

# Klosterbäckerei Plankstetten

DE-006-Öko-Kontrollstelle  
[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)

Die Klosterbäckerei ist  
**Bioland**-zertifiziert



## Erntedankmarkt 2008

Im Folgenden stellen wir Ihnen unsere Spezialbrote zum Erntedankmarkt 2008 vor.  
Spezialbrote in dieser Art kreieren wir exklusiv zu unserem alljährlichen Erntedankmarkt.  
Erfreuen Sie sich an unserem Ideenreichtum und seien Sie gespannt  
was uns für 2009 Alles einfällt.  
Viel Freude beim Lesen und Gottes Segen

wünscht Ihnen Ihr Bäckermeister Frater Bonifatius Holzmann OSB

## Erntedankmarkt 2008



**Frisch aus der Klosterbäckerei**

In **Bioland**- Qualität

### **Toscanabrot 250g**

**100% BIO**



**Italien Genießen!**

**Mit je 5% Oliven und Tomatenmark**

**Kartoffelschleife 250g**

**100% BIO**



**Saftig und würzig!**

**Aus DINKEL, mit 20% Kartoffeln**

**Weizenkeimling 300g**

**100% BIO**



**Saftig- fein aromatisch!**

**Mit 15% Weizenkeimlingen!**

**Walnusskipf 500g**

**100% BIO**



**Nussig- herbstlich!**

**Mit 10% Walnüssen!**

**Dinkelvollkornbrot 500g**

**100% BIO**



**Bleibt lange Frisch!**

**Sauerkrautbrot 500g**

**100% BIO**



**Brotzeit ist die schönste Zeit!**

**Mit 10% Sauerkraut und  
3% Röstzwiebeln!**

**Sombroerobaguette 250g**

**100% BIO**



**Leicht und bunt!**

**Mit je 8% Paprika und Mais!**

**Benedictusbrot 500g**

**100% BIO**



**Fruchtig und frisch!  
Mit Weizenvollkorn und  
11% Pflaumen!**

**Schinkenstange 250g**

**100 % BIO**



**Einfach lecker!**

**Mit je 5% Klosterschinken + Gouda**

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Backwaren der Klosterbäckerei sind in **BIOLAND**-Qualität und mit Getreide unseres Klostersgutes Staudenhof gebacken.