

LECH



BÄCK

Besser backen.

Für weniger Geld!

PRODUKTFIBEL

Hier erfahren Sie mehr über Lechbäck und erhalten interessante Tipps zum Thema Brot und Gebäck.



Probieren Sie die Qualität
und Frische unserer Backwaren!



Qualität muss nicht teuer sein. Das beweisen wir durch unsere ökonomische Herstellungsweise. Leckere Backwaren in Frische und Vielfalt, aber zu einem kleinen Preis. Da freuen sich alle.



Blick in die Backstube der Bäckerei Brandstetter von 1958

Bäckermeister Wilhelm Brandstetter, ca. 1930

Tradition, die verpflichtet, nur das Beste zu backen

Die Firmentradition der Firma Lechbäck reicht schon viele Jahre zurück. Die beiden Bäckerfamilien Brandstetter und Reißner versorgten Augsburg und Meitingen schon seit 1928 bzw. 1958 mit frischem Brot und Semmeln. Im Jahre 1996 gründete dann der Enkel Jürgen Brandstetter und Werner Reißner gemeinsam Lechbäck mit einer Idee, die so einfach wie genial ist. „Besser backen. Für weniger Geld“.

Die Idee fand bei den Kunden überwältigenden Zuspruch, und so eröffnete das junge Unternehmen in nur 12 Jahren 23 Lechbäck-Filialen. Das Konzept ökologisch gesund und wirtschaftlich rentabel den Menschen Brot, Semmeln, Süßwaren und Snacks anzubieten geht auf.

Heute präsentiert sich Lechbäck mit 23 Filialen in Gersthofen, Augsburg, Stadtbergen und Neusäß als wachsendes Unternehmen mit hoher Kundennähe. „Qualität aus Meisterhand“ – diesem Anspruch ist das Unternehmen auch nach Jahren treu geblieben und bietet Spitzenqualität zum günstigen Lechbäck-Preis.



Wir bieten Vielfalt pur! Ob Semmeln, Brot und Kleingebäck in allen Formen, ob Süßwaren in Hülle und Fülle – unsere große Auswahl wird Sie begeistern.

Blätterteig:

- 1 1/2 Tl Mehl*
- 1 Tl Zichensalz*
- 10 g Salz*
- Portse Zucker*
- 5/16 Wasser*

- Vorteig 10 Min. Ruhe*
- dann 1 1/2 Tour*
- 20 Min. Ruhe 1 1/2 T.*
- 20 " " Aufarbeitung*
- 30-60 cm*

Alte Rezeptbücher vom Großvater

**„Qualität aus Meisterhand“,
dafür stehen unsere
Bäckermeister mit ihrem
Können und Fachwissen**

Ständige Selbstkontrolle und die Auswahl bester Produkte und Zutaten für unsere Backwaren haben daher für uns oberste Priorität.

Für unsere Brote verwenden wir deshalb ausschließlich Natursauerteig. Von heimischen Bauern und Mühlen beziehen wir unser Getreide und Mehl. Das gewährleistet dem Kunden gleichbleibende Qualität und bietet uns die Möglichkeit den regionalen Markt zu unterstützen und zu fördern.



BROTE

Herzhafter Brotgenuss für die ganze Familie und jeden Geschmack

Original Gersthofer Landbrot

Das Original Gersthofer Landbrot ist ein „ge-netztes“ Brot, d. h. jeder Laib wird von Hand mit viel Wasser aus dem Teig ausgehoben und geformt. Das lange und kräftige Backen gibt dieser Spezialität seinen charakteristisch guten Geschmack.

Inhaltsstoffe: Dunkles Roggenmehl (70 %), Weizenmehl, hausgemachter Natursauerteig, Wasser, Salz, Hefe, mildes Brotgewürz

Frischegewicht: ca. 1000 g



Nährwertabelle

pro 100 g Frischegewicht

Brennwert	883 kJ (211 kcal)
Kohlenhydrate	43,2 g
Eiweiß	6,6 g
Fett	1,0 g
1 BE entspricht	27,8 g

Bauernbrot

Mit seiner kräftigen und herzhaften Kruste ist unser Bauernlaib ein Klassiker für jede Brotzeit. Es schmeckt immer und paßt zu allem.

