

GUTSCHEIN

2 Dinkelbrote
zum Preis von 1

...frisch bei
Fröhlich



Angebot gültig solange der Vorrat reicht!

GUTSCHEIN

2 Dinkel-Butter-Toast
zum Preis von 1

...frisch bei
Fröhlich



Angebot gültig solange der Vorrat reicht!

GUTSCHEIN

2 Dinkel-Weckerl
+ 1 gratis dazu

...frisch bei
Fröhlich



Angebot gültig solange der Vorrat reicht!

Marianne's Ferien:

Schade dass der Sommer vorbei ist – obwohl ich mich schon irr-sinnig auf die Schule gefreut habe – aber das Tauchen und Plantschen im Meer war noch lustiger!

Neue ...frisch bei Fröhlich-Filiale



Die neue Filiale „...fffrischer geht's nicht“ (neben Möbel-Star – gegenüber vom LUTZ) wird voraussichtlich Ende November / Anfang Dezember eröffnet! Wir freuen uns schon auf Ihren Besuch!

Interessensgemeinschaft Steyrdorf

Einige Bewohner und Geschäftsleute aus dem Steyrdorf haben sich zu einer „IG“ = Interessens-Gemeinschaft formiert um das Wohnen in unserem schönen „Dorf“ (Stadtteil) noch lebenswerter zu machen. Dazu waren alle Steyrdorfer zu einer Informationsveranstaltung eingeladen und in den Geschäften im Steyrdorf wurden Fragebögen aufgelegt damit alle Interessierten ihre Meinung kundtun können.



Dinkelzeit beim Fröhlich

Dinkel – der Urweizen ist ein sehr bekömmliches und nahrhaftes Getreide, wir verarbeiten nur Bio-Dinkel-mehle! Alle Dinkel-Produkte sind sortenrein und ohne Weizenbeimischung!

UNSERE FILIALEN:		Telefon
1	Kirchengasse 20 (Zentrale)	71035
2	Christkindlcafé Sierningerstraße	70183
3	Stadtplatz 28	52089
4	Resthof, Dr.-Grandy-Platz	72053
5	Ennsleite, Karl-Marx-Straße	53018
6	Killigseder, Wagnerstraße 2-4, Münchenholz	74080
7	City Point	0664/4981385
8	Sierning, Neustraße 3	07259/6403

Empfänger



...frisch bei Fröhlich

Bäckerei & Konditorei

DIE GENUSS-LANDSTRASSE



Unsere 1. Ausfahrt mit dem Holzbackofen führte uns nach Linz, wo wir im Rahmen der „Genuss-Landstraße“ unser köstliches Holzofenbrot zubereiteten .

Unsere „frischesten Schaumrollen der Welt“ waren natürlich auch dort wieder der „Renner“!



Messe Steyr von 12.-14. Okt. 2007 auf dem Reithoffergelände!

Wie schon vor 2 Jahren werden wir mit unserem Schaumrollenstandl im Freigelände die „frischesten Schaumrollen der Welt“ backen! Kommen Sie uns besuchen und Sie sehen live wie man Schaumrollen macht ...der Duft wird Sie zu uns leiten – Sie können uns nicht verfehlen.



Ein weiterer Höhepunkt ist unser Holzofen – in dem wir das köstliche Holzofenbrot (nur mit Natursauerteig, Bio-Roggenmehl und Bio-Weizenmehl, Wasser und Gewürze) frisch backen und unsere Holzofenfladen (würzige Fladen aus Korngebäcksteig mit etwas Bärlauch und Speck)

Unser nächster Schaumrollen-Termin:

28. Oktober 2007:
Schaumrollen
in Behamberg!

