

Weihnachtsbäckerei / Weihnachtsmarkt

1 Zuckerwatte (Grundlage 1 TL Zucker)	0,5 – 1,0 BE	0,6 - 1,2 KE
100 g gebrannte Mandeln (kleine Tüte)	6,0 BE	7,2 KE
1 Tüte Schmalzgebäck	5,0 BE	6,0 KE
1 St. Nürnberger Lebkuchen (40 g)	2,0 BE	2,4 KE
1 Dominostein	0,7 BE	1,0 KE
1 Tüte Maronen (100 g)	3,0 BE	3,5 KE
1 Crepes natur	2,0 BE	2,4 KE
1 Crepes mit Nutella	3,0 BE	3,5 KE
1 St. Pizza vom Blech (je nach Größe)	3,0 - 4,0 BE	3,6 – 4,8 KE
Bratwurst	2,0 BE	2,4 KE
Currywurst	1,0 BE	1,2 KE
Champignons aus der Pfanne	0,0 BE	0,0 KE
1 Toast oder Weißbrot (25 g)	1,0 BE	1,2 KE
Pellkartoffel (80 g = Hühnereigröße)	1,0 BE	1,2 KE
Grünkohl und Kasseler	0,0 BE	0,0 KE
Brot oder Bratkartoffeln (80 g)	1,0 BE	1,2 KE
4 Marzipankartoffeln (20 g)	1,0 BE	1,2 KE
Christstollen (50 g)	2,0 BE	2,4 KE
1 Stück Früchtebrot (50 g)	2,5 BE	3,0 KE
1 Aachener Printe (20 g)	0,8 BE	1,0 KE
Bethmännchen (20 g)	0,8 BE	1,0 KE
1 Eisenlebkuchen (40 g)	2,0 BE	2,4 KE
1 Anisplätzchen (10 g)	0,8 BE	1,0 KE
1 Nussecke (50 g)	2,0 BE	2,4 KE
1 Pfeffernuss (5 g)	0,4 BE	0,5 KE
1 Spekulatius (10 g)	0,4 BE	0,5 KE
1 Vanillekipferl (10 g)	0,4 BE	0,5 KE
Waffel, frisch (100 g)	3,0 BE	3,5 KE
1 Zimtstern (15 g)	0,8 BE	1,0 KE