

UNSERE SÜSSEN

Hedwige

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Süsse Milchbrötchen mit ordentlich saftigen Rosinen.
Für anspruchsvolle Naschkatzen!



Zutaten:
100% Weizen,
Elisa-Wasser,
Pflanzenmargarine,
Vollmilch, Hefe, Eier,
Zucker, Rosinen,
Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker:
enthält Weizen, Vollmilch, Ei

Schweizer Wecken

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Für zwischendurch oder zum guten Start in den Tag
besonders empfehlenswert!



Zutaten:
100% Weizen,
Elisa-Wasser,
Pflanzenmargarine,
Vollmilch, Hefe, Eier,
Zucker, Hagelzucker,
Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker:
enthält Weizen, Vollmilch, Ei

Marzipan Hefestangen

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Mit diesen kleinen Hörnchen verführt das Genusstüfchen
auch brave Engel.



Zutaten:
100% Weizen,
Elisa-Wasser,
Pflanzenmargarine,
Vollmilch, Hefe, Eier,
Zucker, Marzipan,
Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker:
enthält Weizen, Vollmilch, Ei,
Mandel (Marzipan)

UNSERE ALLERSÜSSESTEN

Franzbrötchen*

Verkehrsbezeichnung: Plundergebäck mit Persipan

Eine norddeutsche Spezialität – ein Kultbrötchen,
dessen Rezept wohl aus Hamburg stammt. Goadn Aftit!



Zutaten:
Weizenmehl, Wasser,
Deutsche Markenbutter,
Persipan, Marzipan,
Zucker, Eier, Vollmilch-
pulver, Backmittel, Zimt,
Hefe, Salz

Hinweis für Allergiker: enthält
Weizen, Milch, Ei, Butter,
Mandeln, Aprikosenkern

Butter-Croissant mit Kakaoglasur*

Verkehrsbezeichnung: Plundergebäck

Eine echte Köstlichkeit – mit hannöverscher Kakaoglasur
überspannter Frühstücksklassiker.



Zutaten:
Weizenmehl, Wasser,
Deutsche Markenbutter,
Zucker, Eier, Vollmilch-
pulver, Backmittel, Hefe,
Salz, kakaohaltige
Pflanzenfettglasur

Hinweis für Allergiker: enthält
Weizen, Milch, Ei, Butter

*) In unserer Backstube gebackene und
veredelte dazu gekaufte Teiglinge aus
Deutschland, die wir wöchentlich
frisch geliefert bekommen.



Wir backen wie zu Großelterns Zeiten in einem
neun Tonnen schweren Dampfbackofen auf dicken
Steinplatten mit gemauerter Steinführung. Zusätz-
lich noch in einer drehenden Backofenkammer mit
Steinwand und in einem süddeutschen Holzback-
ofen.

Brötchen-Fertigmischungen gibt es bei uns nicht!
Wir backen ausschließlich mit hauseigenen Natur-
sauerteigen und belebtem Wasser, dem Elisa-Was-
ser aus eigener Gebirgsbach-Quellwasseranlage.
(www.wasserforschung.de)

Unsere Mehle und Vollkornschrote kommen von
der Getreidemühle Sack aus Langelsheim und der
Mühle Rüningen aus Braunschweig. Die Kürbiske-
ne beziehen wir von Kürbisbauer Anton Lohner aus
Bayern – also kein billiger China-Import. Wir ver-
wenden ausschließlich Luisenhaller Tiefensalz aus
der Region Göttingen. (www.siedesalz.de)

Die frischen Eier legen die Hühner vom Hof Kahle
in Hohne, unsere Frischmilch geben die Kühe vom
Milchhof Osterwiese aus Obershagen/Uetze und
wir verarbeiten deutsche Markenbutter von Firma
Uelzena aus Uelzen. Unsere Hofsahne kommt aus
Norddeutschland.

Guten Appetit wünscht Ihr Bäckermeister
Torsten Hacke und sein Team.

Die ländliche Spezialitäten Bäckerei



Dorfstraße 14 • 38536 Meinersen
Fon: +49 (0) 5372-5269
Fax: +49 (0) 5372-6782
Mail: info@baeckerei-hacke.de
Web: www.baeckerei-hacke.de

Die ländliche Spezialitäten Bäckerei



Vielfalt der Brötchenwelt

Zutaten und Besonderheiten

Kennen Sie auch unseren Brotprospekt?

UNSERE KÖRNIGEN

Mehrkornbrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck mit Ölsaaten

Mit den meisten Körnern. Ein Multitalent mit aromatischem Geschmack. Kernig, knackig, bissig!



Zutaten:

70% Weizen, 10% Roggen, 10% Roggenvollkorn, 10% Haferflocken, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Malzbackmittel, Malzextrakt, Frischhefe, Luisenhaller Tiefensalz, Roggenmalzpulver

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen, Hafer, Sesam, Gerste

Vollkorn-Kürbisjungs

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck mit Ölsaaten

Das ideale Brötchen zum „Akku aufladen“. Mit Vollkorn und Kürbiskernen aus Bayern gebacken. Krume mit Malz gebräunt!



