

ZUTATENLISTE

5 x in Heidelberg
Ladenburger Str. 15
06221/471492
Gaisbergstr. 74
06221/160997
Rathausstr. 1
06221/183440
Mühlthalstraße 2
06221/439971
Märzgasse 10
06221/6737253



**MAHL
ZAHN**

● Vollkornbäckerei
www.mahlzahn.de

Nach EG-Bio Verordnung kontrollierter Betrieb DE-ÖKO-001
Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus dem ökologischen Landbau.

QUALITÄT IST UNSER FUNDAMENT.

Für die Brot-und
Brötchenteigbereitung
mahlen wir Getreide
auf unserer Steinmühle.
Auch Dinkel für feine
Backwaren vermahlen
wir selbst.
Weizen für Feingebäck
und Emmer lassen wir
mahlen.



Wir vermahlen Roggen, Weizen
und Dinkel mit der gleichen Mühle.
Beim Sortenwechsel ist es
wahrscheinlich, dass noch Reste
der davor gemahlenen
Getreidesorte in der Anlage sind.

Hinweis zu unserer Allergeninformation

Unsere Allergenwegweiser finden Sie in unseren Geschäften und im Internet. Die Angaben zu den verarbeiteten 14 Hauptallergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Eine gesetzliche Angabepflicht besteht nur für diese Hauptallergene.

Aus Produkthaftungsgründen weisen wir Sie darauf hin, dass aufgrund unserer handwerklichen Produktionsweise die Möglichkeit von Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden kann. Unsere Produkte können daher Spuren von anderen Hauptallergenen enthalten, die nicht angekreuzt sind. Im Betrieb werden Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen, Emmer), Roggen, Gerste, Hafer, Eier, Milchprodukte, Mandeln, Haselnüsse, Sesam sowie Erzeugnisse daraus, verarbeitet.

10% Rabatt ab 10 Broten, bestellt am Tag
vorher bis 16⁰⁰ Uhr.



Nach EG-Bio Verordnung kontrollierter Betrieb. DE-ÖKO-001

Alle Zutaten landwirtschaftlicher Herkunft aus biologischer Erzeugung,
solange nichts Gegenteiliges vermerkt.

BROTE

Sorten	Zutaten	Gewicht
Dinkel*bro*	Dinkel*vollkornmehl, Wasser, Meersalz, Backferment-Grundansatz ¹	1000g
Dinkel*-Kürbis*	Dinkel*broteig, Kürbiskerne	1000g
Dinkel*-Amaranth*	Dinkel*broteig, Amaranth, Mohn, Sesam	1000g
Misch*	Wasser, Weizenvollkornmehl, Roggen- vollkornmehl, Röst*, Meersalz, Backferment-Grundansatz ¹ Außen: Haferflocken	1000g
Hirse-Buchweizen- Leinsaat-*	Mischbroteig mit Hirse, Buchweizen, Leinsaat, Sesam	1000g
Sonnenblumen*	Mischbroteig Sonnenblumenkerne	1000g
Gersten-Ganzkorn*	Mischbroteig, gekochte Nacktgerste, Sesam	1000g
Roggen*	Roggenvollkornmehl, Wasser, Meersalz, Backferment-Grundansatz ¹	1000g
Kümmel*	Roggenbroteig mit ganzem Kümmel	1000g
Weizen*	Weizenvollkornmehl, Wasser, Meersalz Backferment-Grundansatz ¹	1000g
Walnuss*	Weizenbroteig mit Walnüssen	1000g
Hafer-Ganzkorn*	Weizenbroteig mit gekochtem Nackthafer	1000g

