

BÄCKEREI · KONДИТОРЕИ · CAFÉS

Freitag

Unsere Bäckerei-Zeitung



Magstadt & Sindelfingen

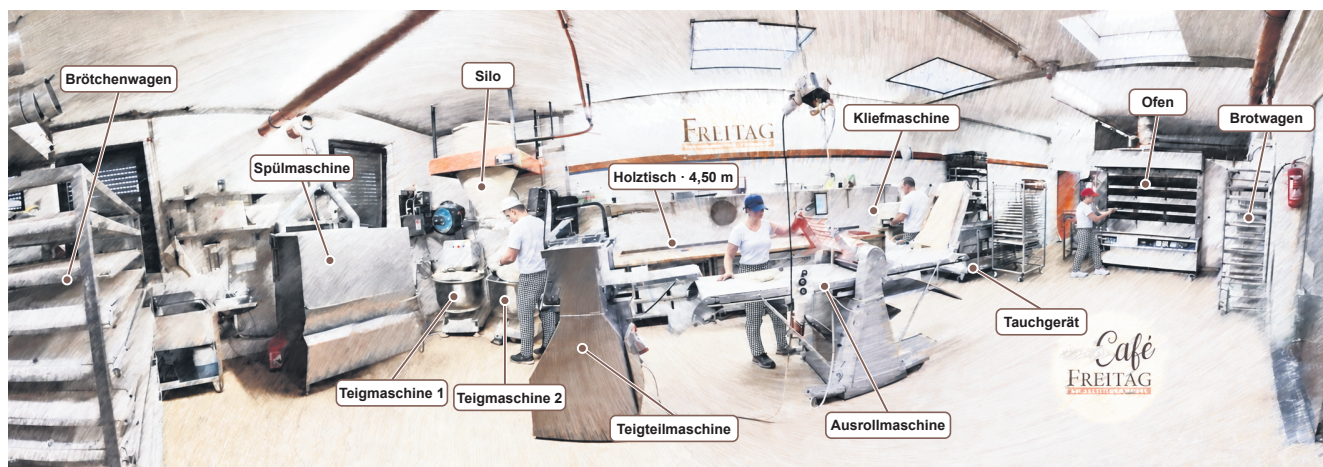
Ausgabe 2026

Kostenlos zum Mitnehmen

Kleine Backstube. Großes Handwerk.

EIN BLICK HINTER DIE THEKE

Hier entstehen unsere Brezeln, Brötchen und Brote.



Unsere Backstube als gezeichnetes Panorama mit den wichtigsten Maschinen und Arbeitsplätzen.



AUS UNSERER KONДИТОРЕИ

Schicht für Schicht. Von Hand gemacht.

Bananen-Dessert: Seite 11
Torten nach Wunsch: Seite 13



ZEIT ZUM GENIESSEN

Guten Morgen!

Frühstück in unseren Cafés.
Mehr dazu auf Seite 9.

