

Zutatenliste für Brot

	Mischbrot	Elsava Gold	Bauernbrot	Hasenbrot	Häckerbrot	Holzofenbrot	Klosterbrot	Gewürzbrot	Räuber - Brot	Roggenvollkornbrot	Römerkornbrot	Aktivkornbrot	Vollwertbrot	Dinkelbrot	Frischflockenbrot	Dinkelvollkorntoast	Vinschgerl	Sonnenblumenbrot	Walnussbrot	Kürbiskernbrot	Zwiebelbrot	Schinkenbrot	Toastbrot	Vollkorntoast	Weißbrot	Dinkel-Emmer-Brot
Wasser	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Roggenmehl 1150	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x	x	x	x	x	x				
Weizenmehl 550	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Roggenvollkornmehl											x	x	x			x								x	x	
Weizenvollkornmehl										x	x	x	x											x		
Roggenvollkornschrot						x			x	x	x	x			x		x	x	x	x						
Dinkelvollkorn														x	x	x									x	
Dinkelmehl 630																x									x	
Traubenzucker																x								x		
Haferflocken												x		x	x											
Malzpaste																									x	
Sojaschrot												x														
Speisesalz (ohne Jod)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Backhefe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Roggensauerteig	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x	x	x	x	x	x	x		x	
Roggenvollkornsauerteig									x	x	x	x	x	x	x	x								x		
Magerquark	x													x							x					
Gewürzmischung		x	x	x	x	x		x	x					x				x	x	x		x				
Kümmel	x	x	x	x	x			x	x					x			x	x	x	x		x				
Anis								x																		
Koriander						x	x																			
Fenchel								x																		
Sonnenblumenkerne											x	x						x								
Haselnüsse												x														
Walnüsse												x							x							
Leinsamen												x			x											
Sesam												x			x											
Kürbiskerne												x									x					
Schabzigerklee																	x									
Röstzwiebeln																					x					
Schinkenwürfel																						x				
Margarine																							x	x		
Malzbackmittel "Pur+"																									x	
Malzbackmittel "Crust"																									x	
Dinkelbackmittel "Ferment"																x										
Butter / Milch																x	x									
Emmer (-vollkorn)																									x	
VEGAN		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x			x	x	x			x	x	x	

Ihr Brotspezialist: Bäckerei Weigand - Wir backen das gute Brot!

Wir verwenden in unserer Backstube ausschließlich regionales Getreide kontrollierten Anbaus vom Aussiedlerhof LINK, Mönchberg (Hofstadel), welches in der OTTENMÜHLE, Eichenbühl vermahlen wird.

Stand: August 2025

Zutatenliste für Feinbackwaren

	rot = vegan gelb = Laktose	Passauer / Stöllchen	Kümmelstöllchen	Milchbrötchen	Mohnbrötchen + Stangen	Sesambrötchen + Stangen	Salzstangen	Rustikale	Roggenbrötchen	Mehrkornbrötchen	Dinkelvollkornbrötchen	Kürbiskernbrötchen	Vollwertbrötchen	Tiroler Spitzbrötchen	Laugenbrezeln + Brötchen	Laugenstangen	Knabberstangen Pikant	Käsestangen	Knabberstangen Klassik	Hefe- Hörnchen	Rosenweck	Butterhörnchen	Streuselzungen	Nusshörnchen + -schnecken	Mohnschnecken	Plunderschleifen	Blätterteigstückchen	Croissants	Nougatcroissants	Rosinenbrötchen	Käsebrötchen	Käsetörtchen
Wasser		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggenmehl 1150			x						x	x		x																				
Weizenmehl 550	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggenvollkornmehl-schrot	x	x											x																			
Weizenvollkornmehl													x	x																		
Pizzasauce Succrea																	x															
Malzbackmittel "Pur+"	x	x	x						x	x		x	x	x	x	x	x		x											x		
Malzbackmittel "Crust"	x	x		x	x	x	x		x		x	x	x				x		x													
Paprika- od. Chillipulver																	x		x													
Weizenvitalkleber	x	x							x	x		x	x	x					x			x										
Emulgatorbackmittel CT											x		x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Speisesalz (ohne Jod)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggensauerteig	x	x					x	x	x	x	x	x	x																			
Roggenvollkornsauerteig											x		x	x																		
Backhefe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
Kümmel		x					x		x	x		x		x																		
Gewürzmischung								x	x		x		x																			
Anis														x																		
Fenchel														x																		
Koriander														x																		
Sesam					x				x								x			x												
Mohn ganz				x																x												
Kürbiskerne									x		x						x		x													
Sojaschrot									x								x		x													
Haferflocken									x								x		x													
Leinsamen									x								x		x													
Sonnenblumenkerne									x								x		x													
Brezellauge															x	x	x															
geriebener Käse																x	x	x														x
Zwiebeln																	x	x	x													
Butter																		x	x			x										
Margarine (pflanzlich)									x	x		x			x	x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Milch (-pulver) / Sahne				x	x	x	x										x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Eier																	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Zucker																		x		x		x	x	x	x	x				x		x
Schinkenwürfel																	x					x	x								x	
Mandeln																					x									x		
Nussfüllmasse																									x							
Mohnfüllmasse																										x						
Persipan																											x					
Dosenfrüchte																												x				
Croissantmehl																													x		x	
Nougatmasse																														x		
Semmelbrösel																									x	x	x					
Fettglasur																														x		
Rosinen																															x	
Zitronenaroma																															x	
Magerquark																																x
Backpulver																																x
Quarkpulver																																x
Aprikosenmarmelade																									x	x	x	x				
Malzpaste	x	x																							x	x	x	x				
Apfelessig											x																					
Dinkelvollkornmehl											x																					
Dinkelmehl 630											x																					
Dinkelbackmittel "Ferment"											x																					
VEGAN	x	x						x	x	x	x	x	x	x	x																	

Ihr Brotspezialist: Bäckerei Weigand - Da weiss man, dass es schmeckt!

Wir sind bestrebt so wenig Zusatzstoffe wie möglich zu verwenden. - Zum Schutze Ihrer Gesundheit. Für interessierte oder auch skeptische Kunden steht unsere Backstube stets offen. Bitte fragen Sie in unserem Laden nach einer individuellen Backstubenführung!