

BESTELLFORMULAR

Name

(Urlaubs)Adresse

Telefon

Bestelldatum Unterschrift

Hier finden Sie eine vollständige Übersicht der Brote, die wir backen. Da dieses Sortiment in Nacharbeit hergestellt wird, bitten wir Sie diese Bestellung am Vortag persönlich im Geschäft abzugeben und zu bezahlen.

Brote:



☐ **Baguette 1/4 kg**
Klassisches Weizengebäck

☐ **Zeilen 1/4 kg**
Klassisches Weizengebäck



☐ **Weißbrot: wünschen Sie**
☐ 1/4 und ☐ 1/2 kg?
Klassisches Weizengebäck



Korn- oder Saatbaguette

Leichtes Vollkornbaguette, Ballaststoffreich, Gerösteter Roggen, Weizenschrot, Roggenschrot, Sojaschrot, Leinsamen, Malzflocken, Roggenmehl, Weizenmehl, Salz, Hefe



☐ **Chiasamenbrot** Hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäure, Chiasamen, Weizenkeime, Weizenkleie, Weizenmehl, Roggenmehl, Maisgranulat, Kürbiskernmehl, Kürbiskerne, Sonnenblumen-Kerne, Kartoffelflocken, Leinsaat, Gerstenmalz, Salz, Hefe



☐ **Dinkel-Roggenbrot 1/2 kg** Geeignet für Weizenallergiker; Dinkelvollmehl, Roggenmehl, Sauerteig Gewürze, Salz



☐ **Dinkelbrot** Für Allergiker, Dinkelvollmehl, Dinkelsauer, Lupinenschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam, Malz, Hefe, Salz



☐ **Dinkelsprossenbrot** Für Allergiker Dinkelvollmehl, Dinkelsprossen, Dinkelsauer, Sonnenblumenkerne, Sesam, Malzmehl, Maiskeimmehl, Salz, Hefe



☐ **Dunkles Bauernbrot 1/2 kg** Kräftiges, dunkles, Roggenmischbrot mit Gewürzen. Dunkle Farbe durch Zugabe von karamellisiertem Roggen



☐ **Krustenbrot 1/2 kg** Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenschrot, Sojaschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Salz, Molkepulver, Sauerteig; Krustenreiches, geschmackvolles Roggenmischbrot

einzigartig GOINGER-BÄCK

Brigitte Schipflinger · 6353 Going · Dorfstraße 31
Telefon 05358/2445 · Fax 44224
brot@goingback.at · goingback.at

Mo bis Fr 6-12 Uhr und 14:30-18 Uhr, Sa 6-12 Uhr
Änderungen in der Zwischensaison möglich!

Lieferservice: Bitte vereinbaren Sie mit uns diese Möglichkeit separat.

Zeitraum von bis



☐ **Landbrot 1/2 kg** Sauerliches Roggenmischbrot ohne Gewürze

☐ **Kürbiskernbrot 1/2 kg** Weizen und Roggenmehl, Salz, Malz, Kürbiskernmehl



☐ **Mehrkornbrot** ☐ 1/2 kg oder ☐ 1kg Weizen und Roggenschrot, Weizenmehl, Leinsamen, Hirse, Dinkel, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Ballaststoffreiches Vollkornbrot!



☐ **Roggenlaib** ☐ 1 kg oder ☐ 1/2 kg Mild-sauerliches Roggenmischbrot mit Gewürzen



☐ **Roggenlaib mit Kümmel** ☐ 1/2 kg oder ☐ 1 kg Mild-sauerliches Roggenmischbrot mit Gewürzen. Zusätzlich werden noch ganze Kümmelkörner dazugemischt. Kümmel reguliert Magen und Darm, wirkt Blähungen entgegen.



☐ **Roggenvollkornbrot 3/4 kg** Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Gewürze. Kräftig im Geschmack, auch für Weizenallergiker geeignet.



☐ **Schwarzbrot** ☐ 1 kg oder ☐ 1/2 kg Mildes Weizenmischbrot ohne Gewürze



☐ **Selenbrot 3/4 kg** dunkles Kornbrot, Roggenmehl, Weizenmehl, Sojaschrot, Roggenvollkornschrot, Weizenvollkornschrot, Dinkelvollmehl, Leinsaat, Hirse, Roggenmalz, Meersalz, Sauerteig, Gewürze; Getreide von besonders selenhaltigen Böden. Selen beugt Herz- und Kreislauferkrankungen vor.



