

## Backwerkstatt Stephanus

1. Wir verwenden nur qualitativ hochwertige Grundstoffe. Alle Zutaten sind aus biologischem Anbau.
2. Das Brot wird aus dem vollen Korn, das bei uns frisch gemahlen wird, gebacken.
3. In unserem Brot werden alle backfähigen Getreidesorten verbacken:
  - **Dinkelbrot:** 100 % Dinkelschrot  
wöchentlich wechselnde Zugabe von Sesam, Sonnenblumenkernen oder natur gebacken
  - **Mischbrot:** 70 % Roggenschrot  
30 % Weizenschrot
  - **Vierkornbrot:** 40 % Weizenschrot  
30 % Roggenschrot  
20 % Gerstenschrot  
10 % Hafer  
mit Walnüssen
  - **Kürbiskernbrot:** 50 % Roggenschrot  
50 % Weizenauszugsmehl  
mit einer Zugabe von Kürbiskernen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen
  - **Bauernbrot:** Sauerteig  
70 % Roggenschrot  
30 % Weizenauszugsmehl  
Gewürze: Kümmel, Koriander, Anis, Salz
  - **Dinkelroggenbrot:** Sauerteig  
70 % Roggenschrot  
30 % Dinkelauszugsmehl  
Gewürze
  - **Dinkelsauerteigbrot:** Sauerteig  
70 % Dinkelschrot  
30 % Dinkelauszugsmehl  
Gewürze: Kümmel, Anis, Salz
  - **Roggensauerteigbrot:** Sauerteig  
70 % Roggenschrot  
30 % Roggenauszugsmehl  
Gewürze: Kümmel, Anis, Koriander, Salz

## Angebot der Backwerkstatt 2010 - Tageswerkstätte Stephanus

| Produkte                                  | Abgabemengen                        |   | Angebot  | Die Zusammensetzung unserer Vollkornangebote  |
|---|-------------------------------------|---|--|---|
| Mischbrot                                 | € 2,90 ¾kg                          |    | durchlaufend   | 70% Roggen, 30% Weizen<br>Gewürze: Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander; Ansatz mit Backferment |
| Dinkelbrot                                | € 2,90 ½kg<br>€ 4,95 1kg            |    | durchlaufend   | 100% Dinkel<br>Gewürze: Anis, Kümmel, Salz; Ansatz mit Backferment                          |
| Kürbiskernbrot                            | € 3,20 ¾kg                          |    | durchlaufend   | 50 % Roggen, 50 % Weizen<br>Anis, Fenchel, Kümmel, Salz, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne     |
| Vierkornbrot                              | € 2,20 ½kg<br>€ 4,00 1kg            |    | durchlaufend   | 30% Weizen, 30% Roggen, 20% Gerste, 10% feines Weizenmehl<br>10% Haferflocken, Nüsse        |
| Nusskronen                                | € 1,20 stückweise                   |    | durchlaufend bis auf Fasching,<br>Ostern und Weihnachten | mit Dinkelauszugsmehl   |
| Mohnkipferl                               | € 1,20 stückweise                   |    | durchlaufend bis auf Fasching,<br>Ostern und Weihnachten | mit Dinkelauszugsmehl   |
| Topfentascherl                            | € 1,20 stückweise                   |    | durchlaufend bis auf Fasching,<br>Ostern und Weihnachten | mit Dinkelauszugsmehl   |
| Singlekuchen                              | € 1,50 stückweise                   |    | durchlaufend bis auf Fasching,<br>Ostern und Weihnachten | Eiklarmasse mit Weizenauszugsmehl, wahlweise mit Mandeln,<br>Kokos und Früchte der Saison   |
| Faschingskrapfen                          | € 0,99 stückweise                   |   | Auslieferung 2011<br>in der 6. – 9. Woche                | mit Weizenauszugsmehl und mit Dinkelauszugsmehl   |
| Osterpinze                                | € 1,10 klein<br>€ 4,00 ½kg          |  | Auslieferung in der 13. Woche<br>Karwoche                | mit Weizenauszugsmehl   |
| Osterbrot                                 | € 6,50 1kg                          |  | Auslieferung in der 13. Woche<br>Karwoche                | mit Dinkelmehl  |
| Weihnachtsbäckerei<br>in Geschenkpackung  | € 17,00 ½kg                         |  | Vorläufig<br>Auslieferung in der 50. Woche               | Weihnachtsbäckerei gemischt in Geschenkpackung  |
| Weihnachtsbäckerei<br>verschiedene Sorten | € 4,50 - € 5,00 200g<br>€ 25,00 1kg |  | Vorläufig<br>Auslieferung in der 50. Woche               | Erlsene Kostbarkeiten   |

Auch Bestellungen von Sondermengen sind möglich! Preisänderungen behalten wir uns vor! Die angegebenen Preise gelten nur für Direktbestellungen!



## Informationen aus der Backwerkstatt

### Werter Kunde!

- Grundsätzlich erfolgen unsere Auslieferungen wöchentlich an Kunden mit regelmäßiger Bestellung.
- Ausnahme: Bestellungen von Sondermengen.
- Wöchentlich ohne Vorbestellung werden unsere Backwaren im **Naturkostladen** Feldbach und **Margreth's Bioladen** in Graz angeboten.

### Bestellungen bzw. Änderungen

- Wir bitten Sie uns Bestellungen/Änderungen drei Tage vor dem Auslieferungstag unter Telefonnummer 03116/27580 oder Fax 03116/27414 oder E-Mail [verein@stephanus.at](mailto:verein@stephanus.at) bekannt zu geben. Bestellformulare liegen der Abrechnung bei bzw. finden Sie auch unter [www.tageswerkstaette-stephanus.at](http://www.tageswerkstaette-stephanus.at)
- Sondermengen bitte 14 Tage vorbestellen!
- Bei Unzufriedenheit wenden Sie sich bitte an uns!
- Änderungen unsererseits werden rechtzeitig an Sie weitergeleitet.
- Bestellformular gilt für ein Kalenderjahr.

### Wann werden keine Backwaren geliefert?

- Wenn die Backtage, Dienstag und Donnerstag, auf Feiertage fallen.
- Faschingdienstag des Jahres.
- In der Weihnachtsschließzeit der Backwerkstatt vom 17.12.2010 – 09.01.2011.
- In der Sommerschließzeit und der Tageswerkstätte vom 23.07.2010 – 22.08.2010
- Bei Krankheit – in diesem Fall werden Sie von uns rechtzeitig verständigt.
- Für die Freie Waldorfschule und Karl Schubert Schule in Graz in den Herbst-, Weihnachts-, Semester-, Oster-, Pfingst- und Sommerferien.

### Bezahlung

- Die Abrechnung wird Ihnen per Post zirka alle zwei Monate zugesandt. Die Bezahlung erfolgt per Erlagschein. Aktuelle Informationen und Bestellformulare werden jeweils beigelegt.
- Nicht abgeholte Backwaren werden von uns verrechnet.
- Wir bitten um zeitgerechte Abholung der Backwaren, bei Verlust der Lieferung bitte sofort reklamieren ansonsten müssen wir die Backwaren verrechnen.

Wir freuen uns, Sie als Kunde begrüßen zu dürfen und hoffen auf eine gute Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team der Backwerkstatt

St. Stefan, März 2010