Inhaltsstoffe: Roggenmehl (70 %), Weizenmehl (30 %), Wasser, hausgemachter Natursauerteig, Hefe, Gewürze

Frischegewicht: ca. 1000 g



Nährwertabelle

pro 100 g Frischegewicht

Brennwert	919 kJ (219 kcal)
Kohlenhydrate	45,6 g
Eiweiß	6,2 g
Fett	1,0 g
1 BE entspricht	26,3 g



Unsere Bäckermeister verstehen ihr Handwerk und geben dieses Fachwissen stets an unsere Mitarbeiter weiter. Ihr Können und Wissen sind das A und O für Frische und Vielfalt unserer Produkte. Qualität aus Meisterhand eben!

Powerbrot

Dieses Körner-Mischbrot gibt Kraft und Energie für den ganzen Tag. Durch seine reichhaltigen Zutaten bringt es geschmackvolle Abwechslung in die gesunde Ernährung.

Inhaltsstoffe: Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, hausgemachter Natursauerteig, Karotten, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Haferflocken, Hefe, Salz



Frischegewicht: ca. 750 g

Nährwerttabelle

pro 100 g Frischegewicht

Brennwert	999 kJ (237 kcal)
Kohlenhydrate	39,2 g
Eiweiß	8,1 g
Fett	5,3 g
1 BE entspricht	30,3 g

Weitere Brote, die wir Ihnen wärmstens empfehlen:

Dinkelvollkornbrot, Krustenbrot, Roggenmischbrot, Sportlerbrot, Stangenweißbrot, Vollkornbrot, Weizenmischbrot; Geschnitten und praktisch verpackt erhältlich: Mischbrot, Vollkornbrot

Welches ist die beste Aufbewahrungsart, damit mein Brot zuhause besonders lange frisch und knusprig bleibt?

In einem Behältnis aus Keramik mit Luftlöchern und bei Raumtemperatur ist Brot gut gelagert. Auch in einem luftdicht verschließbaren Gefäß aus Kunststoff bleibt Brot länger frisch, kann aber auch leicht schimmeln. Holzkästen oder Papier saugen die Feuchtigkeit aus dem Brot und es wird trocken. Das gleiche gilt für die Aufbewahrung im Kühlschrank. Zwischen +7 °C und -7 °C altert Brot am schnellsten.



SEMMELN & KLEINGEBÄCK

Knusprige Frische und große Abwechslung für jeden Tag

Bäckersemmel

Unsere Brötchen werden nach traditionellem Rezept hergestellt und in unserem Ofen frisch gebacken. Die ideale Frühstücks- und Pausensemmel!

Inhaltsstoffe: Weizenmehl (100 %), Wasser, Hefe, Backmittel, Salz



Nährwertabelle

pro 100 g Frischegewicht

Brennwert	1080 kJ (258 kcal)
Kohlenhydrate	51,6 g
Eiweiß	8,1 g
Fett	1,9 g
1 BE entspricht	23,3 g

Breze

Knusprig, frisch und lecker, so schmeckt unsere Breze. Ein Prestigeprodukt für jede Bäckerei.

Inhaltsstoffe: Weizenmehl (100 %), Wasser, Hefe, Backfett, Malzbackmittel, Salz, Brezenlauge



Nährwertabelle

pro 100 g Frischegewicht

Brennwert	1060 kJ (253 kcal)
Kohlenhydrate	48,7 g
Eiweiß	7,3 g
Fett	2,8 g
1 BE entspricht	24,4 g



Wir legen großen Wert auf Qualität, was anderes kommt uns nicht in die Tüte! Die sorgfältige Auswahl der Zutaten und unsere hohen Standards garantieren Ihnen Backwaren in der gewohnt leckeren Frische und Vielfalt, jeden Tag.

