



Sozialtherapeutische Lebens- u. Arbeitsgemeinschaft



*„Wir sollten uns stets vor Augen halten,
dass unsere Grundbedürfnisse
durch die Bemühungen Anderer gedeckt werden.“*



In unserer Backwerkstatt erzeugen Menschen mit besonderen Bedürfnissen Waren in handwerklicher Qualität.

Durch den Ansatz mit Backferment und die schonende Verarbeitung ist unser reines Vollkornbrot auch für Menschen mit Verdauungsempfindlichkeiten besonders gut bekömmlich.



Für die feinen Süßwaren verwenden wir Auszugsmehle.

Alle Zutaten stammen aus organisch-biologischer Landwirtschaft.



„Den Mitarbeitern der Backwerkstatt ist es eine große Freude, Produkte in sehr hoher Qualität für die Tageswerkstätte und auch für externe Kunden herzustellen. Backen ist eine der süßesten Formen Menschen glücklich zu machen.“

Backwaren

Bauernbrot

Roggen, Dinkel
(Allergene: A)*

Donnerstag



Vierkornbrot

Haferflocken, Weizen, Roggen, Dinkel
(Allergene: A, E)*

Donnerstag



Mischbrot

Weizen, Roggen
(Allergene: A)*

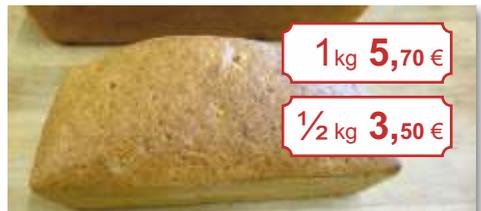
Dienstag



Dinkelbrot

Dinkel
(Allergene: A)*

Dienstag



Kürbiskernbrot

Weizen, Roggen, Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne, Leinsamen
(Allergene: A)*

Dienstag



Kürbisbaguette

Weizen, Roggen, Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne, Leinsamen
(Allergene*: A)

Dienstag



Toastbrot

Weizen
(Allergene*: A, G)

Donnerstag, oder nach Vereinbarung



Sandwich

Weizen
(Allergene*: A, G)

Donnerstag, oder nach Vereinbarung



Weißer Wecken

Weizen
(Allergene*: A, G)

Donnerstag, oder nach Vereinbarung



Semmel handgemacht

Weizen
(Allergene*: A, G)

Donnerstag, oder nach Vereinbarung



Salzstangerl handgewickelt

Weizen
(Allergene*: A, G)

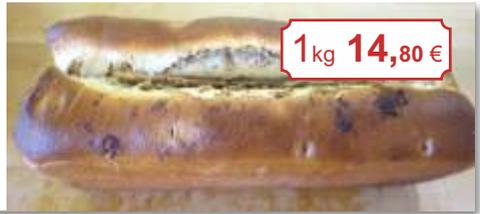
Donnerstag, oder nach Vereinbarung



Nußpotize

Weizen, Fülle: Walnüsse, Rum,
Zucker, Rosinen, Semmelbrösel
(Allergene: A, C, E, G, O)*

Nur nach Vereinbarung



Kipferl

Weizen
(Allergene: A, C, G)*

Nur nach Vereinbarung



Mohnweckerl

Weizen
(Allergene: A, C, G)*

Nur nach Vereinbarung



Nusskrone, -schnecke

Weizen, Fülle: Nüsse, Rum,
Zucker, Milch, Semmelbrösel
(Allergene: A, C, E, G, O)*

Nur nach Vereinbarung



Buchtel

Weizen, Fülle auf Wunsch
(Allergene: A, C, G, O)*

Nur nach Vereinbarung



Saisonale Backwaren



Krapfen handgeschliffen

Weizen, gefüllt mit hauseigenen
Marillenfruchtaufstrich

(Allergene: A, C, G, O)*



1 St 1,50 €

Osterbrot

Weizen, auf Wunsch Dinkel
Honig statt Zucker,
mit oder ohne Rosinen

(Allergene: A, C, G, O)*



1 kg 9,90 €

1/2 kg 5,50 €

Osterpinze

Weizen, auf Wunsch Dinkel

(Allergene: A, C, G, O)*



100g 1,90 €

Allerheiligenstriezel

Weizen, mit oder ohne Rosinen
Honig statt Zucker
(Allergene*: A, C, G, O)



Dinkelkipferl oder gemischte Kekse

ungezuckert, gezuckert, oder in
Schoko getunkt (Allergene*: A, C, E, G, O)

Nur nach Vereinbarung



*Allergenkennzeichnung

- A:** Glutenhaltiges Getreide
- C:** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- E:** Erdnüsse und –erzeugnisse,
- G:** Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose),
- O:** Schwefeldioxid und –erzeugnisse

**Sämtliche Backwaren nur gegen Vorbestellung
mindestens 1 Woche vor Abholung
in der Tageswerkstätte Stephanus
Bezahlung bei Abholung**

**Bestellung unter
Tel.: 03116 27580-15
E-Mail: backwaren@stephanus.at**

Änderungen vorbehalten

Nach einer Erzählung von Dieter Kärigel

Am Karsamstag zog jedes Jahr von der Küche aus ein Duft durchs Haus. „Sag, warum bäckst du nur einmal im Jahr Brot und das gerade zu Ostern?“ Auf diese Frage hin richtete Großmutter ihren Blick in die Ferne und begann zu erzählen:



„Es war nach dem Ersten Weltkrieg. Eine Handvoll bewaffneter Männer klopfte an die Haustür. Wir mussten unsere Heimat sofort verlassen. Auf der Flucht rasteten wir eines Abends in einem kleinen polnischen Dorf. Für die Nacht wurde uns ein Back-

haus zugewiesen. Wir waren hungrig, aber hatten nichts zu essen. Die Kinder weinten. Da stellte eine junge Frau eine Schüssel mit Mehl, ein Schälchen Sauerteig, einen Krug Milch und ein Tütchen voll Salz vor die Tür. Doch ich war hilflos, ich hatte noch nie Brot gebacken. Da kamen Frauen und halfen mir. Sie führten mir die Hände, und mit der Sprache von Gebärden zeigten sie mir, wie es ging. Als das Brot warm duftend auf dem Brett lag, war ich sehr glücklich. Die Frauen sagten mir in schwerverständlichem Deutsch, dass ich das Brot erst morgen anschneiden solle, denn dann sei Ostern. Und sie stellte ein Töpfchen Honig dazu. Versteht ihr jetzt, warum ich es Jahr für Jahr wiederhole und dabei der Frauen gedenke, die Liebe gaben, als die Welt so voller Hass war? Damals bin ich aus meiner Not und Verzweiflung »auferstanden!«“

Stephanus gGmbH - Sozialtherapeutische Lebens- und Arbeitsgemeinschaft

Alteggerstraße 18

8083 St. Stefan i.R.

E-Mail: office@stephanus.at

Tel.: 03116 / 27580

Fax: 03116 / 27580-14

www.stephanus.at

Spendenkonto: Steiermärkische BIC: STSPAT2G IBAN: AT21 2081 5040 0060 4126