In dieser Ausgabe

02 Unsere Backstube

04-05 Brezeln & Laugenbrötchen

09-10 Frühstück in unseren Cafés

13-14 Torten & Sonderbestellungen

03 Unsere Konditorei

06-08 Brote & Wochenplan

11-12 Das Bananen-Dessert

15-16 Adressen & Bonuskarten

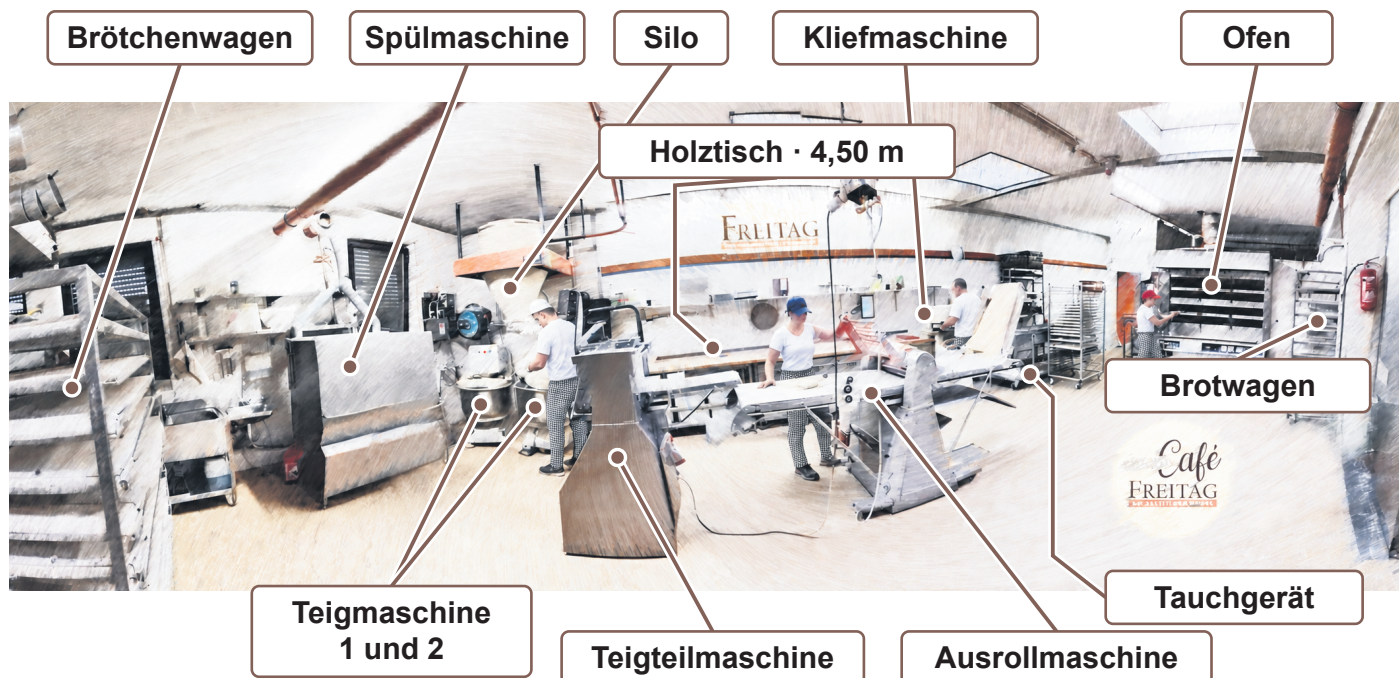
Zwei Räume. Ein Handwerk.

BROT & BREZELN

Die Backstube

Eigene Backstube, eigene Konditorei. Gemeinsam entsteht daraus das Sortiment der Bäckerei Freitag.

Hier kneten wir Teige, formen Brote und schlingen Brezeln. Kneten, Teigteilmaschine und Ofen unterstützen uns. Die Form unserer Brezeln entsteht von Hand.



AUS UNSERER BACKSTUBE

Eine Brezel. Viele Handgriffe.

Eine Brezel beginnt für uns mit einem Teig, den wir von Hand rollen und schlingen. So entstehen der dicke Bauch und die dünnen Ärmchen.

Kneten und Ofen unterstützen uns. Das Formen bleibt Handarbeit, und keine Brezel gleicht der anderen auf den Millimeter.

Wie unsere Brezeln entstehen und warum wir immer wieder frisch backen, zeigen wir auf Seite 4.