Kornkipferl

Knusprig und beliebt sind unsere Kornkipferl. Die Bereicherung mit Gersten-, Hafer- und Sojaschrot ergibt einen kräftigen, vollmundigen Geschmack.

Inhaltsstoffe: Weizenmehl (70 %), Roggenmehl (30 %), Wasser, hausgemachter Natursauerteig, Roggenflocken, Hefe, Salz, Gerstenschrot, Hafer- schrot, Hirse, Maisgrieß, Leinsaat, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Backmittel, Kümmel, Röstmalz, Milchsäure



Nährwerttabelle pro 100 g Frischgewicht

Brennwert	1127 kJ (269 kcal)
Kohlenhydrate	50,1 g
Eiweiß	9,1 g
Fett	3,5 g
1 BE entspricht	23,8 g

Probieren Sie auch diese Spezialitäten für einen abwechslungsreichen Brötchenkorb:

Dinkelsemmel, Kürbiskern-Semmel, Laugencroissant, Laugenspitze, Milchkrustis, Mohn- und Sesamsemmel, Römer, Sonnenblumenkern-Semmel, Vollkornsemmel, Wurzelsee

Dieses Rezept ist eine gute Resteverwertung: Armer Ritter

Zutaten: 10-12 Scheiben altbackene Semmeln, 375 ml Milch, 1 EL Zucker, 1 Pkt. Vanillezucker, 4 Eier, abgeriebene Schale einer ½ Zitrone, 100 g Semmelbrösel, 100 g Butter, Zucker, Zimt, Salz

Milch, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronenschale und Salz verquirlen. Die Semmelscheiben durch die Masse ziehen und wenige Sekunden voll saugen lassen. Dann in Semmelbrösel wenden. In erhitzter Butter die Armen Ritter von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldgelb knusprig anbraten. Vor dem Servieren mit Zimt & Zucker bestreuen.

Reiche Ritter werden es, wenn die Semmelscheiben vor dem Einweichen mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme bestrichen werden. Danach je 2 zusammenklappen und wie oben beschrieben ausbacken.



SNACKS

Das Richtige für Zwischen-
durch - abwechslungsreich
und nahrhaft

Käsespitzle

Unsere „Riesenspitzle“ sind in der ganzen Gegend beliebt. Der mit herzhaftem Käse überbackene Käsespitz ist eine deftige Mahlzeit für den großen Appetit.

Inhaltsstoffe: Weizenmehl (100 %), Wasser, Hefe, Backfett, Käse, Malzbackmittel, Salz, Brezenlauge



Nährwerttabelle

pro 100 g Frischegewicht

Brennwert	1337 kJ (319 kcal)
Kohlenhydrate	38,7 g
Eiweiß	14,0 g
Fett	11,8 g
1 BE entspricht	31,3 g

Sandwich

Wir sorgen für mehr Abwechslung! Wählen Sie aus unserem frischen Sandwich-Angebot: Käse-Sandwich, Salami-Sandwich oder Schinken-Kipferl, belegt mit Tomate und Gurke, verfeinert mit Salat und einer extra Portion „Guten Appetit“.

Inhaltsstoffe: Brötchen oder Kipferl

Beläge: Käse, Tomaten, Gurke, Salat oder Salami, Tomate, Gurke, Salat oder Schinken, Tomate, Gurke, Salat





Die Firmentradition von Lechbäck reicht schon viele Jahre zurück. Heute kombinieren wir diese alte Bäckertradition mit dem innovativen Blick in die Zukunft, um Sie stets mit Frische und Vielfalt in der gewohnten Qualität zu versorgen.

Pizzazunge

Da kommt Vielfalt auf! Wählen Sie Ihre Lieblings-Pizzazunge: Gemüse, Salami und Champignons oder Schinken und Ananas

Inhaltsstoffe: Weizenmehl, Margarine, Quark, Backpulver, Salz, Hefe, Zucker, Eier, Tomaten, Käse, Gewürze und versch. Belag

Nährwerttabelle
pro 100 g Frischegewicht

Pizzazunge 'Gemüse'

Brennwert	1198 kJ (286kcal)
Kohlenhydrate	23,2 g
Eiweiß	13,4 g
Fett	15,5 g
1 BE entspricht	52,6 g

Pizzazunge 'Salami und Champignons'

Brennwert	1484 kJ (354 kcal)
Kohlenhydrate	23,4 g
Eiweiß	16,9 g
Fett	21,5 g
1 BE entspricht	50,0 g

Pizzazunge 'Schinken und Ananas'

Brennwert	1318 kJ (315 kcal)
Kohlenhydrate	23,3 g
Eiweiß	16,7 g
Fett	17,2 g
1 BE entspricht	52,6 g



Wir bereiten außerdem für Sie täglich frisch zu:

Belegte Brote, Butterbreze, Mozzarellafladen, Pizza Margarita

Gesunde Ernährung für Zwischendurch ist nicht immer einfach. Unsere für Sie vorbereiteten Snacks sollen Ihnen weiterhelfen. Variieren Sie dabei mit ein paar Zutaten von zuhause.

Unsere Tipps für Ihr „Pausenbrot“:

- Lechbäck-Butterbreze und ein hartgekochtes Ei und eine Tomate
- Lechbäck-Laugenspitze und einen gemischten Salat
- Lechbäck-Pizza Margarita und einen Gemüsespieß
- Lechbäck-Sandwich und Apfelspalten



SÜSSE BACKWAREN

Feines Naschwerk mit besten Zutaten

Bienenstich

Unser Bienenstich leicht und locker, mit einer zarten Vanillecreme-Füllung und knackiger Honig-Mandel-Kruste. Eine Gaumenfreude für alle Naschkatzen.

Inhaltsstoffe: Hefeteig, Vanillecreme, Honig, Milch, Sahne, Glukosesirup, Aromen

Dekor: Mandeln und Zucker



Nährwertabelle

pro 100 g Frischegewicht

Brennwert	1009 kJ (241 kcal)
Kohlenhydrate	38,3 g
Eiweiß	4,4 g
Fett	7,7 g
1 BE entspricht	31,3 g

Nusschnecke

Immer wieder lecker unsere frisch zubereiteten Nusschnecken. Damit versüßen wir Ihre Kaffeepause!

Inhaltsstoffe: Plunderteig, Nussfüllung mit Haselnüssen, Zucker und Persipan

Glasur: Aprikosenkonfitüre und Fondan



Nährwertabelle

pro 100 g Frischegewicht

Brennwert	1551 kJ (370 kcal)
Kohlenhydrate	49,9 g
Eiweiß	7,2 g
Fett	15,7 g
1 BE entspricht	23,8 g



Wir bieten Qualität, die schmeckt. Die Auswahl bester Zutaten und deren sorgfältige Verarbeitung garantieren guten Geschmack, von dem man so schnell nicht genug bekommt. Probieren Sie doch mal, bei uns schmeckt's!

Marmorkuchen

Saftiger Marmorkuchen schmeckt wie bei Großmama. Kein Wunder: Wir backen nach bewährtem, überliefertem Hausrezept frisch für Ihren Kaffeepausch.

Inhaltsstoffe: Rührteig mit Kakao, Speiseöl, Rum-Aroma



Nährwerttabelle

pro 100 g Frischgewicht

Brennwert	1551 kJ (370 kcal)
Kohlenhydrate	49,9 g
Eiweiß	7,2 g
Fett	15,7 g
1 BE entspricht	23,8 g

Versüßen Sie sich Ihren Tag mit unseren feinen Backwaren:

Amerikaner, Apfelküchle, Apfelrolle, Butter-Croissant, Erdbeerkuchen, ½ Hefekranz, Kirschnudel, Konditor-Krapfen, Mailänder-Plunder, Mohn-Streusel, Nonnenhörchen, Nußbecke, Nußkuchen, Nußschnecke, Nusszopf, Quarktasche, Schoko-Croissant, Zitronenkuchen ...und vieles Leckere mehr. Genießen Sie zu unseren süßen Gebäckwaren in vielen Lechbäck-Filialen unsere Kaffeespezialität. Diese bieten wir auch zum Mitnehmen an.

Wie wär's mal wieder mit einem richtigen Kaffeeklatsch?

Laden Sie doch zu einer gemütlichen Runde bei Kaffee und Kuchen ein. Das passende Gebäck finden Sie tagesfrisch (auch sonntags!) bei Ihrer Lechbäck-Filiale. Als Getränke bieten Sie Ihren Gästen Kaffee und Tee, aber auch Säfte und Wasser ohne Kohlensäure an. Neben den kulinarischen Genüssen macht sich eine liebevoll gestaltete Tischdekoration mit frischen Blumen, hübsch gefalteten Servietten und natürlich schönem Porzellan immer gut.

Genießen Sie die Geselligkeit mit Familie, Freunden und Bekannten.



Besuchen Sie uns – wir freuen uns auf Sie!

24 Lechbäck-Filialen in und um Augsburg:

Augsburg

Bismarckstraße 3
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-5894310

Frauentorstraße 17
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-311332

Gögginger Straße 48
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Sonntags 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-5892671

Hermanstraße 7
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-50861481

Jakoberstraße 18
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-3197357

Johannes-Haag-Straße 2
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-56759167

Martin-Luther-Platz 6
Mo - Fr 8.00 - 19.00 Uhr
Samstag 8.00 - 16.00 Uhr
Tel. 0821-2413782

Schillstraße 187
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-74786810

Bärenkeller

Lerchenweg 59*
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-4508652

Friedberg

Ludwigstraße 34
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-60999132

Göggingen

Bgm.-Aurnhammer-Straße 29
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-95328

Hochzoll

Friedberger Straße 160
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-2621642

Karwendelstraße/
Ecke Jochbergstraße
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-2622144

Ecke Trettachstraße/
Höfatsstraße
Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr
Samstag 6.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-2621801

Kriegshaber

Reinöhlstraße 41
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-4300894

Oberhausen

Bleicherbreite 2 1/2
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 082-2193811

Kaltenhofer Straße 2/
Ecke Donauwörther Straße
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-21939003

Mennwarthstraße 2
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-4180840

Neuhäuser Straße 2
Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr
Samstag 6.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-2193757

Haunstetten

Blütenstraße 1
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-8151508

Hofackerstraße 10
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-6084939

Hochfeld

Hochfeldstraße 69
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-594863

Neusäß

Gartenstraße 1a
Mo - Fr 6.30 - 18.00 Uhr
Samstag 6.30 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-464334

Pfersee

Augsburger Straße 30
Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr
Samstag 6.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-2292210

Stadtbergen

Columbusstraße 7a
Direkt bei der Bgm.-Ackermann-Straße
Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.00 - 12.00 Uhr
Sonntag 8.00 - 11.00 Uhr
Tel. 0821-44409904

Gewerbegebiet
Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 13.00 Uhr
Tel. 0821-4445220

Gersthofen

Siemensstraße 7
Mo - Fr 7.30 - 17.00 Uhr
Samstag 7.30 - 12.00 Uhr
Tel. 0821-2976260

Herausgeber: Jürgen & Werner's Backstübchen GmbH und Co. KG, Siemensstraße 7, 86368 Gersthofen
Tel. 0821 2976260, Fax 0821 2976250, E-Mail: info@lechbaeck.de

Angaben ohne Gewähr, Stand: 2008

www.lechbaeck.de