



Kampfelder Hof
Hofladen + Hofbäckerei
Hauptstr. 31
30966 Hemmingen-Hiddestorf

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag
7:30 – 18:00 Uhr

Samstag
7:30 – 13:00 Uhr

Tel.: 05101 / 84988
Fax: 05101 / 84491
E-Mail: info@kampfelder-hof.de
Internet: www.kampfelder-hof.de

Unsere Märkte

Sa Linden 8:00 – 13:00 Uhr

Brote

Sauerteigbrote

Gersterbrot

(Roggenmischbrot Vollkorn 70/30)

Sauerteig (*Roggenschrot, Wasser), *Roggenvollkorn,
*Weizenvollkorn, Wasser, Meersalz, *Hefe;

Bauernbrot

(Roggenmischbrot Vollkorn 70/30)

Sauerteig (*Roggenschrot, Wasser), *Roggenvollkornmehl,
*Weizenvollkornmehl, Wasser, Meersalz, *Hefe;

Leinsaatbrot

(Roggenmischbrot Vollkorn 70/30 mit Leinsaat)

Sauerteig (*Roggenschrot, Wasser), *Roggenvollkornmehl,
*Weizenvollkornmehl, Wasser, *Leinsaat, Meersalz, *Hefe;

Haferbrot

(Roggenmischbrot Vollkorn 70/30 mit gekochtem Hafer)

Sauerteig (*Roggenschrot, Wasser), *Roggenvollkornmehl,
*Weizenvollkornmehl, *Gekochter Hafer (21 %), Wasser,
Meersalz, *Hefe;

Roggenbrot

(Roggenvollkornbrot)

Sauerteig (*Roggenschrot, Wasser), *Roggenvollkornmehl,
Wasser, Meersalz, *Hefe;

Kürbiskernbrot

(Roggenvollkornbrot mit Kürbiskernen)

Sauerteig (*Roggenschrot, Wasser), *Roggenvollkornmehl,
Wasser, *Kürbiskerne, Meersalz, *Hefe;

Zaubersaatbrot

(Dinkel-Roggenmischbrot Vollkorn 60/40 mit Saaten)

***Dinkelvollkornmehl, *Roggenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig**
(*Roggenschrot, Wasser), *SB-Kerne, *Buchweizen, *Leinsaat,
*Sesam, *Mohn, Meersalz, *Hefe;

Korbbrot

(Roggenmischbrot 70/30)

***Roggenmehl, *Weizenvollkornmehl, Sauerteig** (*Roggenmehl,
Wasser), Wasser, Meersalz, *Hefe, *Weizengluten, *Acerola;

Alle Backwaren können produktionstechnisch
Spuren aller Allergene enthalten, die wir verarbeiten.

Grünkernbrot

(Dinkelmischbrot 61,7/38,3 mit Grünkern und Sonnenblumenkernen)

Sauerteig (*Grünkernschrot, *Roggenschrot, Wasser),
*Dinkelvollkornmehl, *Roggenmehl, *Sonnenblumenkerne,
Wasser, Meersalz, *Hefe;

Backfermentbrote

Sonnenblumenbrot

(Roggenmischbrot Vollkorn 67/33 mit Sonnenblumenkernen)

Backferment (*Roggenschrot, *Weizenschrot, Wasser),
*Roggenvollkornmehl, *Weizenvollkornmehl, Wasser,
*Sonnenblumenkerne, Meersalz;

Dinkel Pur

(Dinkelvollkornbrot)

***Dinkelvollkornmehl, Wasser, Backferment** (*Dinkelschrot,
Wasser), Meersalz;

Dinkelsonne

(Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen)

***Dinkelvollkornmehl, Backferment** (*Dinkelschrot, Wasser),
Wasser, *Sonnenblumenkerne, Meersalz;

Lichtkornroggenbrot

Backferment (*Lichtkornroggenmehl Vollkorn, Wasser),
*Lichtkornroggenmehl Vollkorn, Wasser, Meersalz;

Italienische Spezialitäten

Ciabatta

***Weizen 550, *Roggenmehl 1150, Wasser, *Olivenöl,**
*Rohrohrzucker, Meersalz, *Hefe;

Gemüse Ciabatta

***Weizen 550, *Roggenmehl 1150, Wasser, *Olivenöl, *Porree,**
*Zucchini, *Möhre, *Paprika, *Knoblauch, Meersalz, *Roh-
Rohrzucker, *Hefe, *Oregano, *Thymian, *Rosmarin;