SPEZIALBROTE

Dinkel*laib	Dinkel*vollkornmehl, Wasser, Roggenvoll- kornmehl, Biohefe, Salz, Backferment-Grundansatz ¹	750g
Emmer*bro*	Emmer*, Roggen,Wasser, Salz, Biohefe, Backferment-Grundansatz ¹	750g
Kürbis-Rosmarin-Brot Herbst*	Weizen, Roggen, Hokkaidokürbis, Kürbiskerne, Salz, Rosmarin, Biohefe, Backferment-Grundansatz ¹	500g
Kartoffel*	Weizen, Kartoffelflocken, Haferflocken, Salz, Biohefe, Backferment-Grundansatz	750g
Knäcke*	Weizenvollkornmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Sesam, Mohn, Anis, Estragon, Rosmarin, Fenchel, Koriander, Kümmel, Meersalz, Biohefe	
Land*	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Olivenöl, Meersalz, Backferment-Grundansatz ¹ , Biohefe	500g
Roggen-Schrot*	Roggenschrot, Wasser, Roggen ganz, Roggenmehl, Salz, Backfermentansatz ¹ , Sonnenblumenkerne oder Haferflocken	750g
Rosinen*	2/3 Thomasbrötchenteig, 1/3 Hefeteig, Rosinen(mit Sonnen- blumenöl), Sesam	500g
Toast*	Weizenvollkornmehl,Butter, Biohefe, Salz, Honig Backferment-Grundansatz ¹	600g
Überraschungs*	Das weiß nur der Bäcker! (alles möglich, auch Haselnüsse, kein Kümmel, plus Biohefe)	1000g

* Dinkel, KAMUT®Khorasan und Emmer sind Weizen-Arten

** Wir fetten unsere Kastenbrote mit hochehitzbarem Sonnenblumenöl

¹ Backferment-Grundansatz

Unser Grundansatz ist ein Teiglockerungsmittel, das wir als Starter für unsere Teiggärung über Nacht
Verwenden; pro 1000 g Brot ca. 6 g. Wir stellen den Grundansatz aus Sekowa-Backferment (Maismehl,
Erbsenmehl, Blütenhonig) Weizen und Wasser her.

BRÖTCHEN

Sorten

Zutaten

Baguette vegan	Weizenvollkornmehl, Wasser, Biohefe, Meersalz
Brezeln	Dinkel*vollkornmehl, Wasser, Butter, Biohefe, Meersalz, Brezelsalz, Brezellauge (konventionell)
Brezeln hell	Weizenmehl Type 550, Biohefe, Meersalz, Butter, Feinkristall- (Laugen-Brötchen/-Stangen) zucker aus Zuckerrüben, Altteig
Dinkel*baguette vegan	Dinkel*vollkornmehl, Wasser, Sonnenblumenkern, Leinsaat, Sesam, Biohefe, Salz
Dinkel*brötchen vegan	wie Dinkel*baguette
Dinkel*ficelle vegan	Dinkel*mehl, Wasser, Biohefe, Olivenöl, Salz, außen Roggenvollkornmehl
Käsebrötchen	Thomasbrötchenteig, Emmentaler
Kartoffel-Walnuß- Brötchen	Weizenvollkornmehl, Wasser, Walnüsse, Kartoffelflocken, Haferflocken, Salz, Biohefe, Backferment
Kürbiskernbrötchen vegan	Thomasbrötchenteig mit Kürbiskernen
Laugenbrötchen	Brezelteig, Brezelsalz, Lauge (konventionell)
Mediterrane Stange	Landbrotteig, Oliven, getrocknete Tomaten, rote Paprika, Sesam, Gewürze
Mehrkornbrötchen	Wasser, Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Röstbrot, Hirse, Buchweizen, Leinsaat, Meersalz, Grundansatz ¹
Mohnbrötchen vegan	Thomasbrötchenteig mit Mohn
Müsli-Stangen	Dinkel*vollkornmehl., Roggenvollkornmehl., Sultaninen(mit Sonnenblumenöl), Vollrohrzucker, Sb-Kerne, Kürbiskerne, Sesam, Haferflocken, Biohefe, Salz, Backferment ¹
Nußbaguette vegan	Dinkel*ficelleteig, Haselnüsse, außen Roggenmehl
Olivenfladen vegan	Dinkel*ficelleteig, Oliven (leider kommt es vor dass ein Olivenstein übersehen wurde), außen Roggenvollkornmehl
Sesambrötchen vegan	Thomasbrötchenteig mit Sesam
Sesamringe	Brezelteig mit Sesam, Lauge
Sonnenblumen- brötchen vegan	Thomasbrötchenteig mit Sonnenblumenkernen
Thomasbrötchen vegan	Weizenvollkornmehl, Wasser, Biohefe, Meersalz
Vinschgauer Fladen	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Kümmel, Fenchel, Meersalz, Grundansatz ¹ , Biohefe