☐ **Sonnenblumenbrot 3/4 kg** Weizen & Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Salz, Malz, Sauerteig



☐ **Tiroler Fladenbrot 1/2 kg** säuerliches, kräftiges Roggenmischbrot mit Kümmel, Fenchel, Koriander, Anis, Brotklee



☐ **Vierkornbrot 1/2 kg** Dunkles Vollkornbrot Roggen-, Weizen- und Sojaschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Ballaststoffe, Soja – hoher, wertvoller Eiweißanteil. Für Vegetarier ein guter Eiweißlieferant. Enthält alle lebenswichtigen Aminosäuren. Kein Cholesterin. Hoher Anteil an den lebensnotwendigen, ungesättigten Fettsäuren.

BESTELLFORMULAR

Name

einzigartig
GOINGER BÄCK

Telefon 05358/2445

Geschnittene Brote:



☐ **Dinkelvollkorn-Brot 1/2 kg**
Dinkelvollmehl, Dinkelflocken, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornsauerteig, Roggenmehl, Kartoffelflocken, Salz, Buttermilch

☐ **Kornbrot 1/2 kg**
Roggen und Weizenschrot, Hafer, Dinkel, Gerste, Hirse, Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Reis, Leinsamen

Kleingebäck:



☐ **Semmel**
Weizenkleingebäck



☐ **Ciabatta**
Italienisches Weizenkleingebäck mit Olivenöl



☐ **Chiasamenweckerl:**
Hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäure, Chiasamen, Weizenkeime, Weizenkleie, Weizenmehl, Roggenmehl, Maisgranulat, Kürbiskernmehl, Kürbiskerne, Sonnenblumen-Kerne, Kartoffelflocken, Leinsaat, Gerstenmalz, Salz, Hefe



☐ **Dinkelsprossenweckerl**
Weizenkleingebäck, Sauerteig, Dinkelsprossen



☐ **Dinkelweckerl**
Dinkelvollkorn-Mehl
Geeignet für Weizenallergiker!



☐ **Joghurtweckerl**
Gebäck aus Weizen, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Dinkelflocken, Weizensauerteig, Joghurt, Kürbiskernmehl, ballaststoffreich!



☐ **Laugentangerl**
Weizenkleingebäck, vor dem Backen in Lauge getaucht



☐ **Käselaugentangerl**
Weizenmehl, Käse, Malzmehl, Salz, Hefe



☐ **Kipferl**
Süßes Weizengebäck, Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Fette, Eier, Vanillezucker, Zitrone



☐ **Mohnweckerl oder Mohnzöpferl**
Weizenkleingebäck, bestreut mit Mohn



☐ **Kornspitz**
gleich wie Kornweckerl (Sesam oder Salz) durch Formgebung und Oberfläche einschneiden – knuspriger



☐ **Kornweckerl**
leichtes Vollkornweckerl, gerösteter Roggen, Weizenschrot, Roggenschrot, Weizenkleie, Sojaschrot, Leinsamen, Malzflocken, Roggenmehl, Weizenmehl, ballaststoffreich!



☐ **Kümmelweckerl**
Weizengebäck mit Kümmel



☐ **Kürbiskernweckerl**
Sonnenblumenkerne, Weizen und Roggenmehl, Salz, Malz, Sojamehl, Kürbiskernmehl, Kürbiskerne



☐ **Laugenbreze**
Weizengebäck, vor dem Backen in Lauge getaucht



☐ **Leinsamenweckerl**
Weizenkleingebäck mit Leinsamen



☐ **Mehrkornweckerl**
Weizen und Roggenschrot, Weizenmehl, Leinsamen, Hirse, Dinkel, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, ballaststoffreiches Vollkornweckerl!



☐ **Roggenweckerl**
Roggenmischbrötchen



☐ **Rosinenweckerl**
Weizenkleingebäck mit Rosinen



☐ **Saatweckerl**
Weizenkleingebäck, Sesam, Leinsamen, Soja, Buchweizen



☐ **Sesamzöpferl oder Sesamweckerl**
Weizenkleingebäck mit Sesamsamen



☐ **Speckweckerl**
Weizenkleingebäck mit Tiroler Speck