Focaccia

***Weizenmehl 550, Wasser, *getr. Tomaten, *schwarze Oliven,**
*Olivenöl, *Meersalz, *Hefe, *Roh- Rohrzucker, *Thymian,
*Rosmarin, *Oregano, *Bohnenkraut, *Basilikum, *Lorbeer,
*Knoblauch;

Kleingebäck

Feingebäcke

Buttercroissant

*Weizenmehl 550, *Milch, *Butter 25%, *Ei, *Roh- Rohrzucker,
*Malzextrakt, *Hefe, Meersalz, *Weizengluten, *Acerola;

Schoko Buttercroissant

*Weizenmehl 550, *Milch, *Butter 25%, *Schokolade (44,4% Kakao),
*Ei, *Roh- Rohrzucker, *Malzextrakt, *Hefe, Meersalz, *Weizengluten,
*Acerola;

Dinkel Buttercroissant

*Dinkelvollkornmehl, *Milch, *Butter 25%, *Dinkelmehl 630, *Ei, *Roh-
Rohrzucker, *Hefe, Meersalz, *Malzextrakt, *Acerola;

Apfeltasche

*Weizenmehl 550, *Milch, *Pflanzenmargarine, *Butter, *Ei, *Roh-
Rohrzucker, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola; Füllung: *Apfel,
*Apfelsaft, *Roh- Rohrzucker, *Weizenstärke, *Zimt;

Quarktasche

*Weizenmehl 550, *Milch, *Pflanzenmargarine, *Butter, *Ei, *Roh-
Rohrzucker, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola; Füllung: *Quark,
*Roh- Rohrzucker, *Ei, *Puddingpulver (Maisstärke), *Zitronenschale;

Franzbrötchen

*Weizenmehl 550, *Milch, *Butter, *Pflanzenmargarine, *Ei, *Roh-
Rohrzucker, *Hefe, *Zimt, *Weizengluten, Meersalz, *Apfelsaft,
*Gelierzucker *Acerola;

Puddingplunder

*Weizenmehl 550, *Milch, *Butter, *Pflanzenmargarine, *Ei, *Roh-
Rohrzucker, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola;
Füllung: *Milch, *Roh- Rohrzucker, *Eigelb, *Puddingpulver
(Maisstärke), *Apfelsaft, *Gelierzucker, *Zitronensaft;

Hörnchen

*Weizenmehl 550, *Milch, *Pflanzenmargarine, *Ei, *Roh-Rohrzucker,
*Butter, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola;

Müslibrötchen

*Weizenvollkornmehl, Wasser, *Rosinen, *Roh-Rohrzucker,
*Pflanzenmargarine, *Ei, *Haferflocken, *Buchweizen, *Leinsaat,
*Haselnussgrieß, *Honig, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola;

Rosinenbrötchen

*Weizenvollkornmehl, Wasser, *Rosinen, *Roh-Rohrzucker,
*Pflanzenmargarine, *Ei, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola;

Rosinensemmel

*Weizenvollkornmehl, Wasser, *Rosinen, *Roh- Rohrzucker,
*Pflanzenmargarine, *Ei, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Zitrone,
*Acerola;

Weizenzopf

*Weizenvollkornmehl, Wasser, *Roh- Rohrzucker, *Pflanzenmargarine,
*Ei, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Zitrone, *Acerola;

Käsestange

*Weizenmehl 550, Wasser, *Pflanzenmargarine, *Käse (Gauda),
*Sesam, *Mohn, *Roh- Rohrzucker, *Eigelb, Meersalz;

Brötchen

Dinkelbrötchen, Dinkeltoast (Vollkorn)

*Dinkelvollkornmehl, *Dinkelmehl 630, Wasser, *Rapsöl, Meersalz,
*Backmittel (*Dinkelmehl, *Dinkelquellmehl, *Gerstenmalzmehl,
*Traubenzucker, *Acerola), *Hefe, *Acerola;

Dinkeltoast, Dinkelstange, Dinkelbrötchen (50/50)

Wasser, *Dinkelmehl 630, *Dinkelvollkornmehl, *Dinkelschrot,
*Honig, Meersalz, *Hefe, *Rapsöl, *Backmittel (*Dinkelmehl,
*Dinkelquellmehl, *Gerstenmalzmehl, *Roh-Rohrzucker),
*Acerola;

Dinkelbrötchen mit Sonnenblumenkernen (50/50)