¹Dinkel, KAMUT®Khorasan und Emmer sind Weizen-Arten

SNACKS

Sorten

Zutaten

Dhal-Linsen-Plunder	Brezelteig, Rote Linsen, Wasser, Mohn, Salz, Curry, Pfeffer, Macis
Käseecken	Dinkel*mehl, Emmentaler, Butter, Ei, Milch, Salz, versch. Beläge: Sonnenblumenkerne, Kümmel, Sesam, Mohn, Kürbiskerne
Käselaugenplunder	Brezelteig, Edamer, Brezellauge (konventionell)
Paprikaschleifen	Brezelteig, Paprika, Emmentaler, Mohn, Pfeffer
Pizza	Brezelteig, Gemüse (meist Brokkoli, Paprika, Mais), Emmentaler, Tomatenmark, Sonnenblumenkerne, Pizzagewürz, Pfeffer, Olivenöl
Schafsk.-Oliv.plunder	Brezelteig, Feta, Oliven, Sesam, Olivenöl, Lauge (konventionell) (leider kommt es vor dass ein Olivenstein übersehen wurde)
Spinatschleifen	Brezelteig, Spinat, Feta, Sesam
Quiche	Brokkoli; Spinat mit Schafskäse; Lauch mit Curry oder Zucchini mit Tomaten. Guss: Quark, Sahne, Ei, Emmentaler, Kartoffelstärke, Salz, Oregano, Pfeffer,Muskat

* Dinkel, KAMUT®Khorasan und Emmer sind Weizen-Arten

SÜSSE TEILCHEN

Sorten

Zutaten

Apfel-Zimt-Schnecken	Hefeteig, Äpfel, Streusel, Zimt, Aprikosenkonfitüre
Croissant	Hefeteig, Butter
Einback vegan	Hefeteig
Franzbrötchen	Hefeteig, Butter, Rübenzucker, Zimt
Mohnzopf	Hefeteig, Mohnfüllung, Aprikosenkonfitüre
Nougatcroissant	Hefeteig, Butter, Nuss-Nougat, Haselnüsse
Nusszopf	Hefeteig, Nussfüllung, Aprikosenkonfitüre
Plunder-Herz	Hefeteig, frische Aprikosen, Quark, Milch, Rübenzucker, Vanillepuddingpulver, Aprikosenkonfitüre
Rosinenbrötchen vegan	Hefeteig, Rosinen (mit Sonnenblumenöl)
Schokobrötchen vegan	Hefeteig, Schokodrops
Rosinenbrot vegan	Brötchenteig, Hefeteig, Rosinen (mit Sonnenblumenöl), Sesam

