:00 Uhr Do. + Fr. 7:00 - 15:00 Uhr Sa. 6:00 - 12:00 Uhr</p> <p>Telefon 06371 - 51852</p>	 <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					0,90
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 Datum: Menge?	Mittwoch Datum: Menge?	Donnerstag Datum: Menge?	Freitag Datum: Menge?	Samstag Datum: Menge?	Preis pro Stück/€
Nuß-oder Quarkschnecke						2,00
Puddingplunder/ Schokocroissant						2,10/2,30
Schoko- oder Rosinenbrötchen						1,00
Rohrnudel						1,10
Kuchenschnitte je nach Tagesangebot						2,10 – 3,20
Kaffeekekuchen (ganz/halb)						7,80/3,95

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

WEIHNACHTS-TÜTE
€ 10,90
1 Wintermandelbrot, 750g
1 Toastbrot, 500g
2 Sterne
aus feinem Hefeteig

Samstag-Brötchen	Samstag Datum: Menge?	Preis pro Stück/€		Samstag Datum: Menge?	Preis pro Stück/€
Tafelbrötchen		0,45		Tirolerbrötchen	0,85
Doppeltes Wasserbrötchen		0,90		Kartoffelbrötchen	0,85
Milchbrötchen		0,65		Käsestange	1,35
Roggenbrötchen		0,55		Käsebrötchen	1,20
Kraftkornbrötchen		0,85		Dinkel-Vkbrötchen	0,90
Mohnhörnchen		0,90		Kürbiskernbrötchen	0,85
Kümmelbrötchen		0,80		Laugenbrezel	0,95
Sesambrötchen		0,80		Laugenstange	0,90
Mohnbrötchen		0,80			