



Gerlinde Mahr Bio-Catering

2020 Sonnberg 21

Tel/Fax 02952/4760

g.mahr@aon.at / www.vollwertessen.at / AT-N-01-BIO

Alle Produkte stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Dienstag Abholung ca. 11-19 Uhr

Montag Auslieferung

Bitte rechtzeitig vorbestellen!

Vollkornbrote (ca. 1000g und 400g):

Roggen-Weizen-Sauerteigbrot

Roggen-Sauerteigbrot

Dinkel-Sauerteigbrot

Kamut-Dinkel-Sauerteigbrot

Sonnenblumenkern-Sauerteigbrot (Weizen-Roggen)

Dinkel-Vollwertbrot mit 4 Körnern

Roggen-Weizen-Nussbrot oder Dinkel-Nussbrot

Glutenfreies Brot: Buchweizen, Quinoa, Reis, Hirse, Erdäpfel

Weckerl (Kamut-Dinkel-Weizen) mit Saaten

Aufstriche (1 Gläschen ca. 100 g):

Bohnencreme, Grünkern-Paradeiser-, Hafer-Kren-, Hirse- oriental,

Haselnuss-Knoblauch-, Karottenbutter, Kichererbsensprossen-,

Kräutergarten-, Kürbiskern-, Liptauer, Paradeiser-Karotten-,

Gem. Sprossen-Aufstrich, Scharfe Paste

Honig-Marmeladen (1 Gläschen ca. 100 g):

(Erdbeere, Brombeere, Marille, Zwetschke/Zimt)

Petersilien- oder Kräuterpesto (1 Gläschen ca. 100 g):

Vollwertige Kuchen (1 Papiertasse):

Obstkuchen

Zwetschkenfleck

Hirse-Apfelkuchen

Gedeckter Apfelkuchen

Apfelkuchen mit Rahmguss

Mohn-Apfel-Kuchen

Karottenkuchen mit Kakaoglasur

Mohnstrudel aus Germteig

Apfelstrudel aus Germteig

Nussstrudel aus Germteig

Gebackene Topfenschnitte

Bananenschnitte

Dinkel-Mohn-Zelt

Apfeltasche