Zutaten:

85% Weizenvollkorn, 10% Weizen, 5% Roggenvollkorn geschrotet, Elisa-Wasser, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Roggen-Natursauerteig, Roggenmalzpulver, Malzbackmittel, Frischhefe, Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen, Gerste

Weltmeisterbrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck mit Ölsaaten

Seit der Fußball-WM 1990 im Sortiment.

Aufregend aromatisch durch besondere Gewürzmischung.



Zutaten:

70% Weizen, 15% Roggen, 10% Roggenvollkorn, 5% Weizenkleie, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Malzextrakt, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Frischhefe, Luisenhaller Tiefensalz, Sesam u. Mohn (als Dekor), Gewürze (Rapskern, Senfsaat, Roggenmalz, Cumin, Bockshornklee, Pfeffer)

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen, Sesam, Gerste, Senfsaat

UNSERE KLASSIKER

Omas Brötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück und frischen Brötchen! Wird mehrmals am Tag frisch gebacken.



Zutaten:

100% Weizen, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Frischhefe, Pflanzenmargarine vegan, Malzextrakt, Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Gerste

Omas Steinofenbrötchen rund

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Alle handgemacht und im neun Tonnen schweren Original Dampfbackofen auf Steinplatte gebacken.



Zutaten:

100% Weizen, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Frischhefe, Pflanzenmargarine vegan, Malzextrakt, Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Gerste

Heidedoppel

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Unsere Hausspezialität mit viel Liebe gebacken!

Sie sind eine Bereicherung für jede Mahlzeit.



Zutaten:

100% Weizen, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Frischhefe, Pflanzenmargarine vegan, Malzextrakt, Luisenhaller Tiefensalz, Hartweizengrieß

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Gerste

UNSERE BELIEBTESTEN

Mohnbrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Außen knusprig, innen weich und sonst nur verführerisch lecker.



Zutaten:

100% Weizen, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Frischhefe, Mohn

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Gerste

Sesambrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Nach dem sanften Krachen beim Abbeißen, verwöhnt uns eine feinporige Krume mit nussiger Note im Abgang.



Zutaten:

100% Weizen, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Frischhefe, Pflanzenmargarine vegan, Malzextrakt, Luisenhaller Tiefensalz, Sesam

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Gerste, Sesam

Käsebrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Allein der Duft ist unwiderstehlich. Wenn man es dann vor dem Augen hat... Am besten ofenwarm genießen.



Zutaten:

100% Weizen, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Frischhefe, Pflanzenmargarine vegan, Malzextrakt, Luisenhaller Tiefensalz, Sesam, Gouda

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Gerste, Gouda

UNSERE BELIEBTESTEN

Baguettebrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Stück für Stück sehr aufwendig handgemacht! Das wahre Geheimnis liegt in der speziellen Teigführung.



Zutaten:

100% Weizen, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Hefe, Pflanzenmargarine vegan, Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Gerste

Landbrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck mit 20% Roggenanteil

Das typisch rustikale Brötchen vom Lande, mit 20% Roggenanteil-richtig herzhaft!



Zutaten:

80% Weizen, 20% Roggen, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Malzbackmittel, Frischhefe, Pflanzenmargarine vegan, Malzextrakt, Luisenhaller Tiefensalz, Roggenmalzpulver

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen, Gerste

Butter-Croissant*

Verkehrsbezeichnung: Plundergebäck

Der Name abgeleitet von „lune croissante“, auf deutsch „zunehmender Mond“ – das beliebteste Frühstücksgebäck.



Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Deutsche Markenbutter, Zucker, Eier, Vollmilchpulver, Backmittel, Hefe, Salz

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Milch, Ei, Butter

UNSERE RUSTIKALEN

Dinkel-ffn

Verkehrsbezeichnung: Dinkel-Kleingebäck

Ideal für Schule, Beruf, Sport und Freizeit! Sehr bekömmlich.



Zutaten:

85% Dinkel, 10% Haferflocken, 5% Dinkelvollkorn, Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Flohsamenschalen, Dinkelbackmittel, Rapsöl, Bohnenmehl, Malzextrakt, Frischhefe, Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker: enthält Dinkel, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Hafer, Gerste (kann Spuren von Weizen enthalten)

Laugenstangen & Laugengebäck

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Unser Laugengebäck mit einer feinporigen, flauschigen Krume ist ein Snack, der auch ohne Belag auskommt!



Zutaten:

100% Weizen, Elisa-Wasser, Pflanzenmargarine vegan, Roggen-Natursauerteig, Vollmilch, Hefe, Luisenhaller Tiefensalz, Malzbackmittel, Brezelsalz, Brezellauge

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Roggen (Roggen-Natursauerteig), Milch, Gerste

Käse-Schinken-Fladen*

Verkehrsbezeichnung: pikantes Plundergebäck

Dieser pikante Plunder wird in unserer Backstube mit Kochschinken belegt und mit Gouda überbacken.



Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Deutsche Markenbutter, Zucker, Eier, Vollmilchpulver, Backmittel, Hefe, Salz, Kochschinken (mit Konservierungsstoff und Antioxidationsmittel), Gouda

Hinweis für Allergiker: enthält Weizen, Milch, Ei, Butter, Gouda