

Frische Steinofenpizza

**Immer Di + Do
von 11.30 - 13 Uhr.**

Auch auf Vorbestellung:

☎ 0 74 22 / 43 27



UNSERE PIZZAS

Auf Stein gebacken. Zutaten von Lieferanten der Region
und mit hausgemachter Tomatensoße.
Teig mit mindestens 24 Stunden Teigruhe.

Pizza Margherita

mit Tomatensoße und Mozzarella *1,A,B

5,50 €

Pizza Salami

mit Tomatensoße, Mozzarella
und Salami *1,2,A,B

7,00 €

Pizza Schinken

mit Tomatensoße, Mozzarella
und Schinken *1,2,A,B

7,00 €

Pizza Schwarzwald

mit Tomatensoße, Mozzarella,
Schwarzwälder Schinken und Rucola *1,2,3,4,A,B

8,50 €

Extra Belag

Der Belag unserer Pizzas kann individuell ergänzt werden.
Je zusätzlichem Belag:


Zwiebel, Knoblauch, Mais, Pilze, Ananas

1,00 €

* Zusatzstoffe: 1 = mit Säuerungsmittel, 2 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat,
3 = mit Konservierungsstoff, 4 = mit Antioxidationsmittel
Allergene: A = Gluten (Weizen), B = Milchprodukte (einschließlich Laktose).



Inhaber: Matthias Burget · Königsfelder Str. 8 · 78739 Hardt
Telefon: 0 74 22 / 43 27 · www.baeckerei-menrad.de

 www.facebook.com/baeckerei.menrad