KUCHEN

Sorten

Zutaten

Abruzzo	Mandeln, Rübenzucker, Margarine, Ei, Zartbitterkuvertüre, Dinkel*mehl, Bio-Backpulver ² , Kaffeepulver
Ami.-Käsekuchen	Frischkäse, Quark, Ei, Rübenzucker, Kaltcremepulver, Streusel, Kakaopulver, Kirschen, Apfelsaft, Saftbinder
Adamsapfel	Äpfel, Dinkel*mürbteig, Streusel, Dinkel*mehl, Wasser, Rübenzucker, Apfelsaft, Rosinen (mit Sonnenblumenöl, Zimt, natürl. Zitronenöl kbA ³ , Aprikosenkonfitüre
Apfelnuss-Kuchen vegan	Dinkel*mürbteig, Äpfel/Birnen, Haselnüsse, Rübenzucker, Margarine
Dattelhirsekekuchen vegan	Datteln (mit Reismehl), Hirse, Kokos, Dinkel*mürbteig vegan, Nelke
Linzerschnitte vegan	Himbeerfruchtaufstrich, Haselnüsse, Margarine, Dinkel*vollkornmehl, Rübenzucker, Kakao, Zimt, Salz, Ingwer, Kardamom, Koriander
Mohn-Kuchen	Dinkel*mürbteig, Mohnfüllung (enthält Weizen), Streusel
Rhabarbernusskuchen vegan	Rhabarber, Dinkel*mürbteig, Haselnüsse, Rübenzucker, Margarine, Haferflocken, Salz
Rahmkuchen	Dinkel*mürbteig, Quark, Sauerrahm, Eier, Rübenzucker Obst
Schwarze Schokolade	Buttermilch, Dinkel*mehl, Rübenzucker, Margarine, Zartbitter-Kuvertüre, Ei, Kakao, Natron, Salz
Zwetschkuchen	Dinkel*mürbteig, Zwetschgen, Haferflocken, Zimt Streusel (leider kommt es vor, dass ein Zwetschgenstein übersehen wurde)
Hefezwetschkuchen vegan	Hefesüßteig, Zwetschgen, süße Brösel, Aprikosenkonfitüre, Zimt, Rübenzucker (leider kommt es vor, dass ein Zwetschgenstein übersehen wurde)

* Dinkel, KAMUT®Khorasan und Emmer sind Weizen-Arten

² Bio-Backpulver: Extrakt aus Bio-Traubensaftkonzentrat, Bio-Maisstärke aus kbA, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat

SAISON-GEBÄCK

Sorten

Zutaten

Cornflakes-Eier	Cornflakes glutenfrei (Spielberger), Zartbitterkuvertüre oder Vollmilchkuvertüre, Kakaobutter
Costa-Rica-Kugel	Elisenzutaten, Nougat, Rum
Dinkel*-Osterhasen Zartbitterkuvertüre	Dinkel*mehl, Margarine, Vollrohrzucker, Salz
Elisen-Lebkuchen	Marzipan, Feinkristallzucker aus Zuckerrüben, Eiweiß, Dinkel*mehl, Mandeln, Haselnüsse, Aprikosen, Datteln (mit Reismehl), Zwetschgen (oder andere Trockenfrüchte), Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre, Gewürzmischung, Natron, Ammonium (Backtriebmittel konventionell da nicht in kbA-Qualität lieferbar), Salz, Orangenschalen, Wasser, Dinkel*oblaten aus Dinkel*mehl und Kartoffelstärke
Honiglebkuchen	Roggen, Honig, Sonnenblumenöl, Pottasche, Hirschhornsalz (Backtriebmittel konventionell, da nicht in kbA-Qualität lieferbar), Lebkuchen-Gewürze, Wasser, Kartoffelstärke (minimal)
Früchtebrot	Feigen, Wasser, Weizen, Roggen, Pflaumen, Aprikosen, Sultaninen(mit Sonnenblumenöl), Mandeln, Kürbiskerne, Walnüsse, Biohefe, Gewürze, Salz. Bemerkung: Trockenfrüchte können variieren!
Kamut-Hasen	Kamut-Herzen-Teig

