

# stiftungdreipunkt

integriert · fördert · backt · gestaltet



Alle Preise inkl. MWST  
Stand: 05.05.23

Kontakt Bio-Holzofenbäckerei  
Tel. direkt 041 367 00 46  
baeckerei@stiftungdreipunkt.ch

## Preisliste

Bio-Holzofenbäckerei  
Wochenmarkt+Shop

Brote	CHF
5-Korn-Brot, 350g (vegan)	5.20
Bierbrot mit Kernen, 400g (vegan)	5.40
Bierbrot nature, 400g (vegan)	5.40
Butterzopf gross, 500g	7.90
Butterzopf klein, 250g	5.30
Buurebrot, 350g	4.90
Dinkel-Ciabatta, 450g (vegan)	5.20
Dinkel-Ciabatta mit Oliven, 450g (vegan)	5.40
Dinkel-Ciabatta mit Tomaten, 450g (vegan)	5.40
Dinkel-Früchtebrot, 300g (vegan)	7.90
Dinkel-Knabberbrot, 350g (vegan)	5.20
Dinkel-Sauerteigbrot, 500g (vegan)	5.50
Dinkel-Vollkornbrot, 440g (vegan)	5.40
Dinkel-Vollkornbrot mit Baumnüssen, 300g (vegan)	5.20
Dinkel-Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, 320g (vegan)	4.90
Dinkel-Zopf rustic, 400g (vegan)	6.50
Luzerner Sauerteigwegge, 500g (vegan)	4.90
Reisbrot, 400g (vegan)	5.30
Roggenbrot, 550g (vegan)	5.40
Chia-Kürbisbrot, 400g (vegan)	5.30
3P Spezialbrot	5.30

Kleinbrote	CHF
5-Korn Brötli, 80g (vegan)	1.70
Bierbrötli mit Kernen, 80g (vegan)	1.70
Bierbrötli nature, 80g (vegan)	1.70
Buttergipfeli, 55g	1.90
Dinkelgipfeli, 65g	1.90
Rusticogipfeli, 65g	1.90
Dinkel-Ciabatta Brötli, 80g (vegan)	1.70
Dinkel-Ciabatta Brötli mit Oliven, 80g (vegan)	1.70
Dinkel-Früchtebrötli, 100g (vegan)	2.90
Dinkel-Knabberbrötli, 80g	1.70
Laugenbrötli lang, 85g	2.50
Nussbrötli, 80g (vegan)	1.70
Schoggiweggli, 80g	2.70
Zöpfli oder saisonale Motive, 90g	2.70
Chia-Kürbisbrötli, 80g (vegan)	1.70

Kleingebäcke süss	CHF
Birreweggli, 100g (vegan)	3.30
Mandelstange, 100g (vegan)	3.30
Nussstange, 100g (vegan)	3.30
Rüeblicakeli, 95g	3.30
Schoggi-Kokoscakeli, 95g	3.30
Zitronencakeli, 95g	3.30
Spitzbube, 65g	3.40
Amaretti gross, 50g	3.40
Linzertorte, 400g	12.50
Linzertörtli, 100g	3.60
Früchtekuchen mit saisonalen Früchten	12.50
Dattelhüfeli, gross (Stk.) (vegan)	3.80
Dattelhüfeli, klein (Stk.) (vegan)	2.30

Kleingebäcke salzig	CHF
Chäschüechli, 90g	3.50
Spinatchüechli, 90g (vegan)	3.50
Gemüse-Pizza, 150g	4.80
Tofugipfel, 100g (vegan)	3.50

Guetzli	CHF
Amaretti, 150g	8.70
Amaretti, per kg (Offenverkauf)	53.00
Fruchtknusperli, 150g	8.70
Fruchtknusperli, per kg (Offenverkauf)	53.00
Schoggiknusperli, 150g	8.70
Schoggiknusperli, per kg (Offenverkauf)	53.00
Nervenkeks, 150g	8.70

