



# 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 WALNUSSEKERN-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.

Diese Seite dient zur Information.

ARTIKEL	ZUTATEN
<b>BIO DINKELBAGUETTE</b> CA. 450G	Bio- <b>Dinkel</b> mehl, Wasser, Bio- <b>Dinkel</b> vollkornmehl, <b>Gerstenmalz</b> , Meersalz, Hefe (0,3%) TEIGRUHE: 24 STD.
<b>BIO SYLTER SAUERTEIGBROT</b> CA.1100G	Wasser, Sylter Bio- <b>Weizen</b> mehl 550, Sylter Bio- <b>Weizen</b> vollkornmehl, Sylter Bio-Lichtkorn <b>roggen</b> , geröstetes Sauerteigbrot, Sylter Sauerteigkulturen (Mehl, Wasser, Zeit), Sylter Meersalz - Sauerteig: 48 h Hauptteig 24h TEIGRUHE: 38 STD.
<b>DINKEL FONDUE - BROT</b> CA.450G	Bio- <b>Dinkel</b> mehl, Wasser, Bio- <b>Dinkel</b> vollkornmehl, <b>Gerstenmalz</b> , Meersalz, Hefe (0,3%) TEIGRUHE: 24 STD.
<b>BIO STEINOFENBROT RUND</b> CA.500G	Bio- <b>Roggen</b> sauer teig (Mehl, Wasser, Zeit), Bio- <b>Roggen</b> mehl, Bio- <b>Weizen</b> mehl, Wasser, Meersalz, TEIGRUHE: 18 STD.
<b>BIO KÜRBISKERN-STANGE</b> CA. 750G	Wasser, <b>Bio-Roggen sa u e r t e i g (M e h l , W a s s e r , Z e i t)</b> , <b>Bio-Roggen v o l l k o r n g e q u e t s c h t</b> , <b>Bio-Roggen s c h r o t</b> <b>Bio-Roggen-Röstbrot</b> ; <b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio-Kürbiskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
<b>BIO SONNENKERN-STANGE</b> CA.750G	Wasser, <b>Bio-Roggen sa u e r t e i g (M e h l , W a s s e r , Z e i t)</b> , <b>Bio-Roggen v o l l k o r n g e q u e t s c h t</b> , <b>Bio-Roggen s c h r o t</b> <b>Bio-Roggen-Röstbrot</b> ; <b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio- Sonnenblumenkerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
<b>BIO WALNUSSKERN-STANGE</b> CA.750G	Wasser, <b>Bio-Roggen sa u e r t e i g (M e h l , W a s s e r , Z e i t)</b> , <b>Bio-Roggen v o l l k o r n g e q u e t s c h t</b> , <b>Bio-Roggen s c h r o t</b> <b>Bio-Roggen-Röstbrot</b> ; <b>Bio-Dinkelmehl</b> , Wasser, Meersalz Kürbiskerne (Bio- Walnusskerne, Wasser, Meersalz) TEIGRUHE: 20 STD.
<b>BIO FRIESENVOLLKORN</b> CA.750G	Wasser, <b>Bio-Roggen sa u e r t e i g</b> , <b>Bio-Roggen v o l l k o r n g e q u e t s c h t</b> , <b>Bio-Roggen s c h r o t</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*