



's Freis'

Café & Bäckerei

UNSER TÄGLICH' BROT

MONTAG

Finnenbrot

(Vollkornbrot mit hohem Kornanteil)
Diabetiker geeignet

DIENSTAG

Gerstenwonne

(Gersten- und Dinkelmehl)

Buchweizenbrot

(Buchweizenmehl 80%)

DONNERSTAG

Dinkelbrot

(Reines Dinkelmehl)

FREITAG

**Gerstenwonne
Buchweizenbrot**



TÄGLICH

Roggen- und Weizenmischbrot

(hergestellt mit natürlichem Sauerteig)

TÄGLICH SPEZIAL

Reifenthaler Landbrot

(Hauseigene Rezeptur)

Reines Roggenbrot

(Reines Roggenmehl ohne Weizen)

Café und Bäckerei Freisleben
Herrichstraße 1 · 93049 Regensburg
www.baeckerei-freisleben.de
info@baeckerei-freisleben.de
0941-51205

