



Das süße Leben

BÄCKEREI  
KONFITOREI  
CAFÉ  
PIZZERIA

# MENÜ



**UNSER WASSER ZUM BACKEN UND TRINKEN.** Sprudelt aus der Tiefe der Region und wird mit Granderwasser neu belebt, ehe es in unseren Teig darf.

**MEHL.** Sind hochwertige Auszugsmehle aus der Region.

**BROT.** Für all unsere Brote verwenden wir ausschließlich unseren selbst hergestellten Natursauerteig. Dieser sorgt für Frische und den guten Geschmack!

**BURGERBRÖTCHEN.** Unsere Burgerbrötchen werden aus feinsten Getreidesorten aus unserer Region hergestellt.

**BURGER.** Unsere Burger werden aus 100% Rindfleisch aus der Region hergestellt. Alternativ stehen unseren Gästen auch Hähnchen oder vegetarische Burger zur Auswahl.

**PIZZATEIG.** Unser Pizzateig wird mit hochwertigen Rohstoffen von unseren Bäckern in unserer Backstube hergestellt und im Steinofen gebacken!

**EIS.** In unserer Eisproduktion werden täglich 20 verschiedene Sorten Eis aus heimischen Rohstoffen hergestellt!



## FRÜHSTÜCK

### Schwerdtner's Frühstücksteller

2 Schwerdtner Brötchen<sup>D1, D3</sup>, Butter<sup>G</sup>, Konfitüre, Käse<sup>1, G</sup>, Salami<sup>2, 7</sup> & Schinken<sup>2, 6, 7</sup>

### Französisches Frühstück

2 goldgelbe Croissants<sup>D1, G</sup>, Butter<sup>G</sup>, Konfitüre, Honig, Nutella<sup>14, G, M, H2</sup> & garniert mit frischem Obst<sup>4</sup>

### Käsefrühstück

Verschiedene Frisch- & Schnittkäsesorten<sup>1, 14, G</sup> garniert mit frischem Obst<sup>4</sup>, Butter<sup>G</sup>, 2 Brötchen<sup>D1-D5</sup> & 1 Glas Orangensaft

### Sächsisches Frühstück

Hausgemachtes Brot<sup>D1-D5</sup>, Butter<sup>G</sup>, 2 Brötchen<sup>D1-D5</sup>, Käse<sup>1, G</sup>, Salami<sup>2, 7</sup>, Schinken<sup>2, 6, 7</sup>, Konfitüre, Honig, 1 gekochtes Ei<sup>A</sup>, 1 Stück Eierschecke<sup>1, 14, A, D1, G</sup> & 1 Glas Orangensaft

### Vitales Frühstück

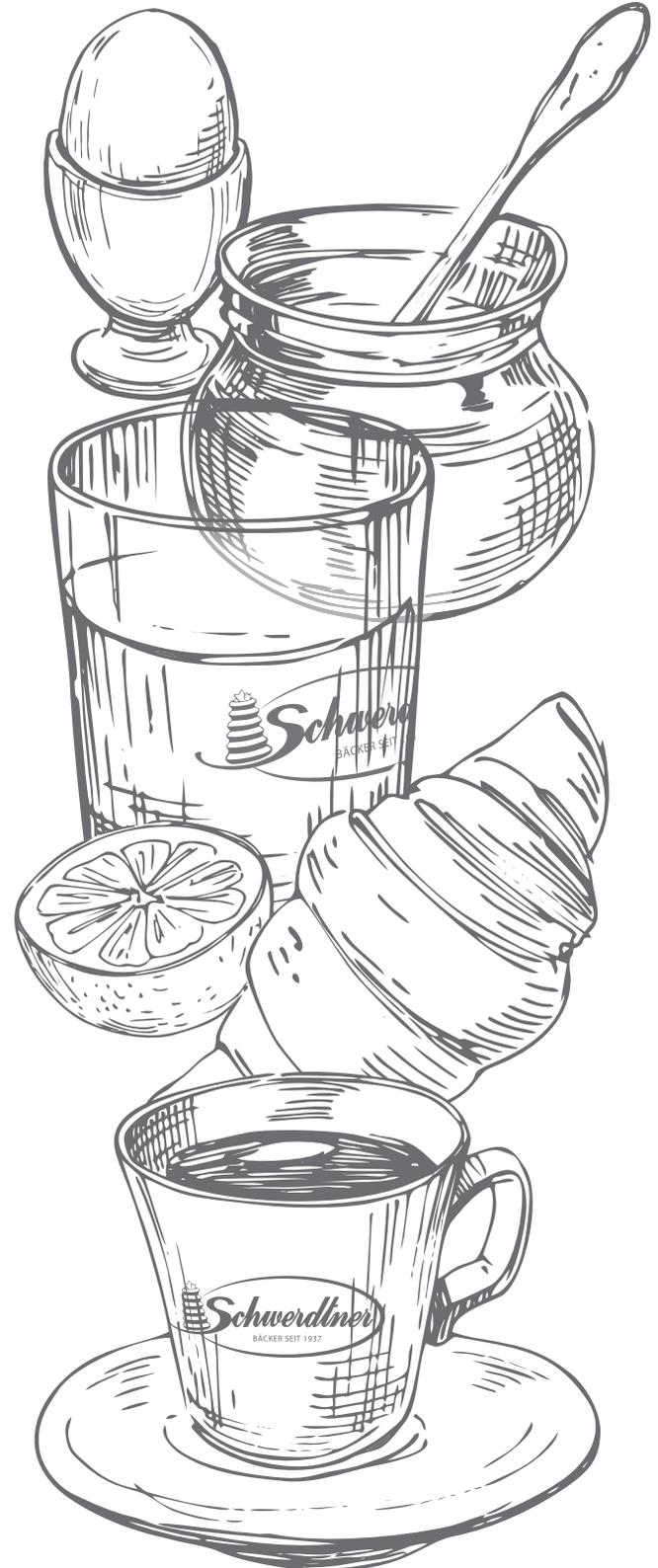
Vollkornfrüchtemüsli<sup>5, D1, D3, D4</sup> mit Milch<sup>G</sup> oder Joghurt<sup>1, 14, G</sup>, Obstschälchen<sup>4</sup>, Putenbrust<sup>2, 6, 7, 10, 14</sup>, Frischkäse<sup>1, 14, G</sup>, Tomate, Butter<sup>G</sup>, Vollkornbrot<sup>D1-D5</sup>, dunkles Brötchen<sup>D1-D5</sup> & 1 Glas Multivitaminsaft