Die ganze Geschichte

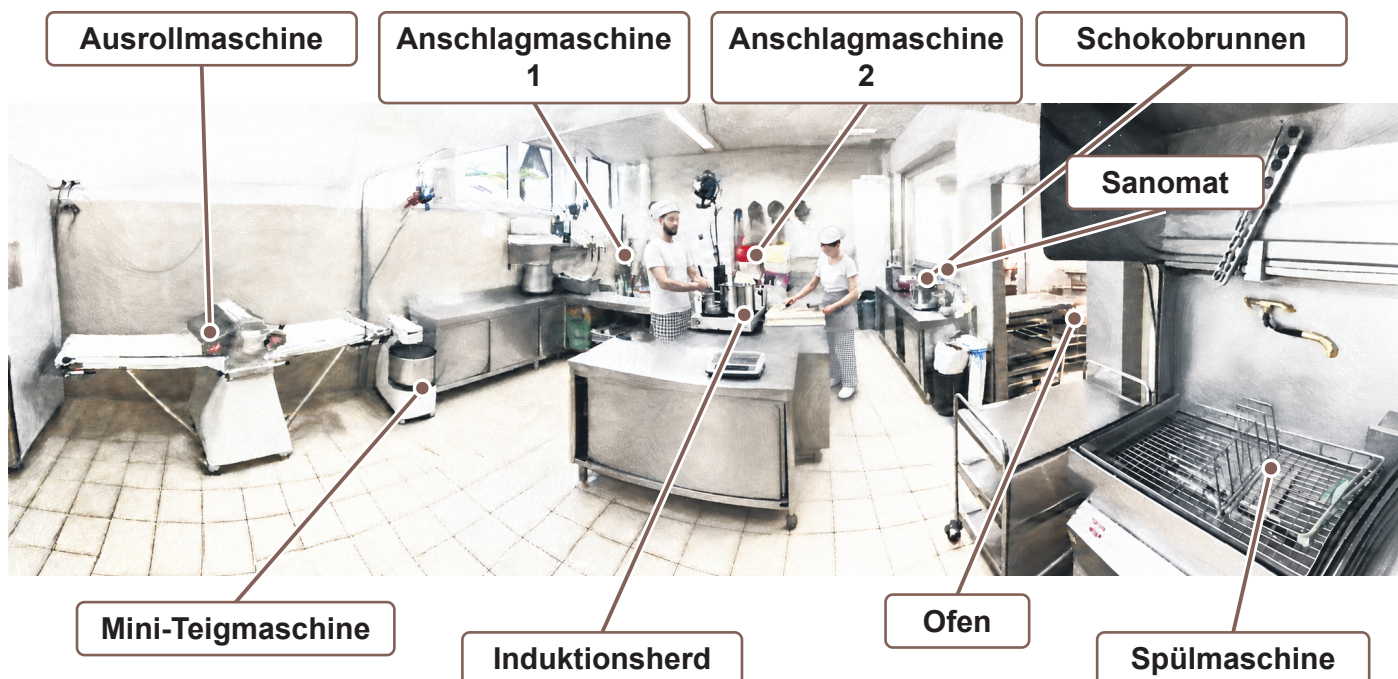


Auch mit Presseberichten.
baecker-freitag.de/ueber-uns

KUCHEN, TORTEN, DESSERTS & FEINES GEBÄCK

Unsere Konditorei.

Hier schlagen wir Massen und Cremes auf, füllen Torten und verzieren die Stücke. Vanillepudding kochen wir selbst. Auch unsere Fruchtfüllungen entstehen hier.



Schicht für Schicht. Von Hand gemacht.

Für unsere Torten backen wir Böden, stellen Füllungen her und verzieren jedes Stück. Am Bananen-Dessert zeigen wir die einzelnen Schichten.

Wie alles weiterging.

2011
Bäckerei Freitag

Am 1. Januar übernimmt Pascal Freitag die Bäckerei Keller in Magstadt.

2018
Café in Sindelfingen

Mit Pascal's Café im damaligen Schleicher kommt ein neuer Ort zum Genießen hinzu.

2019
Café in Magstadt

Im April eröffnet Pascal's Café in der Maichinger Straße 16.

AUS UNSERER BACKSTUBE

Von Hand geschlungen. Frisch gebacken.

Knusprige Ärmchen, dicker Bauch und von Hand geschlungen: so mögen wir unsere Brezeln.



01 Rollen

02 Längen

03 Formen

NACHGEFRAGT BEI PASCAL FREITAG

Warum schlingen wir von Hand?

Weil das Formen für uns zum Bäckerhandwerk gehört. Wir rollen und schlingen jede Brezel selbst. Dabei spüren wir, wie sich der Teig verhält.

Beim Rollen und Schlingen:

Ohne KI. Ohne Roboter. Ohne Maschinenpark.
Einfach Handarbeit.

Was macht unsere Brezel aus?

Knusprige Ärmchen und ein dicker Bauch. Wir backen unsere Brezeln direkt auf der Ofenplatte. Nicht jede sieht auf den Millimeter gleich aus; genau das gehört dazu.

