



# Lund

## VORBESTELLUNG SILVESTER

Es können nur die Produkte vorbestellt werden, die auf dieser Liste aufgeführt sind.

Weitere Artikel gibt es nach Tagesangebot. Für weitere Artikel aus unserem Sortiment können wir leider keine Vorbestellungen anbieten. Vorkasse ist auf diesem Weg leider nicht möglich.

### KONTAKTDATEN

Vorname*	Nachname*	Handynummer*
----------	-----------	--------------

### ABHOLZEIT AM 31.12.2025

*Bitte ankreuzen, alle Bestellungen die 1,5 Stunden nach der Abholzeit noch da sind, gehen wieder in den Verkauf. Bitte beachten Sie, dass es trotz Vorbestellung zu Wartezeiten kommen kann*

7 - 8 Uhr <input type="checkbox"/>	8 - 9 Uhr <input type="checkbox"/>	9 - 10 Uhr <input type="checkbox"/>	10 - 11 Uhr <input type="checkbox"/>	11 - 12 Uhr <input type="checkbox"/>
12 - 13 Uhr <input type="checkbox"/>	13 - 14 Uhr <input type="checkbox"/>	14 - 15 Uhr <input type="checkbox"/>		

ARTIKEL	PREIS	MENGE
BIO DINKELBAGUETTE	5,80 €	
BIO SYLTER SAUERTEIGBROT	11,50€ / Kg	
BIO DINKEL FONDUE - BROT	5,80 €	
BIO STEINOFENBROT	4,90 €	
BIO KÜRBISKERN-STANGE	15 € / Kg	
BIO SONNENKERN-STANGE	15 € / Kg	
BIO WALNUSSKERN-STANGE	15 € / Kg	
BIO FRIESENVOLLKORN	8,50 € / Kg	

Den ausgefüllten Bestellzettel (nur die erste Seite) bei uns im Laden abgeben oder gut leserlich scannen und an [laden@lundsylt.de](mailto:laden@lundsylt.de) schicken.

Bestellungen nehmen wir bis zum 30.12 um 12 Uhr auf.



ARTIKEL	ZUTATEN
BIO DINKELBAGUETTE CA. 450G	<b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, <b>Bio-Dinkelvollkornmehl</b> , <b>Gerstenmalz</b> , Meersalz, Hefe (0,3%) TEIGRUHE: 24 STD.
BIO SYLTER SAUERTEIGBROT CA. 1100G	Wasser, <b>Sylter Bio-Weizenmehl 550</b> , <b>Sylter Bio-Weizenvollkornmehl</b> , <b>Sylter Bio-Lichtkornroggen</b> , geröstetes Sauerteigbrot, <b>Sylter Sauerteigkulturen</b> (Mehl, Wasser, Zeit), <b>Sylter Meersalz - Sauerteig</b> : 48 h Hauptteig 24h TEIGRUHE: 38 STD.
DINKEL FONDUE - BROT CA. 450G	<b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, <b>Bio-Dinkelvollkornmehl</b> , <b>Gerstenmalz</b> , Meersalz, Hefe (0,3%) TEIGRUHE: 24 STD.
BIO STEINOFENBROT RUND CA. 500G	<b>Bio-Roggen</b> sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), <b>Bio-Roggenmehl</b> , <b>Bio-Weizenmehl</b> , Wasser, Meersalz, TEIGRUHE: 18 STD.
BIO KÜRBISKERN- STANGE CA. 750G	Wasser, <b>Bio-Roggen</b> sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), <b>Bio-Roggenvollkorn gequetscht</b> , <b>Bio-Roggenschrot</b> <b>Bio-Roggen-Röstbrot</b> ; <b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Kürbiskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO SONNENKERN- STANGE CA. 750G	Wasser, <b>Bio-Roggen</b> sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), <b>Bio-Roggenvollkorn gequetscht</b> , <b>Bio-Roggenschrot</b> <b>Bio-Roggen-Röstbrot</b> ; <b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Sonnenblumenkerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO WALNUSSKERN- STANGE CA. 750G	Wasser, <b>Bio-Roggen</b> sauerteig (Mehl, Wasser, Zeit), <b>Bio-Roggenvollkorn gequetscht</b> , <b>Bio-Roggenschrot</b> <b>Bio-Roggen-Röstbrot</b> ; <b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Walnusskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
BIO FRIESENVOLLKORN CA. 750G	Wasser, <b>Bio-Roggen</b> sauerteig, <b>Bio-Roggenvollkorn gequetscht</b> , <b>Bio-Roggenschrot</b> , <b>Bio-Röstbrot Roggen</b> , <b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, Meersalz TEIGRUHE: 20 STD.

An Silvester gibt es bei uns Berliner, Brötchen und viele Brote ganz normal im freien Verkauf. Eine Vorbestellung unseres gesamten Sortiments können wir jedoch nicht anbieten. Viele unserer Produkte – vor allem kleine, empfindliche oder klebrige Stücke – lassen sich nicht stapeln und würden in der Vorbereitung zu viel Chaos verursachen.

Brot ist leicht zu handhaben, deshalb können Sie ausschließlich Brot für Silvester vorbestellen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

**Lund**