### Schlemmerfrühstück für 2 Pers.

4 Brötchen<sup>D1-D5</sup>, 2 gekochte Eier<sup>A</sup>, Käse<sup>1, G</sup>, Salami<sup>2, 7</sup>, Schinken<sup>2, 6, 7</sup>, Butter<sup>G</sup>, Konfitüre, Honig, Nutella<sup>14, G, M, H2</sup>, 2 Stück Kuchen<sup>1, 14, A, D1, G</sup> nach Wahl, 2 Gläser Orangensaft & 2 Gläser Sekt<sup>0, 5, 1</sup>

### Getränkeempfehlung

Frisch gepresster Orangensaft<sup>4</sup> 0,2 l



Über die Jahrzehnte sind wir mit unseren Aufgaben gewachsen, um den Anforderungen der heutigen Zeit und dem großen Bedarf gerecht zu werden. Was uns auszeichnet, haben wir uns bis heute bewahrt.

Seit inzwischen 80 Jahren backen wir von Schwerdtner mit traditioneller Handwerkskunst, besten Zutaten und viel Liebe – vom täglichen Brot oder Brötchen über feines Süßgebäck bis hin zu individuellen Torten.

Wir sind nach wie vor ein traditioneller Familienbetrieb und stehen persönlich für die Qualität unserer Produkte ein. Die Herstellung ist klassisch handwerklich, so wie unsere Kunden es von uns kennen und lieben. Wir wissen eben, was sich für echte Bäcker und Konditoren gehört – und wir wissen auch, wohin wir gehören. Als alteingesessener Traditionsbetrieb fühlen wir uns der Region besonders verbunden. Wir verwenden Zutaten aus heimischer Produktion, geben vielen Menschen eine Perspektive und wirtschaften bewusst nachhaltig, damit wir auch künftig noch viele Jubiläen begehen können.

Unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern danken wir für ihren täglichen Einsatz, unseren Geschäftspartnern für die gute Zusammenarbeit und vor allem unseren Kunden in ganz Sachsen für ihre Treue!

Ihr Wicky Löffler

Konditormeister und Geschäftsführer





## 3 EIER

mit Butter<sup>G</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen<sup>D1-D5</sup>

Rührei<sup>A</sup> natur

Rührei<sup>A</sup> mit Schinkenspeck<sup>2,7</sup>

Rührei<sup>A</sup> mit Tomaten und Käse<sup>1,G</sup>

3 Spiegeleier<sup>A</sup> mit gebratenem Bacon<sup>2,6,7</sup>



## FRÜHSTÜCK-EXTRAS

Portion Butter<sup>G</sup>

Konfitüre, Honig od. Nutella<sup>14, H2, G, M</sup>

Gekochtes Ei<sup>A</sup>

Schinken<sup>2,6,7</sup>, Salami<sup>2,7</sup> oder Käse<sup>1,G</sup>  
2 Scheiben      3 Scheiben      2 Scheiben

Portion Frischkäse<sup>G</sup>

Portion Fruchtjoghurt<sup>G</sup>

Frischer Obstsalat<sup>4</sup>

Vollkornfrüchtemüsli<sup>5, D1, D3, D4</sup>  
mit Milch<sup>G</sup> oder Joghurt<sup>G</sup>



## VORSPEISEN

Ofenwarme Hausbrot-Sticks<sup>D1-D5</sup>

mit einem Dip Ihrer Wahl  
Kräuter-<sup>G</sup> oder Knoblauchdip<sup>14, G, J</sup>