**Täglich bis 17 Uhr
frisch gebacken.**

AUS UNSERER BACKSTUBE

So werden Laugenbrötchen goldbraun.



01 Laugen

Die vorbereiteten Teiglinge bekommen ihr Laugenbad.



02 Einschneiden & salzen

Jedes Brötchen wird vorbereitet, bevor es in den Ofen kommt.



03 Frisch backen

Goldbraune Kruste, heller Ausbund und frisch aus dem Ofen.

Frisch aus der Filiale

In Sindelfingen werden die Teiglinge gelaugt, eingeschnitten, gesalzen und gebacken. Unsere Laugenbrötchen backen wir überwiegend vormittags mehrmals frisch.



Handwerk in Bewegung

Unsere Herstellungsvideos ansehen.

baecker-freitag.de/unsere-backwaren

BROT MIT CHARAKTER · ZWEI EIGENE REZEPTUREN

Unser „Ohne Alles Brot“.

Zwei eigene Rezepturen, gute Zutaten und Zeit für unser Handwerk.

Hafer und Saaten geben diesem Brot seinen Charakter. Dazu kommen Wasser, Apfelessig, Meersalz und Flohsamenschalen.

Vegan · Ohne Hefe · Ohne Sauerteig · Ohne Alkohol

Getreidemischungsverhältnis: **100 % Hafer**



Nährwerte	je 100 g
Energie	960 kJ / 229 kcal
Fett	10,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	3,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,6 g
Kohlenhydrate	22,1 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	1,39 g

Bis Dienstag vorbestellen.
Am Donnerstag frisch abholen.

AUS UNSERER BACKSTUBE

Unser Dinkelvollkornbrot.



Unser Dinkelvollkornbrot.

Mit Quellstück, Brühstück und sehr langer Teigruhe. So geben wir unseren Zutaten Zeit.

Getreidemischungsverhältnis: **100 % Dinkelvollkorn**

Zutaten: Wasser; **DINKELVOLLKORNMEHL**; Sonnenblumenkerne; **DINKELFLOCKEN**; **MALZ**; Honig; Flohsamenschale; Meersalz; Hefe.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Weizen)

Vegetarisch · Ohne Alkohol

Nährwerte	je 100 g
Energie	968 kJ / 227 kcal
Fett	6,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	1,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	32,1 g
davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	1,02 g

BROT MIT CHARAKTER

Tag für Tag. Unser Brotbackplan.

Montag	Walnussbrot
Dienstag	Kartoffelbrot
Mittwoch	Besenbrot
Donnerstag	Kartoffelbrot
Freitag	Mürbe Kapsel
Samstag	Zwirbele und Milchkapsel

An Feiertagen kann es Abweichungen geben.

NACHGEFRAGT BEI PASCAL FREITAG

Was ist dir beim Brot wichtig?

Eigene Rezepturen und ein Teig, der Zeit bekommt. Wir backen ohne Backmischungen und entwickeln unsere Brote mit eigenen Backversuchen weiter.

Außerdem im Sortiment

Bauernbrot, Backhausbrot, helles Körnerbrot, Dreikornbrot und Pariserbrot. Welche Brote gerade da sind, erfahren Sie an unserer Theke.

„Brot ist bei uns kein Nebenthema. Es ist ein Stück Alltag, das wir jeden Tag ernst nehmen.“



Mehr über unser Brot

Brotbackplan und weitere Einblicke online.

baecker-freitag.de/unsere-backwaren

IN UNSEREN CAFÉS

Guten Morgen. Frühstück bei Freitag.

Kaffee, ofenfrische Backwaren und ein Platz zum Bleiben. In Magstadt und Sindelfingen.



Der Fitmacher

Brötchen, Körnerbrot, Käse, Kochschinken, Kräuterrührei, Marmelade, Honig, Butter, Orangensaft und Kaffee.

Vegetarische Variante: Brötchen, Brot, verschiedene Käsesorten, Butter und Kaffee.



Westernlunch

Brötchen, Brot, Rührei mit gebratenem Bacon, Butter und Kaffee.

Diese Frühstücke genießen Sie in unserem Café in Sindelfingen.

