

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl in % _____ Type: _____
Weizenmehl in % _____ Type: _____
Dinkelmehl in % _____ Type: _____
Roggenschrot in % _____ Type: _____
Weizenschrot in % _____ Type: _____
Roggenvollkorn in % _____ Type: _____
Weizenvollkorn in % _____ Type: _____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

E-Mail:

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl in % _____ Type: _____
Weizenmehl in % _____ Type: _____
Dinkelmehl in % _____ Type: _____
Roggenschrot in % _____ Type: _____
Weizenschrot in % _____ Type: _____
Roggenvollkorn in % _____ Type: _____
Weizenvollkorn in % _____ Type: _____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

E-Mail:

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl in % _____ Type: _____
Weizenmehl in % _____ Type: _____
Dinkelmehl in % _____ Type: _____
Roggenschrot in % _____ Type: _____
Weizenschrot in % _____ Type: _____
Roggenvollkorn in % _____ Type: _____
Weizenvollkorn in % _____ Type: _____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

E-Mail:

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl in % _____ Type: _____
Weizenmehl in % _____ Type: _____
Dinkelmehl in % _____ Type: _____
Roggenschrot in % _____ Type: _____
Weizenschrot in % _____ Type: _____
Roggenvollkorn in % _____ Type: _____
Weizenvollkorn in % _____ Type: _____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

E-Mail:

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht