

Sinnvolle Arbeit praktisch unterstützen

Mit ein wenig Einsatz und Nächstenliebe ist vielen geholfen.

„Arbeit ist des Menschen stärkstes Band zur Realität“, lautet das Motto der Werraland Werkstätten e. V.. 340 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen arbeiten für den gemeinnützigen Verein und geben Menschen mit Behinderungen konkrete Hilfe, sich in das gesellschaftliche und

berufliche Leben zu integrieren.

Das ist ein überaus ehrbares Ziel und eine sinnvolle Arbeit, die in unserer Nachbarschaft geleistet wird. Und immer, wenn es uns möglich ist, wollen wir den Verein dabei unterstützen. So ist es schon gute Tradition, dass wir uns mit ei-

ner Kinderbackstube am jährlichen Tag der offenen Türe der Werkstätten beteiligen. Außerdem backen Betreute und Betreuer bei uns in der Backstube Kekse, die sie dann auf dem Gelände aus unserem Verkaufsmobil heraus für eigene Zwecke verkaufen.



Auch 2008 beteiligten wir uns mit einer Kinderbackstube am Tag der offenen Tür, der Werraland Werkstätten e. V.



DLG-prämiertes Spezialsortiment ohne Ei

Unsere Gluten- und Laktose freien Gebäcke sind jetzt noch sicherer.

Dass unser glutenfreies Brot- und Brötchensortiment von der DLG bereits mit GOLD prämiert wurde, freut uns sehr. Noch mehr freuen wir uns über das unmittelbare Lob unserer Kunden. **Zum Beispiel dieses einer Kundin aus Euskirchen:** „... ich habe bereits eine Sendung von Ihnen erhalten und möchte ganz großes Kompliment aussprechen. Die Sachen sind wirklich SEHR lecker. Es ist das Beste was ich bisher an glutenfreien Broten gegessen habe. Toll, dass es heute noch solche Betriebe gibt...“ Herzliche Grüße aus Euskirchen.“

Was viele vielleicht noch nicht wissen, ist, dass unser glutenfreies Sortiment auch frei von Laktose ist und dass wir es jetzt auch ohne Ei backen. Damit entsprechen wir dem Wunsch vieler Kunden, die



neben Gluten und Laktose auch kein Ei verwendet wird und durch andere, verträgliche Zutaten ersetzt werden kann. Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen.

verwendet wird und durch andere, verträgliche Zutaten ersetzt werden kann. Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen.

Unsere Feinschmecker-Angebote bis März

Mit Genuss ins neue Jahr: Fitnessbrot, Berliner und Frühlingsplatz.



Genug mit der Völlerei, der Speck muss weg, mit dem Rauchen ist Schluss Das sind so die frommen Wünsche, die den Start in ein neues Jahr begleiten. Das klingt uns ein wenig zu radikal und darum lassen wir es langsamer und mit mehr Genuss und Lebensfreude angehen. Von Brot ist noch keiner dick geworden und krank schon gar nicht.

Brot enthält wenig Fett aber viele wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Es hat Kohlehydrate die nur langsam freigesetzt werden und den Körper langanhaltend mit Energie versorgen. So soll es sein.

Und damit das im neuen Jahr klappt, bieten wir Ihnen das **Fitnessbrot mit Möhrenraspeln und saftigem Mais im Januar für nur 2,20 statt 2,40 Euro an (500 g).**

Im Februar ist Fasching und zu Fasching gibt es traditionell pfannenfrische Berliner. Bei uns nur selbst gemachte! Wirklich gute Berliner erkennt man am weißen Kragen. Je breiter dieser Kragen ist, umso bekömmlicher sind die Berliner. Bekömmlicher deshalb, weil ein guter Teig kaum ins Frittierfett eintaucht, sondern obenauf schwimmt und sich nicht mit Fett vollsaugt. Wenn sie sich bei uns vollsaugen, dann mit leckeren Fruchtfüllungen.

Berliner aus eigener Herstellung bekommen Sie zum Fasching bei uns für nährische 70 Cent pro Stück.



Der Frühlingsplatz ist ein Hochgenuss für junge und alte Naschkatzen und -kater. Ein unglaublich lockerer Quark-Hefeteig mit den saftigsten Rosinen aller Zeiten sucht seines Gleichen. Der Frühlingsplatz passt immer. Morgens zum Frühstück zwischendurch als Glückhilmacher oder zum Kaffeeklatsch mit guten Freunden.

Den 500 g dieser Köstlichkeit bieten wir Ihnen im März für nur 2,20 Euro, statt 2,40 - inklusive Genussgarantie.