Bewusst nur zwei Frühstücke.

Wir halten unsere Auswahl mit Absicht klein, statt Sie vor eine lange Liste zu stellen. Wer etwas anderes möchte, stellt sich sein Frühstück ganz nach Geschmack aus unserer Theke zusammen. Wir richten es gerne für Sie an.

Frühstückszeiten und das Buffet in Magstadt finden Sie auf Seite 10.

ZEIT ZUM GENIESSEN

Guten Morgen! In unseren Cafés.

Pascal's Café Sindelfingen

Montag bis Sonntag · 7 bis 11 Uhr

Der Fitmacher oder Westernlunch: Suchen Sie sich Ihren Lieblingsstart in den Tag aus.

Liebenzeller Straße 34/2 · Telefon 07031 633 5855

Pascal's Café Magstadt

Montag bis Sonntag · 7 bis 11 Uhr

Frühstück in der Maichinger Straße. Unser Buffet an Sonn- und Feiertagen bereiten wir auf Vorbestellung für Sie vor.

Maichinger Straße 16 · Telefon 07159 9397950



Ein Einblick in unser Buffet. Die Auswahl wechselt.

SONN- UND FEIERTAGE IN MAGSTADT

Frühstücksbuffet von 8 bis 12 Uhr

Backwaren, süße Aufstriche, Käse, Wurst, Rührei, Bacon und weitere Produkte im Wechsel.

Bitte vorbestellen.

Damit wir das Buffet für Sie vorbereiten können.



Frühstück bei uns

Die aktuellen Angebote online.

baecker-freitag.de/fruehstueck

AUS UNSERER KONDITOREI · SCHICHT FÜR SCHICHT

Was im Bananen-Dessert steckt

Zwei gebackene Böden, feine Buttercreme, eine halbe Banane und Kuvertüre. Daraus machen wir unser Bananen-Dessert, mit vielen Handgriffen und viel Sorgfalt.



Ein Blick unter die Kuvertüre. Die Schichten unseres Bananen-Desserts.
KI-generierte schematische Darstellung in Form einer Explosionszeichnung.

Von unten nach oben

1. Mürbteig
2. Aprikosen-Konfitüre
3. Wiener Boden
4. Halbe Banane
5. Deutsche Buttercreme
6. Kuvertüre

Wie die einzelnen Schichten entstehen, zeigen wir auf Seite 12.

AUS UNSERER KONDITOREI

So viel Handarbeit steckt drin.

Vom ersten Boden bis zum letzten Überzug.

01 Der mürbe Anfang

Wir rollen den Mürbteig dünn aus und backen ihn **etwa 17 Minuten**. Nach dem Abkühlen bestreichen wir ihn hauchdünn mit Aprikosen-Konfitüre. Darauf legen wir später den gebackenen Wiener Boden.

03 Frische Banane. Echte Buttercreme.

Auf den vorbereiteten Boden legen wir eine **halbe Banane vom Obstmann aus Magstadt**. Unsere deutsche Buttercreme machen wir aus frisch gekochtem Pudding und Butter (**kein Cremefett**). Damit streichen wir jedes Stück sorgfältig ein.

02 Der Wiener Boden

Eier, Zucker, Vanilleextrakt, Zitronenschale und Salz werden warm und kalt aufgeschlagen. Mehl, Weizenstärke und Sonnenblumenöl heben wir **behutsam von Hand unter**. Dann füllen wir die Masse in die Form und backen sie.

04 Der feine Abschluss

Jedes Dessert wird **einzeln mit Kuvertüre überzogen** und anschließend mit feinen Kuvertürefäden übersponnen. Vom ersten Boden bis zur letzten Linie bleibt jedes Stück Handarbeit.

32 Stück. Rund 3 Stunden Handarbeit.*

Viele kleine Schritte. Und Sorgfalt bei jedem einzelnen.



Banane auflegen

Jede Hälfte bekommt ihren Platz.



Mit Kuvertüre überziehen

Der feine Abschluss für jedes Stück.



Fertig zum Genießen

Jetzt gehören alle Schichten zusammen.

*Grobe Schätzung der aktiven Arbeitszeit; ohne Back-, Auskühl- und Wartezeiten.

