

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl	in %	_____	Type:	_____
Weizenmehl	in %	_____	Type:	_____
Dinkelmehl	in %	_____	Type:	_____
Roggenschrot	in %	_____	Type:	_____
Weizenschrot	in %	_____	Type:	_____
Roggenvollkorn	in %	_____	Type:	_____
Weizenvollkorn	in %	_____	Type:	_____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl	in %	_____	Type:	_____
Weizenmehl	in %	_____	Type:	_____
Dinkelmehl	in %	_____	Type:	_____
Roggenschrot	in %	_____	Type:	_____
Weizenschrot	in %	_____	Type:	_____
Roggenvollkorn	in %	_____	Type:	_____
Weizenvollkorn	in %	_____	Type:	_____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl	in %	_____	Type:	_____
Weizenmehl	in %	_____	Type:	_____
Dinkelmehl	in %	_____	Type:	_____
Roggenschrot	in %	_____	Type:	_____
Weizenschrot	in %	_____	Type:	_____
Roggenvollkorn	in %	_____	Type:	_____
Weizenvollkorn	in %	_____	Type:	_____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht

Brotkarte/Brötchenkarte

Nr. _____



genaue Verkaufsbezeichnung _____

Mischungsverhältnisse

Roggenmehl	in %	_____	Type:	_____
Weizenmehl	in %	_____	Type:	_____
Dinkelmehl	in %	_____	Type:	_____
Roggenschrot	in %	_____	Type:	_____
Weizenschrot	in %	_____	Type:	_____
Roggenvollkorn	in %	_____	Type:	_____
Weizenvollkorn	in %	_____	Type:	_____

sonstige: z.B. Getreide, Saaten, Nüsse, Rosinen
in % auf Mehl _____

Tag der Herstellung: _____ . _____ . 20 _____

ausgebacken um: _____ : _____ Uhr

Name und Stempel

Veröffentlichung positiver Ergebnisse
(Presse, Website etc.) nicht erwünscht