



So einfach bestellst Du Dein „Besonderes Brot“ vom Brot-Atelier Gießen:

Während des Wochenmarktes (jeden Donnerstag 15-17 Uhr) die Bestellung mit Deinem Namen und Deiner Tel.-Nr. an der Kuchen- u. Kaffeetheke unseres Markt-Cafés aufgeben.
Dein Brot holst Du am folgenden Markttag an gleicher Stelle ab.

Oder: Bis Montag, 12 Uhr, Deine Bestellung bei **Tel.-Nr. 0156 79 81 57 50** aufgeben. *Bitte unbedingt Deinen Vor- u. Zunamen mit Tel.-Nr. nennen!*
Dein Brot holst Du dann am folgenden Markttag ab.

Oder: gib Deine Bestellung über ein **Online-Bestellformular** bis Montag, 12 Uhr auf. Das Bestellformular findest Du in unserer Homepage

www.wochenmarkt-fellingshausen.dkcs.de

Einfach ausfüllen und absenden.

Noch einfacher: Mit dem **QR-Code** rechts rufst Du das Bestellformular auf, füllst es aus und schickst es online am Montag bis 12 Uhr weg.



Wichtig: Telefonische bzw. Online-Bestellungen, die montags nach 12 Uhr eingehen, können erst am Markttag eine Woche später erfüllt werden!

Egal, wie Du bestellst: **Die Bezahlung erfolgt bei Abholung Deiner Ware auf dem Wochenmarkt. Nur Barzahlung möglich!**

Der Ortsbeirat Fellingshausen unterstützt Erhalt und Ausbau des Wochenmarktes und bedankt sich beim ehrenamtlichen Markt-Team.
Auch für uns gilt dessen Leitsatz:

"Da wo ich wohne - kaufe ich gern ein!"



Internet: <https://wochenmarkt-fellingshausen.dkcs.de>



Bestelle Dein
„Besonderes Brot“
vom



auf unserem Wochenmarkt!



Handgemachtes Brot mit besten Zutaten vom Brot-Atelier Gießen

Wochenmarkt Fellingshausen

Donnerstags-Brote und Baguettes vom



100% Roggen

1000 g

Roggenmehl, Salz, Wasser

Nr. 1 € 5,30



Kümmelbrot

1000 g

Roggenmehl, Kümmel, Salz, Wasser

Nr. 2 € 5,50



Kartoffel Quark Brot

750 g

Dinkelmehl, Dinkelflocken, Quark, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Kartoffeln, Salz, Zuckerrübensirup, Hefe

Nr. 3 € 5,50



Heimatliebe Vollkornbrot

600 g

Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Emmervollkornmehl, Einkornvollkornmehl, Zuckerrübensirup, Salz, Hefe

Nr. 4 € 5,50



Dinkel-Hafer Vollkorn

500 g

Dinkelschrot, Dinkelvollkornmehl, Haferflocken, Sonnenblumenkerne

Nr. 5 € 4,20



Weizen Gourmet

750 g

Weizenmehl, Roggenmehl, Dinkelerzeugnis, Salz, Hefe

Nr. 6 € 5,30



Mohn-Sesam-Brot

750 g

Weizenmehl, Roggenmehl, Mohn, Sesam, Dinkelerzeugnis, Salz, Hefe

Nr. 7 € 5,30



Sylter Weißbrot

1000 g

Cuvée-Sauerteig aus Roggen und Weizen, Weizenmehl, Salz, ohne Backhefe

Nr. 8 € 7,90/kg*

* Verkauf kg-weise
Die Stücke sind
unterschiedlich groß

Wochenmarkt Fellingshausen

Jeden Donnerstag von 15-17 Uhr

Parkplatz Mehrzweckhalle Fellingshausen

Rodheimer Str. 24

35444 Biebertal



Nuss-Baguette

300-350 g

Weizenmehl, Wasser, Hartkäse, Haselnüsse, Salz

Nr. 9 € 3,85



Dinkel-Baguette

300-350 g

Dinkelmehl 630, Wasser, Salz, Hefe

Nr. 10 € 3,45



Französisches Traditionsbaguette

300-350 g

Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe

Nr. 11 € 3,30



Sepia-Cranberry- Baguette

300-350 g

Weizenmehl, Wasser, Cranberries, Sepiapaste, Salz, Hefe, Backmittel

Nr. 12 € 3,85



Rustique-Baguette mit Roggenmehl

300-350 g

Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Salz, Hefe

Nr. 13 € 3,45



Über »Das Brot-Atelier«

Wir lieben Brot

Und weil wir Brot und das Backen lieben und der Meinung sind, dass weniger oft mehr ist, verarbeiten wir im »Das Brot-Atelier«, Ihrer Bäckerei in Gießen, nur wenige, dafür aber die besten und möglichst regionalen Rohstoffe für unsere Brote.

Unsere Rohstoffe kommen weitgehend aus der Region. Das Getreide wird hier angebaut und in einer Mühle in Gladenbach gemahlen.

Lediglich für unsere französischen Backwaren beziehen wir das Mehl aus Frankreich. Und diese Qualität kann man schmecken.