Spezial- und Gastroprodukte	CHF
Brezel mit Salz	2.70
Dinkel-Ciabattasandwichbrötli, 130g (vegan)	2.30
Butterzöpfli, 130g	3.30
Wirtschaftsbrot (vegan)	12.30
Knäckebröt, per 100g (vegan)	5.30
Burgerbrötli, 80g	2.00
Weitere Spezialprodukte auf Anfrage	nach Aufwand

Saisonale Produkte	CHF
<b>Dreikönigskuchen (während ca. 1 Woche bis 6. Januar)</b>	
Dreikönigskuchen 6er nature	7.70
Dreikönigskuchen 6er mit Sultaninen	7.70
Dreikönigskuchen 3er mit Schoggi	4.30
Dreikönigskuchen 5er mit Sultaninen (vegan)	6.70
Dreikönigskuchen mehrteilig nature (Spezialausführung) auf Anfrage	nach Aufwand
Dreikönigskuchen mehrteilig mit Sultaninen (Spezialausführung) auf Anfrage	nach Aufwand
Dreikönigskuchen mehrteilig mit Schoggi (Spezialausführung) auf Anfrage	nach Aufwand
<b>Osterprodukte (während ca. 6 Wochen bis Ostern)</b>	
Osterkuchen	8.50
Ostertörtli	3.70
<b>1. Augustwegge (während ca. 2 Wochen bis 1. August)</b>	
1. Augustwegge, 90g	2.70
<b>Verschiedenes (ca. ab Oktober bis Mai)</b>	
Apfelkissen (vegan)	3.30
<b>Verschiedenes (ca. ab Oktober bis Neujahr)</b>	
Luzerner Lebkuchen, 100g	3.50
Luzerner Lebkuchen, 350g	9.50
<b>Grittibänz (während ca. 8 Wochen bis Weihnachten)</b>	
Grittibänz, 90g	2.70
<b>Weihnachtsprodukte (während ca. 7 Wochen bis Neujahr)</b>	
Brunsli, 200g	11.50
Brunsli, 1kg (Offenverkauf)	55.00
Chräbeli, 150g	9.90
Chräbeli, 1kg (Offenverkauf)	63.00
Mailänderli, 200g	11.50
Mailänderli, 1kg (Offenverkauf)	55.00
Weihnachts-Spitzbuben, 200g	12.70
Weihnachts-Spitzbuben, 1kg (Offenverkauf)	61.00
Zimtsternli, 200g	12.70
Zimtsternli, 1kg (Offenverkauf)	61.00
Weihnachtsguetzli-Mischung, 200g	12.70
Weihnachtsguetzli-Mischung, 1kg (Offenverkauf)	61.00

Porto und Verpackung bei Paketversand

nach Aufwand

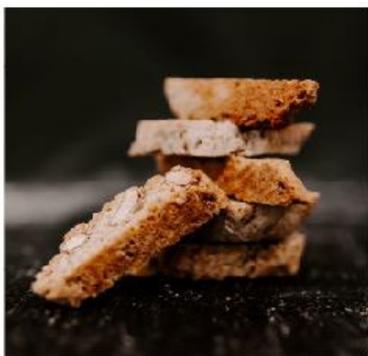
Alle Produkte werden ausschliesslich mit Grundmaterialien aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt und sind Bio-Knospe zertifiziert (CH-BIO-086).

### Traditionelles Handwerk mit Bio-Zertifizierung

Anstatt auf Konservierungs- und Zusatzstoffe setzen wir auf Handarbeit, lange Teigruhe und Regionalität. Meist verwenden wir Dinkelmehl aus der Region. Das alles macht unsere Produkte bekömmlicher, schmackhafter und länger haltbar.



**Bio-Holzofenbäckerei**  
**Stiftung Dreipunkt**  
*Wo Gutes entsteht*



### Wir integrieren junge Menschen in den Arbeitsmarkt.

Die Stiftung Dreipunkt ist Experte für Arbeitsmarktintegration junger Menschen. In unserer Bio-Holzofenbäckerei lernen diese unter professioneller Anleitung die Leidenschaft für Handwerk und traditionelle Herstellung kennen und werden mit den Arbeitsprozessen in einem Produktionsbetrieb vertraut gemacht. Wichtige Schritte auf dem Weg ins Berufsleben.