AUS UNSERER KONDITOREI

Für Ihren Anlass. Aus unserer Konditorei.

Geburtstag, Hochzeit oder einfach ein schöner Anlass: Wir backen nach Ihren Wünschen.



Eine mehrstöckige Schokoladentorte aus unserer Bildergalerie.



Von Hand verziert: Geburtstagstorte mit goldener Krone.

NACHGEFRAGT BEI PASCAL FREITAG

Wie entsteht eine Wunschtorte?

Zuerst sprechen wir über den Anlass, den Termin, die Personenzahl und den Geschmack. In unserer Konditorei gestalten wir daraus eine Torte nach Ihren Wünschen.

Was macht ihr selbst?

Unseren Vanillepudding kochen wir frisch, und auch die Fruchtfüllungen machen wir selbst. Unsere Kuchen, Torten und Desserts stellen wir ohne Gelatine her.



Ideen zum Anschauen

Viele weitere eigene Arbeiten in unserer Galerie.

baecker-freitag.de/gallery

Weitere Torten und Partygebäck nach Wunsch: Seite 14.

TORTEN & SONDERBESTELLUNGEN

Für große Tage. Und besondere Wünsche.

Für große Tage



Zur Taufe



Mit ganz viel Herz



Zur Hochzeit



Festlich mit Rosen



Für die gemeinsame
Reise

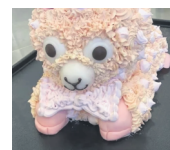


Zum runden
Geburtstag

Tierisch schön



Ein Bär zum Vernaschen



Flauschig
dekoriert



Für
Pferdefans

SONDERBESTELLUNGEN AUS DER BACKSTUBE



Auch in Ihrer Wunschform.

Unendlichzeichen, Herz, großer Bagel oder Firmenlogo:
Wir formen Ihr Partygebäck nach Wunsch. Sprechen Sie
mit uns über Form und Belag.

← Eine große Partybrezel
entspricht 15 Brezeln.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

Hier sind wir für Sie da.

In Magstadt und Sindelfingen. Zum Einkaufen, Frühstücken oder auf einen Kaffee und ein Stück Kuchen.



Backstube & Backstubenverkauf

Blumenstraße 1
71106 Magstadt
Montag bis Samstag
5:45 bis 12:30 Uhr
07159 42155



Möchten Sie uns bei Google bewerten?
Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung.



Pascal's Café Magstadt

Maichinger Straße 16
71106 Magstadt
Montag bis Samstag
6 bis 18 Uhr
Sonn- und Feiertage
7 bis 18 Uhr
07159 9397950



Möchten Sie uns bei Google bewerten?
Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung.



Pascal's Café Sindelfingen

Liebenzeller Straße 34/2
71067 Sindelfingen
Montag bis Samstag
6 bis 18 Uhr
Sonn- und Feiertage
7 bis 18 Uhr
07031 633 5855



Möchten Sie uns bei Google bewerten?
Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung.

Aktuelle Änderungen der Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website oder auf Google Maps.

FÜR GROSSE UND KLEINE STAMMGÄSTE

Wiederkommen lohnt sich.

Unsere Bonuskarten für große und kleine Stammgäste. Fragen Sie bei Ihrem nächsten Besuch danach.



Die Brot-Karte

11 Brote kaufen und Stempel sammeln. Das 12. Brot gibt's gratis.



Freitags Krümelpass

Ich kaufe mein Frühstück für Kindergarten oder Schule bei Freitag ein und sammle neun Stempel. Beim zehnten Mal bekomme ich ein Gebäck gratis.



Die Kaffee-Bonuskarte

9 große Kaffees genießen: Der 10. geht auf uns!



Auf Instagram

Einblicke aus Backstube und Konditorei.

@pascals.cafe



Noch mehr Freitag

Videos, Galerie und Brotbackplan.

baecker-freitag.de

Herausgeber

Bäckerei Freitag · Pascal Freitag
Blumenstraße 1 · 71106 Magstadt
Telefon 07159 42155

Ausgabe 1, 2026.

Aktuelle Änderungen der Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website oder auf Google Maps.