Süßkartoffelpommes

mit Kräuter-<sup>G</sup> oder Knoblauchdip<sup>14, G, J</sup>

Pommes frites

mit Ketchup und Mayonaise<sup>7, A, K</sup>

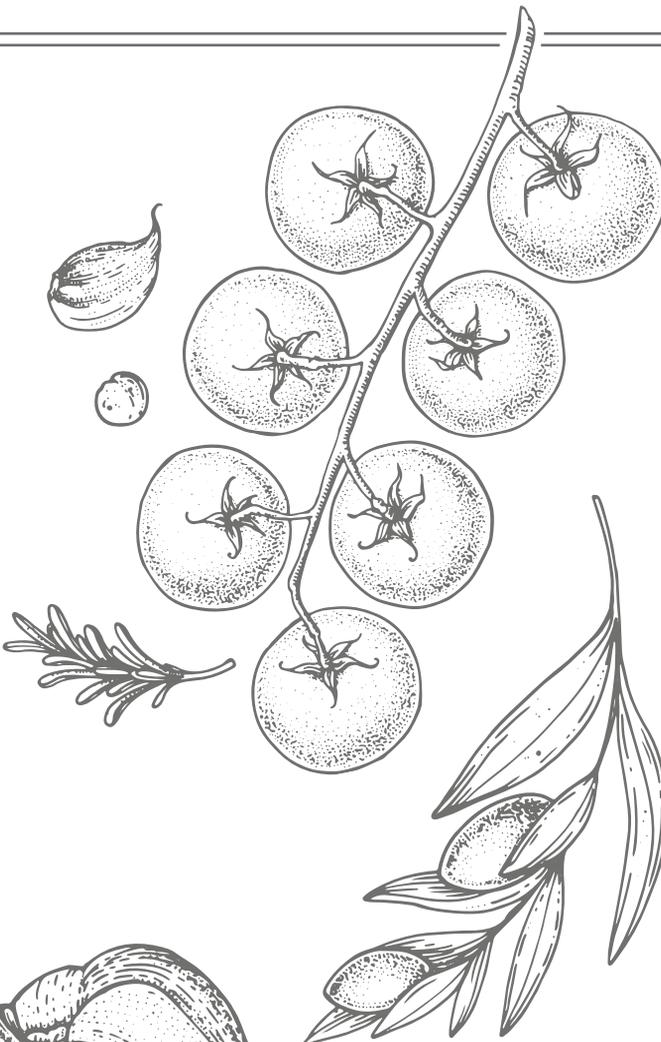
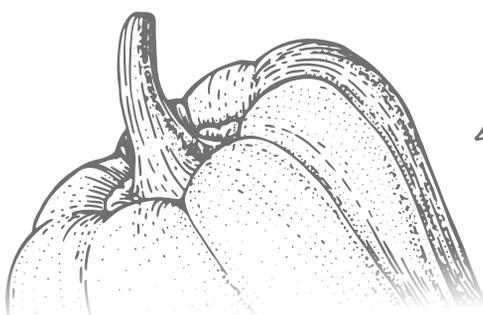
Kartoffelspalten

mit Kräuter-<sup>G</sup> oder Knoblauchdip<sup>14, G, J</sup>

Bruschetta

geröstete Baguettescheiben<sup>D1, D2</sup> mit Tomaten  
in Knoblauch-Basilikummarinade

Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>G</sup>



## SALATE

Bunter Salatteller

Joghurdressing<sup>A, G</sup> & 1 ofenfrisches  
Schwerdtner Brötchen<sup>D1, D3</sup>

Chefsalat

Salate der Saison, Schinkenstreifen<sup>2,6,7</sup>, Ei<sup>A</sup>,  
Käsestreifen<sup>1, G</sup>, Joghurdressing<sup>A, G</sup> &  
1 ofenfrisches Schwerdtner Brötchen<sup>D1, D3</sup>

Schopska-Salat

Tomaten, Paprika, Gurken, Fetakäse<sup>G</sup>, Essig-Öl-Dressing<sup>1,7</sup>  
& 1 ofenfrisches Schwerdtner Brötchen<sup>D1, D3</sup>

Tomaten-Mozzarella<sup>G</sup>-Salat

Tomaten- und Mozzarellascheiben<sup>G</sup> mit Basilikum,  
Olivenöl, Balsamicodressing<sup>1,7,1</sup> & 1 ofenfrisches  
Schwerdtner Brötchen<sup>D1, D3</sup>

Fitness-Salat

Salate der Saison mit gegrillten Hähnchenstreifen,  
Joghurdressing<sup>A, G</sup> & 1 ofenfrisches  
Schwerdtner Brötchen<sup>D1, D3</sup>

Schwerdtners Brotsalat<sup>D</sup>

Backcamembert Donut<sup>G, D1</sup> & Honig-Senf-Dressing<sup>G, A, D, C, K</sup>



## SNACKS WARME GERICHTE

**Hausgemachte  
Kartoffelsuppe**<sup>2, 5, 6, 7, 14, J</sup>  
mit Wiener<sup>2, 6, 7, 8, 10</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen<sup>D1-D5</sup>

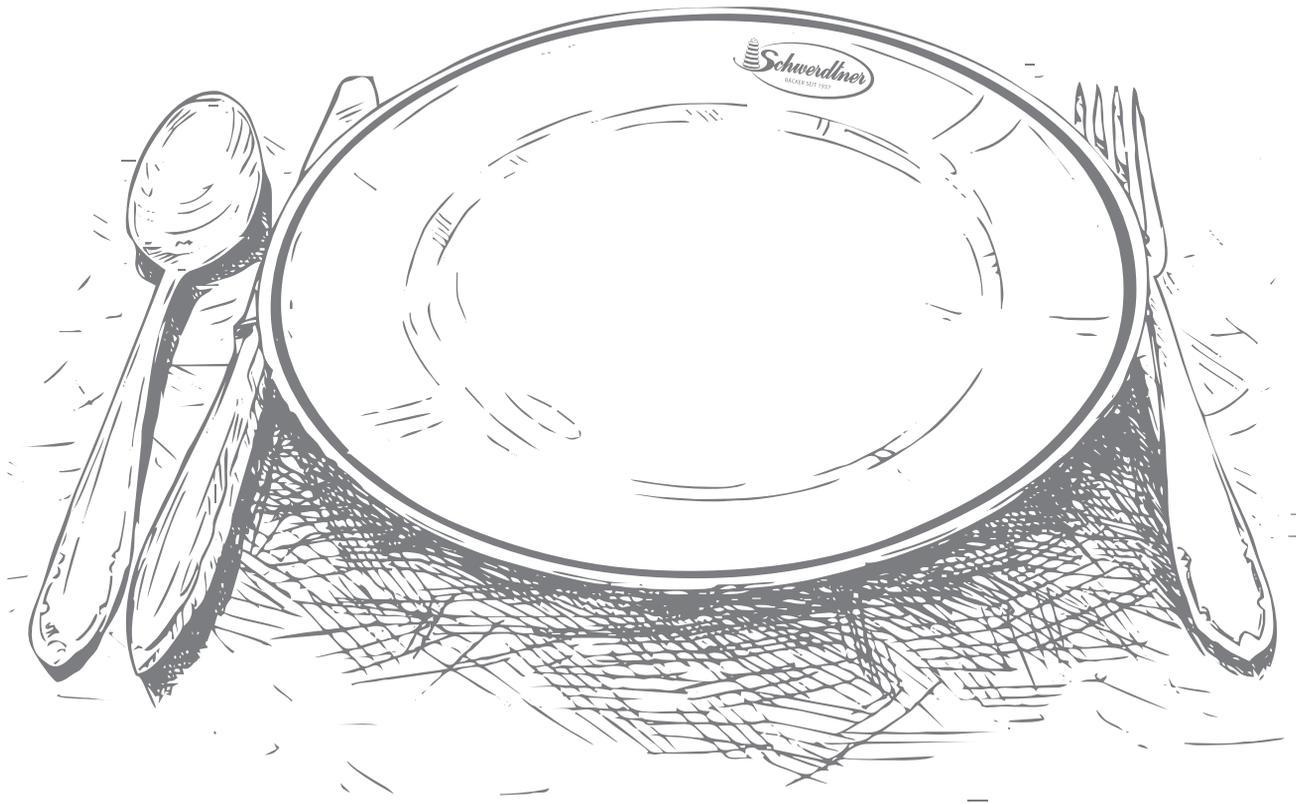
**Tomatensuppe**<sup>1, 14, D1, G</sup>  
mit Croûtons<sup>D1-D5</sup> & Sahnehäubchen<sup>G</sup>

**Soljanka**<sup>1, 2, 6, 7, 8, 9, 14, D1, K, G</sup>  
mit 1 ofenfrischen Brötchen<sup>D1-D5</sup> & Sahnehäubchen<sup>G</sup>

**Würzfleisch**<sup>A, D1, G, J</sup>  
Hähnchen-Putenragout im Nöpfchen mit Käse<sup>1, G</sup>  
überbacken, Zitrone<sup>4</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen<sup>D1-D5</sup>

**Paar Wiener**<sup>2, 6, 7, 8, 10</sup>  
mit 1 ofenfrischen Brötchen<sup>D1-D5</sup>  
mit Kartoffelsalat<sup>2, A, G, J, K</sup>

**Omelett**<sup>A</sup>  
mit Tomate Mozzarella<sup>G</sup>  
mit Schinken<sup>2, 6, 7</sup> und Champignons  
mit Würzfleisch<sup>A, D1, G, J</sup>



ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST.



## BROTZEIT

**Schinken-Käsetoast**  
Toast<sup>D1</sup> mit Schinken<sup>2, 6, 7</sup> & Käse<sup>1, G</sup> gebacken

**Toast Hawaii**  
Toast<sup>D1</sup> mit Schinken<sup>2, 6, 7</sup>, Ananas & Käse<sup>1, G</sup> überbacken

**Strammer Max**  
Roggenmischbrotschnitte<sup>D1, D2, D5</sup> mit Schinken<sup>2, 6, 7</sup>  
& 2 Spiegeleiern<sup>A</sup>



## KINDER- GERICHTE

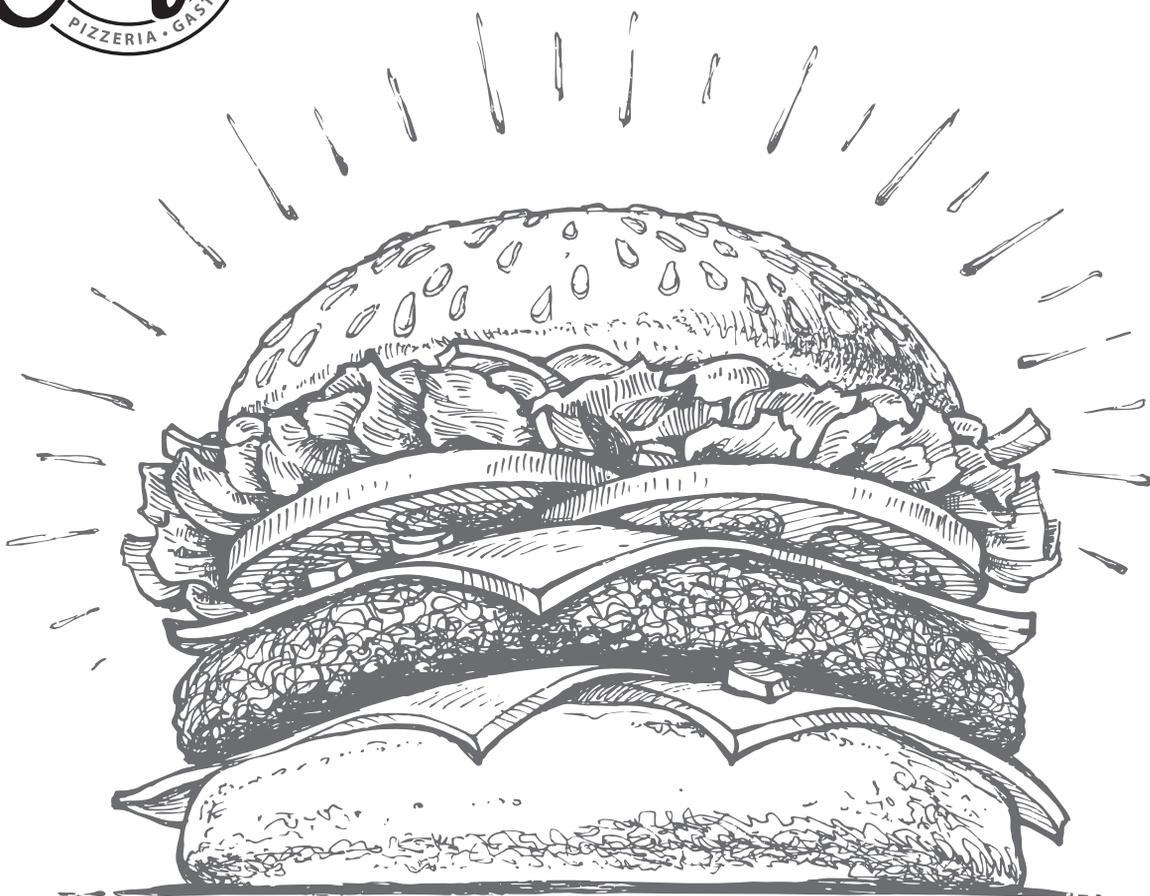
**Spaghetti<sup>D1</sup> Napoli**  
mit hausgemachter Tomatensoße<sup>1, D1</sup>  
aus sonnengereiften Tomaten

**Spaghetti<sup>D1</sup> Bolognese**  
mit Hackfleischsoße<sup>1, D1</sup>

**Kinderpizza<sup>D1, G</sup>**  
2 Beläge zur Wahl

**Kinderpizza<sup>D1, G</sup>**  
belegt mit Wiener Würstchen<sup>2, 6, 7, 8, 10</sup>





# BURGER

Wählen Sie bitte Ihr Brötchen zu Ihrem Burger aus:  
**Burgerbrötchen<sup>D1</sup>** oder **Sesambrötchen<sup>L, D1</sup>**  
Alle unsere Burger werden mit frischem Salat, roten Zwiebeln, sonnengereiften Tomaten und  
Schwertners Burgersoße<sup>7, 14, A, G, J, K</sup> sowie einer kleinen Salatgarnitur zubereitet.

## RINDFLEISCH<sup>7</sup> 180 g

**Brotbäcker**  
mit saftigem Rindfleisch<sup>7</sup>

**Cheeseburger<sup>7</sup>**  
zusätzlich mit Käse<sup>1, G</sup>

**Schwertners Hausburger<sup>7</sup>**  
mit Bacon<sup>7, 10</sup> & Käse<sup>1, G</sup>

**Speziale<sup>7, 10</sup>**  
mit Rucola, Balsamicoglaze<sup>14, 1</sup>  
& frisch gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>

## HÄHNCHENFLEISCH

**Chickenburger**  
mit hausgemachter Remouladensauce<sup>14, A, K</sup>

**Champignon**  
mit Rucola, frischen Champignons  
& gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>

**alla Chef**  
mit Backcamembert<sup>G, D1</sup> und Preiselbeeren

## MENÜ-TIPP

mit doppelten Burgerfleisch<sup>7</sup>

mit Süßkartoffelpommes,  
Brotsticks, Pommes oder  
Kartoffelspalten

(Kräuter<sup>G</sup> oder Knoblauchdip<sup>14, G, J</sup>)

## BROTLOSE BURGER

mit doppelt Salat

**Rindfleisch**  
mit Salat, Rucola, gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>  
und hausgemachter Soße<sup>7, 14, A, G, J, K</sup>

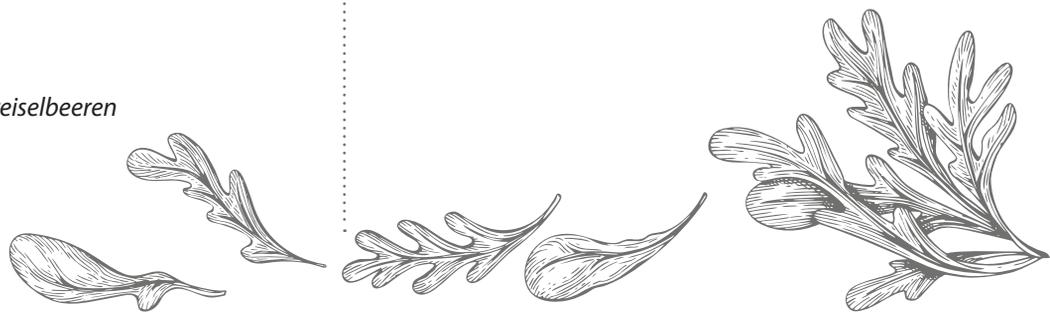
**Hähnchenfleisch**  
mit Salat, Rucola, gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>  
und hausgemachter Soße<sup>7, 14, A, G, J, K</sup>

**Vegetarisch**  
Halumikäse<sup>G</sup>, mit Salat, Rucola, gehobeltem  
Hartkäse<sup>G</sup> und hausgemachter Soße<sup>7, 14, A, G, J, K</sup>

## VEGETARISCH

**Backcamembert<sup>G, D1</sup>**  
mit Rucola und Preiselbeeren

**Halumiburger<sup>G</sup>**  
mit Rucola, Pesto<sup>H4, G</sup>  
& frisch gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>





## PIZZA

DIENSTAG - PIZZATAG

- auf alle großen Pizzen 20% Rabatt -

### Pizza<sup>D1</sup> Margherita

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup> & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Gärtnerin

mit Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Quattro Formaggi

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, Parmesan<sup>G</sup>, Gorgonzola<sup>G</sup>, Gouda<sup>1,G</sup> & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Salami

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, Salami<sup>2,7,14</sup> & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Prosciutto

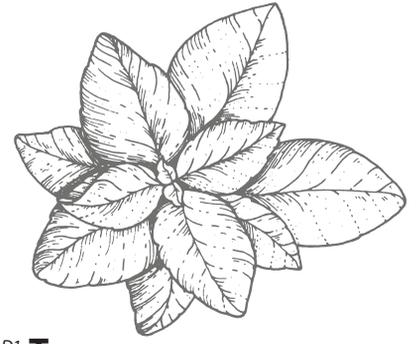
mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, gekochtem Schinken<sup>2,6,7</sup> & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Prosciutto e Funghi

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, gekochtem Schinken<sup>2,6,7</sup>, Champignons & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Hawaii

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, gekochtem Schinken<sup>2,6,7</sup>, Ananas & Oregano



### Pizza<sup>D1</sup> Tonno

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, Thunfisch, Zwiebeln & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Diavoli

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, scharfer Salami<sup>2,7</sup>, Paprika, Peperoni, roten Zwiebeln & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Calzone

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, gekochtem Schinken<sup>2,6,7</sup>, Salami<sup>2,7,14</sup>, Champignons, Paprika & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup>

#### Quattro Stagioni

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, Schinken<sup>2,6,7</sup>, Champignons, Ei<sup>A</sup>, Oliven<sup>3</sup> & Oregano

### Pizza<sup>D1</sup> Schwerdtner

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, Rucola, Parmaschinken & gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>

### Pizza<sup>D1</sup> Spinaci

mit Tomatensoße, Mozzarella<sup>G</sup>, Pinienkernen, Blattspinat, gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>, Oregano & Ei<sup>A</sup>



## PASTA

DONNERSTAG - NUDELTAG

- auf alle Nudelgerichte 10% Rabatt -

Wählen Sie Ihre Pasta zu Ihrer Soße aus:

**SPAGHETTI<sup>D1</sup> – RIGATONI<sup>D1</sup>**

### Napoli

mit hausgemachter Tomatensoße<sup>1,D1</sup> aus sonnengereiften Tomaten

### Bolognese<sup>1,D1</sup>

mit Hackfleischsoße<sup>1,D1</sup>

### Aglio-Olio

in einer leckeren Knoblauch-Olivenöl-Sauce & Chili

### Caprese

mit Mini-Mozzarella<sup>G</sup>, Kirschtomaten, Pesto<sup>H4,G</sup>, Basilikum & frisch gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>

### Schweinegulasch<sup>1,5,D1,K</sup>

lecker - klassisch - hausgemacht

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisch gehobeltem Hartkäse<sup>G</sup>.





## HEISS-GETRÄNKE

Tasse Kaffee<sup>11</sup>

Pott Kaffee<sup>11</sup>

Kännchen Kaffee<sup>11</sup>

Tasse Kaffee - koffeinfrei

Kännchen Kaffee - koffeinfrei

Milchkaffee<sup>11, G</sup>

Cappuccino<sup>11, G</sup>

Espresso<sup>11</sup>

Espresso Macchiato<sup>11, G</sup>

Latte Macchiato<sup>11, G</sup>

Latte Macchiato<sup>11, G</sup>  
verfeinert mit Zimt<sup>1, 2, 5</sup>, Vanille<sup>2</sup>,  
Haselnuss<sup>1, 2, 5, H2</sup> oder Karamell<sup>1</sup>

Kaffee Mexikanisch  
Kaffee<sup>11</sup>, Kakao<sup>G</sup> & Sahne<sup>G</sup>

Heisse Milch<sup>G</sup>

Heisse Schokolade<sup>14, G</sup>

Heisse Schokolade<sup>14, G</sup>  
mit Sahne<sup>G</sup>

Heisse Schokolade<sup>14, G</sup>  
mit Sahne<sup>G</sup>, verfeinert mit Zimt<sup>1, 2, 5</sup>,  
Vanille<sup>2</sup>, Haselnuss<sup>1, 2, 5, H2</sup> oder Karamell<sup>1</sup>

Heisse Zitrone<sup>4</sup>

Glas Tee  
Pfefferminze, Früchte, Grün<sup>11</sup>, Kräuter,  
Schwarz<sup>11</sup> oder Kamille



## ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE

Irish Coffee  
Kaffee<sup>11</sup>, 2 cl Irish Whisky<sup>0, 5</sup> & Sahne<sup>G</sup>

Kaffee Holländisch  
Kaffee<sup>11</sup>, 2 cl Eierlikör<sup>0, A</sup> & Sahne<sup>G</sup>

Kaffee Baileys  
Kaffee<sup>11</sup>, 2 cl Baileys<sup>0, 1, 11, G</sup> & Sahne<sup>G</sup>

Russische Schokolade<sup>14, G</sup>  
Schokolade<sup>14, G</sup>, 2 cl Rum<sup>0</sup> & Sahne<sup>G</sup>

Glas Glühwein<sup>0, 5, 7, I</sup>  
saisonbedingt

Glas Glühwein<sup>0, 5, 7, I</sup>  
mit Schuss, saisonbedingt

Glas Grog<sup>0</sup>  
(4 cl Rum)

## Produkte aus Löbauer Bäckerei ausgezeichnet

### ■ Löbau

Das Testzentrum Lebensmittel der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) hat die Bäckerei Schwerdtner aus Löbau jetzt wiederholt für die Qualität ihrer Produkte ausgezeichnet. Das Unternehmen erzielte bei der internationalen DLG-Qualitätsprüfung insgesamt sechs Medaillen. Ausgezeichnet wurden das Braumeisterbrot und die Doppel-Semmel mit Silber, vier Brotsorten erhielten eine Bronze-Medaille.

DLG-prämierte Produkte müssen sich einer umfassenden sensorischen Analyse unterziehen. Hier werden Geruch, Geschmack und Aussehen getestet, erklärt Regina Hübner von der DLG. Ähnlich wie beim TÜV für Fahrzeuge gehe es darum, ob Produkte handwerklich einwandfrei hergestellt sind und den Standards in ihrem Bereich entsprechen. An der DLG-Prüfung nahmen 370 Unternehmen mit 3 200 Produkten teil. Die Prüfung ist freiwillig, immer mehr Firmen würden sich daran beteiligen, so DLG-Sprecherin Hübner.

Die Produkte der Bäckerei Schwerdtner sind bereits in der Vergangenheit mehrfach von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ausgezeichnet worden. (gw)



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi<sup>1, 2, 11</sup>

Mirinda<sup>1, 2</sup>

7up

Spezi<sup>1, 2, 11</sup>

Apfelschorle

Durstlöscher  
Erdbeerschorle

Menschel Limo  
Himbeerbrause<sup>14</sup>

Mineralwasser  
Classic, Medium oder Pur

Tonic<sup>12, 14</sup>

Ginger Ale<sup>1, 14</sup>

Rhabarberschorle<sup>1, 7, 14</sup>



## SÄFTE NEKTARE

Orangen-Saft

Apfel-Saft

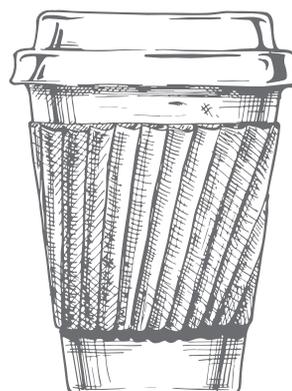
Multivitamin-Saft

Erdbeer-Nektar

Sauerkirsch-Nektar

Bananen-Nektar<sup>7</sup>

Kirsch-Bananen-Nektar<sup>7</sup>





## SPIRITUOSEN

Havana Club 3 Jahre<sup>0</sup>

Paddy Irish Whiskey<sup>0,5</sup>

Eierlikör<sup>0,A</sup>

Baileys<sup>0,1,11,G</sup>

Jägermeister<sup>0</sup>



Im Hilton Hotel in Dresden wurde am Sonnabend, dem 5.10.2002 die bronzene Statue, einen halben Meter hoch und an die acht Kilo schwer verliehen. Es ist der »OSKAR für den Mittelstand 2002«. Für diesen bereits zum 8. Mal in Folge ausgelobten Wirtschafts- und Medienpreis wurden 1669 mittelständische Unternehmen durch Kammern, Verbände, Regierungspräsidien, Landratsämter und Bürgermeister vorgeschlagen und von 69 Juroren bewertet.

Zwei der insgesamt zehn sächsischen Preisträger des begehrten Wirtschafts-Oskar kommen aus unserem Landkreis – die traditionsreiche Löbauer Bäckerei Schwerdtner GmbH und die SSL Maschinenbau GmbH Löbau. Für die Unternehmen ist das die größte Auszeichnung, die ein mittelständisches Unternehmen in Deutschland überhaupt bekommen kann. Der Oskar 2002 – so die Juroren – sei auch Lohn für eine »kontinuierlich gute Entwicklung«.

»OSKAR für den Mittelstand 2002«



## SEKT

Bernhard Massard Tradition<sup>0,5,1</sup>

halbtrocken / trocken



## WEIN

### WEISSWEINE

Riesling<sup>0,5,1</sup>

Weingut Bretz, trocken

Müller-Thurgau<sup>0,5,1</sup>

Weingut Bretz, halbtrocken

### ROSÈWEINE

Fleur de Rosé<sup>0,5,1</sup>

Weingut Bretz, trocken

### ROTWEINE

Dornfelder<sup>0,5,1</sup>

Weingut Bretz, trocken

Spätburgunder<sup>0,5,1</sup>

Weingut Bretz, halbtrocken

Weinschorle<sup>0,5,1</sup>



## BIER

### FASSBIERE\*

Radeberger Pils<sup>0,D3</sup>

Radler<sup>0,D3</sup>

Diesel<sup>0,1,2,11,D3</sup>

### FLASCHENBIERE

Schöfferhofer Hefeweizen<sup>0,D1,D3</sup>

Schöfferhofer<sup>D3</sup>

alkoholfrei

Radeberger<sup>D3</sup>

alkoholfrei

\* In der Filiale Gerokstraße kein Fassbier

Radeberger Pils<sup>D3</sup>

## Damals und Heute

60 Jahre Bäckerei und Konditorei Schwerdtner –  
45 Jahre in Löbau

Die Bäckerei ist von der Stadt Löbau nominiert für den Wirtschaftspreis.



»Ein Oskar für den Mittelstand 1997«

Die Bäckerei und Konditorei Schwerdtner, so der traditionelle Name, er war Verpflichtung und Herausforderung zugleich. Deshalb wurde der Sprung nach vorn gewagt. 1937 gründete Walter Schwerdtner das Unternehmen in Lauban/Schlesien. Nach Aussiedlung wurde das Unternehmen

Ja, an der Arbeit in der Backstube hängt mein Herz – das ist mein Fach«, sagt der Seniorchef. »Und deshalb besteht all mein Bäckerehrgeiz darin, ohne chemisch-synthetische Backmittel zu arbeiten. Sehr wichtig ist für uns, daß wir unser Mehl aus dem sächsischen Getreideanbau erhalten.

werden für unsere Produkte Qualitäts-Rohstoffe verwendet.« Das Unternehmen hat seit 1990 42 Lehrlinge im Bäcker-, Konditor- und Verkaufsbereich ausgebildet. Ebenfalls wurden 100 Dauerarbeitsplätze für die Region geschaffen. Das Anliegen unserer Familie ist es, diese im produktionsarmen Randgebiet der Oberlausitz und Niederschlesien geschaffenen Arbeits- und Ausbildungsplätze zu erhalten. Dies zu verwirklichen hat unsere Familie einen sehr hohen persönlichen Einsatz (14 Stunden täglich), viel Kraft, viele Ideen und vor allem eine hohe Risikobereitschaft



1952 in Löbau weitergeführt. 1975 wurde es vom Schwiegersohn Siegfried Löffler und dessen Ehefrau übernommen. Mit der Wende wurde die alte Betriebsstätte zu klein. Mit sehr hohen Kreditbelastungen entschied man sich für den Neu- und Ausbau einer Industrietrache auf der Breitscheidstraße in Löbau.

Sich der Sache und den Menschen verantwortlich fühlen heißt, jeden Tag und jede Arbeit mit neuer Wertschätzung beginnen – auch noch mit 60 Jahren. Im Februar 1997 beging der Seniorchef Siegfried Löffler seinen 60. Geburtstag. Täglich steht er noch selbst ab 4.00 Uhr in der Backstube. »Ich wäre ein schlechter Bäcker, wenn ich nicht selbst den Teig in den Händen hätte.



Mit unseren ÖKO-Produkten leisten wir unseren Anteil für die Schonung der Umwelt. Unser Schwerdtner Brot mit Natursauerteig und Jodsalz trägt zur gesundheitsbewußten Ernährung bei. Es sind täglich über 20 Sorten Brot und 12 Semmel-sorten im Angebot. Selbstverständlich

bei der Kreditaufnahme abverlangt. Leider bleiben durch diese Belastungen gesundheitliche Probleme nicht aus. Nur im Zusammenhang mit dem bedingungslosen Einsatz und dem Zusammenspiel aller Mitarbeiter und Beteiligten, war und ist es möglich, diese Aufgaben zu bewältigen.



## MIXGETRÄNKE

### Aperol Spritz

6 cl Aperol<sup>0, 1, 4, 12</sup>, Prosecco<sup>0, 5, 1</sup> & Soda

### Cuba Libre

6 cl Rum<sup>0</sup>, Cola<sup>1, 2, 11</sup> & Limette<sup>4</sup>

### Mojito

6 cl Rum<sup>0</sup>, Minze, Limette<sup>4</sup>, Zucker & Soda

### Mojito Raspberry

6 cl Rum<sup>0</sup>, Minze, Limette<sup>4</sup>, Zucker, Himbeeren & Soda

### Rum Cola

6 cl Rum<sup>0</sup> & Cola<sup>1, 2, 11</sup>

### Whisky Cola

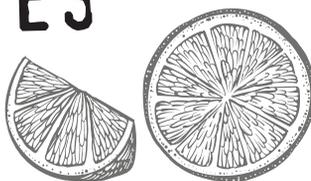
6 cl Tullamore D.E.W.<sup>0, 5</sup> & Cola<sup>1, 2, 11</sup>

### Campari Orange

6 cl Campari<sup>0, 1</sup> & Orangensaft



## VITAMINBOMBEN & BELEBTES WASSER



### Frisch gepresster Orangensaft<sup>4</sup>

### Grander Tafelwasser

still oder feinperlig

# HOMEMADE LIMONADE

### Fresh Garden Limonade<sup>4</sup>

Basilikum, Gurke & Lime Juice<sup>2, 14, 1</sup>

### Himbeer<sup>2, 14</sup> - Granatapfel<sup>1, 14</sup>

Limonade<sup>1, 2, 14, 1</sup>

### Mango - Maracuja

Limonade<sup>2, 4, 14, 1</sup>

### Ice Tea Peach Pfirsich<sup>1, 2, 4, 14, 1</sup>

Wahlweise mit Grander Tafelwasser  
still oder feinperlig.



# MENÜZEITUNG UND SPEISEN GERN ZUM MITNEHMEN!