* Dinkel, KAMUT®Khorasan und Emmer sind Weizen-Arten

TEIGSORTEN & FÜLLUNGEN & ZUTATEN

Sorten

Zutaten

Aprikosenkonfitüre Brezelteig	Rohrohrzucker, Aprikosen, Zitronensäure, Pektin Dinkel*vollkornmehl, Wasser, Butter, Biohefe, Meersalz
Butter	pasteurisierter Sauerrahm, Buttereikulturen
Backferment Sekowa	Maismehl, Erbsenmehl, Blütenhonig
Backpulver Bioreal	Maisstärke, Säuerungsmittel: Kaliumartrate aus Bio-Traubensaft, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat
Dinkel*mürbteig vegan	Dinkel*vollkornmehl, Margarine, Rübenzucker
Edamer	Kuhmilch, Siedesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab
Emmentaler	Kuhrohmlch, Kartoffelstärke, Siedesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab
Feta original	Schafmilch, Ziegenmilch, Meersalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen in Lake aus Wasser und Salz
Hefeteig vegan	Weizenvollkornmehl, Wasser, Rübenzucker, Margarine, Biohefe, Meersalz,
Marzipan	Mandeln, Rübenzucker
Himbeerfruchtaufstrich	Rohrohrzucker, Himbeeren, Pektin, Citronensäure
Margarine Fauser	Pflanzliche Fette (Palmfett, Palmkernfett), Sonnenblumenöl Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Zitronensaft, Speisesalz
Margarine Vortella	pflanzliche Öle und Fette (Palm und Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Karottensaftkonzentrat, Salz
Margarine Rosenkranz	Palmöl, Sonnenblumenöl, Salz, Zitronensaft
Mohnfüllung	Mohn, Rübenzucker, süße Brösel (Weizen, Rosinen, Hefe), Margarine, Dinkel*mehl, Zimt
Nussfüllung	Wasser, Haselnüsse, Rübenzucker, süße Brösel (Weizen, Rosinen (mit Sonnenblumenöl)), Sultaninen, Weizenvollkornmehl, Zimt
Nuss-Nougat	Rohrohrzucker, Haselnüsse, Kakaobutter, Kakaomasse
Streusel	Dinkel*vollkornmehl, Butter, Rübenzucker, Salz
Vollmilchkuvertüre	Rohrohrzucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse
Zartbitterkuvertüre	Kakaomasse, Rohrohrzucker, Kakaobutter
Zartbitterdrops	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Vanillepulver (Lecithin aus Sonnenblumenkernen zur Zeit nicht)
Zartbitterdrops Herza	Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Emulgator Lecithine

DAUERGEBÄCK

Sorten

Zutaten

Bolitas vegan	Mandeln, Staubzucker, Aprikosenkonfitüre, Salz, Orangenschale
Bobbes	Dinkel*vollkornmehl, Margarine, Rübenzucker Marzipan, Aprikosenkonfitüre, Kürbiskerne, Mandeln, Walnüsse, wechselnde Trockenfrüchte: Aprikosen, Datteln (mit Reismehl), Feigen, Pflaumen
Chilitaler vegan	Dinkel*mehl, Margarine, Rübenzucker, Datteln, blanchierte Mandeln und Chili
Dinkel*-Schoko-Taler vegan	Dinkel*mehl, Margarine, Rübenzucker, Kuvertüre dunkel (dunkel = milchfrei!), Haselnüsse, Salz
Dinkel*-Kokos-Taler vegan	Dinkel*mehl, Margarine, Rübenzucker, Kokos, Ei, Haferflocken, Salz
KAMUT®Khorasan*- Herzen	KAMUT®Khorasan*mehl, Butter, Rübenzucker Ei, Salz
Haferschnitten vegan	Haferflocken, Wasser, Dinkel*vollkornmehl, Margarine Datteln (mit Reismehl), Rübenzucker, Meersalz, Zimt, Macisblüte
Mandelschnitten	Dinkel*mürbteig, Mandeln, Rübenzucker, Butter, Salz,
Nussecken vegan	Haselnüsse, Dinkel*mehl, Margarine, Vollrohrzucker, Zartbitterkuvertüre oder Zartbitterkuvertüredrops
Crunchy	Honig, Roggen-, Weizen-, Hafer-, Gerstenflocken, Mandeln, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenöl
Müsli vegan	Roggen-, Weizen-, Hafer-, Gerstenflocken, Sultaninen (mit Sonnenblumenöl), Leinsaat, Haselnüsse, Sonnen- blumenkerne, Sesam, Mandeln

Vertrauen ist gut.

Kontrolle ist besser.
Probieren Sie unser Brot.

www.mahlzahn.de

April 2026

**MAHL
ZAHN**
Vollkornbäckerei