

Gültig ab Juli 2020!

## UNSERE FACHGESCHÄFTE

**Kraßmann's Back-Insel** Nordholz  
Bundesstraße 21 | ☎ 04741-7252

**Kraßmann's Kaffee-Insel** Cuxhaven  
Schillerstraße 47 | ☎ 04721-666218

**Kraßmann's Kaffeedüne** Cuxhaven-Duhnen  
Wehrbergsweg 4-6 | ☎ 04721-6631865

Cuxhaven | John-Brinckman-Weg 2 | ☎ 04721-27444

Otterndorf | Cuxhavener Landstraße 3c | ☎ 04751-900160

Wremen | Wremer Straße 142 | ☎ 04705-252

Dorum | Speckenstraße 4 | ☎ 04742-344422

Altenbruch | Alter Weg 2 | ☎ 04722-2655

Wochenmarkt Cuxhaven | Beethovenallee | ☎ 01522-4128527  
Mi. & Sa. 6.00-13.00 Uhr

Die aktuelle Öffnungszeiten unter [www.krassmanns-backstube.de](http://www.krassmanns-backstube.de)

Bäckerei Kraßmann GmbH, Nordholz  
Bundesstraße 21 • 27639 Wurster Nordseeküste  
[www.krassmanns-backstube.de](http://www.krassmanns-backstube.de)

# IHR FAHRPLAN DURCH UNSER BROT- SORTIMENT

**Kraßmanns**  
BACKSTUBE  
Der Elbe-Weser-Bäcker

**DIESE BROTSPEZIALITÄTEN  
GIBT ES TÄGLICH OFENFRISCH:**



- Quark-Mehrkornbrot
- Holsteinerbrot | Holsteinerstange
- Kartoffelbrot | Kartoffelkiste
- Vollkorn mit SB Kernen
- Harburger
- Schipperkorn
- Schwarzbrot
- Wurster Vollkorn
- Meisterroggen
- Delikatessstuten
- Rosinenbrot
- Feinbrot



Wir verwenden ausschliesslich natürliche Rohstoffe und legen großen Wert auf Frische und Qualität. Auf industrielle Zusätze, Fertigmischungen oder zugekaufte Produkte verzichten wir konsequent. Alle unsere Brote werden mit selbst hergestellten hauseigenen Natursauerteigen gebacken. Er verleiht unseren Broten längere Frische, einzigartige Haltbarkeit und höchsten Geschmack.

**UND WENN SIE MAL  
WAS ANDERES WOLLEN:**



- |                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Montag</b>           | • Feinschmecker   |
| <b>Dienstag</b>         | • Landbrot  |
| <b>Mittwoch / Markt</b> | • Feinschmecker<br>• Landbrot<br>• Kürbiskernkruste<br>• Weißbrot, ungesüßt<br>• Dinkelkernbeißer   |
| <b>Donnerstag</b>       | • Landbrot  |
| <b>Freitag</b>          | • Feinschmecker   |
| <b>Samstag   Markt</b>  | • Feinschmecker<br>• Landbrot<br>• Kürbiskernkruste<br>• Weißbrot, ungesüßt<br>• Wurster Kringel<br>• Mandelplatz<br>• Mohnzopf<br>• Dinkelkernbeißer |

