



KÜSPERTS WOCHENBROTPLAN

Die reiche Auswahl an verschiedenen Broten in unserem Wochenbrotplan umfasst ein abwechslungsreiches Sortiment für eine weizenarme (z.B. Dinkel- und Roggenbrot) oder vitamin- sowie ballaststoffreiche Ernährung (unsere Körnerbrote).

Roggenmisch- und Rustikalbrot (Verhältnis 80/20 von Roggen- zu Weizenmehl mit Sauerteig) sowie das Schupfenbrot (Dinkelvollkorn mit Sonnenblumenkernen) befinden sich in unserem täglichen Angebot von Montag bis Samstag.

- Montag:** Chia-Brot (Weizenmischmehl mit Chia)
Dienstag: 6-Kornbrot* und Butterstoast**
Mittwoch: Emmer-Urgetreidebrot (Emmer- und Dinkelvollkornmehl)
Donnerstag: Roggenvollkornbrot (Roggenvollkorn- und Weizenmehl)
Freitag: Sonnenkornbrot (Weizenmehl, Sonnenblumenkerne und weitere Körner) und Pane Luciane (Geschmack des Südens mit Olivenöl)

**Das 6-Kornbrot wird aus Urgetreide mit sechs verschiedenen Körnersorten (Einkorn, Emmer, Khorasan, Bauländer Spelz, Waldstaudenroggen, Fisser Imperial Gerste)*

***Aus Weizenmehl und bester Butter. Ohne Konservierungsstoffe!*

UNSERE BROTSPEZIALITÄT JEDEN LETZTEN SAMSTAG IM MONAT:

Kirwa-Brot (abgeleitet von Kirchweih):

Aus dunklem Roggen-, nur 10% Weizenmehl und Sauerteig. Das Brot wird im großen Laib hergestellt. Durch die lange Backzeit wandert der Geschmack ins Innere und es bleibt lange saftig.

Bäckerei & Konditorei Küspert

Hauptstraße 14,
95195 Röslau

0 92 38 273

Marktplatz 8
95632 Wunsiedel