Wasser, *Dinkelmehl 630, *Dinkelvollkornmehl, *Dinkelschrot,
*Sonnenblumenkerne, *Honig, Meersalz, *Hefe, *Rapsöl,
*Backmittel (*Dinkelmehl, *Dinkelquellmehl,
*Gerstenmalzmehl, *Roh-Rohrzucker), *Acerola;

Roqgenbrötchen, Roqgenbaguette

*Sauerteig (*Roggenmehl 1150, Wasser), *Weizenvollkornmehl,
*Roggenvollkornmehl, *Weizenmehl 550, Meersalz,
*Pflanzenmargarine, *Weizengluten, *Hefe;

Weizentost, Baguette, Brötchen,...

*Weizenmehl 550, Wasser, *Hefe, *Pflanzenmargarine, *Malzextrakt,
*Roh-Rohrzucker, Meersalz, *Weizengluten, *Acerola;

Mögliche Bestreuerung: *Mohn / *Sesam / *Käse

Weizenvollkornbrötchen

*Weizenvollkornmehl, Wasser, *Hefe, Meersalz, *Pflanzenmargarine,
*Weizengluten, *Roh-Rohrzucker, *Acerola;

Mögliche Bestreuerung: *Mohn / *Sesam / *Leinsamen / *Hafer /

*Sonnenblumenkerne / *Mehrkorn / *Kürbis

Seelen

*Weizenmehl 550, Wasser, *Butter, Meersalz, *Hefe, *Roh- Rohrzucker,
*Weizengluten;

Mögliche Bestreuerung: *Kümmel / *Sesam

Laugenstange

*Weizenmehl, Wasser, *Palmfett, *Hefe, Meersalz, *Lupinenmehl,
*Einkornmehl, *Dinkelmalz, *Roh-Rohrzucker, *Acerolapulver,
Natronlauge;

Kuchen

Glutenfreier Käsekuchen

*Quark, *Roh- Rohrzucker, *Ei, *Butter, *Maisgrieß, Backtriebmittel,
(*Obst);

Offener Apfelkuchen

Boden: *Dinkelvollkornmehl, *Dinkelmehl 630, *Butter,
*Roh- Rohrzucker, *Milch, *Ei, Backtriebmittel;

Belag: *Äpfel, *Roh- Rohrzucker, *Zimt

Schmandkuchen

Boden: *Dinkelvollkornmehl, *Butter, *Roh-Rohrzucker, *Ei
Masse: *Schmand, *Quark, *Milch, *Roh-Rohrzucker, *Puddingpulver
(aus Maisstärke), *Zitrone, (*Obst)

Möhrenkuchen

*Möhren, *Dinkelvollkornmehl, *Dinkelmehl 630, *Butter, *Roh-
Rohrzucker, *Haselnüsse, *Milch, *Roh-Rohrzucker, *Ei,
*Backtriebmittel, *Zimt;

Bienenstich

Boden: *Weizenvollkornmehl, Wasser, *Roh- Rohrzucker,
*Pflanzenmargarine, *Ei, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Zitrone,
*Acerola; Pudding: *Milch, *Roh- Rohrzucker, *Puddingpulver (aus
Maisstärke), Masse: *Mandeln, *Butter, *Zucker, *Sahne, *Ei;

Eierschecke

Boden: *Weizenmehl 550, *Milch, *Pflanzenmargarine, *Ei, *Roh-
Rohrzucker, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola; Masse: *Quark,
*Milch, *Ei, *Zucker, *Butter, *Puddingpulver (Maisstärke);

Himbeerkuchen

Boden: *Dinkelvollkornmehl, *Dinkelmehl 630, *Butter, *Milch, *Roh-
Rohrzucker, *Ei, Backtriebmittel; Quarkmasse: (*Milch, *Quark, *Roh-
Rohrzucker, *Maisstärke, *Zitronenschale); Belag: *Himbeeren, Guss:
*Kirschsaff, *Roh- Rohrzucker, *Agar Agar;

Streuselkuchen rund 26cm

*Weizenmehl 550, *Milch, *Roh- Rohrzucker, *Butter, *Ei, *Margarine,
*Puddingpulver, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola;

Mandelkuchen rund 26cm

*Weizenmehl 550, *Roh- Rohrzucker, *Mandeln, *Butter, *Milch, *Ei,
*Sahne, *Margarine, *Hefe, *Weizengluten, Meersalz, *Acerola;

DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

