## Dischinger's Brotkalender

Unsere Spezialbrote ... vielfältig und soooo lecker!





## Herzhafter Brotgenuss!

"Das Beste ist für meine Kunden gerade gut genug. Mit unseren reschen, schmackhaften Brotsorten bringen wir Abwechselung auf den Tisch und erfüllen den Anspruch, unseren Kunden höchste Qualität zu bieten."

Damit Sie Ihr Lieblingsbrot immer ofenfrisch genießen können, haben wir für Sie auf der Rückseite die jeweiligen Backtage unserer vielfältigen Spezialbrote aufgeführt.

Unseren kräftig gebackenen **Dischinger Kornlaib** (aus 100 % Roggen, ohne **Hefe**, nur mit dem hauseigenen Sauerteig gelockert und mit unserer speziellen Gewürzmischung verfeinert) erhalten Sie jeden Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag.

Ich freue mich auf Ihren Besuch, bis bald Ihr Bäckermeister Christian Dischinger

Bäckerei Dischinger 94522 Wallersdorf • Füsslgasse 9 • Tel. 09933/9502-0 • Fax 09933/9502-20 www.bäckerei-dischinger.de • dischinger@t-online.de

## Dischinger's Brotkalender

Dischinger

"Natilitieh Qualität"

Mit Liebe gebacken.

Unsere Spezialbrote ... vielfältig und soooo lecker!



PER PER		Мо	Di	Mi	Do	Fr	Sa
32.5	Dischinger Kornlaib	••	<u></u>		<u>••</u>	<u></u>	
	Dinkel-Vollkornbrot	•••	<u></u>	<u></u>	•••	<u></u>	••
	Dinkel-Quarkbrot	<u></u>		<u></u>			<u></u>
	Leinsamenbrot	••					
	Kürbiskernbrot / Sonnenblumenbrot		<u>••</u>			••	
	Original Holzofenbrot (ab Mittag)		<u>••</u>		•••		
	Buttermilchbrot			•••			•••
	Fitberry-Brot			<u></u>			••
	Urkruste 750 g				<u></u>		
	Braumeisterkruste				··	<u></u>	