

Publireportage

Zumbach Bäckerei Confiserie AG

«Brot & Genuss» neu in der Stadt Zug

Die Zumbach Bäckerei Confiserie AG eröffnet am Montag 3. September 2012, ihre neueste Filiale in der Überbauung Foyer an der Gubelstrasse 28 in Zug (vis-à-vis Grafenau - Siemens Areal). Erstmals werden die Kunden in den Genuss des neuen Verpflegungskonzeptes kommen. Treu dem neuen Slogan «Brot & Genuss», stehen bei diesem Konzept das Brot und der Genuss im Vordergrund.

PD - «Beim neuen Verpflegungskonzept kann der Kunde eine kräftige Scheibe Roggen-Sauerteig Brot mit variantenreichen, hausgemachten Aufstrichen belegen lassen. Und wer es ein bisschen herzhafter mag, wählt den Baked Potato aus dem original englischen Kartoffelofen», erklärt Adrian Zumbach. Das Roggen-Sauerteig Brot wurde übrigens von den Bäckern speziell für die neuen, belegten Brote entwickelt und besteht aus einem hausgemachten Roggen-Sauerteig. Selbstverständ-



Bild: z.v.g.

Ofenfrische Brote, Brötli, Sandwiches, Patisserie und vieles mehr gibt es beim Zumbach.

lich findet man in der neuen Zumbach-Verkaufsstelle mit Café auch alle klassischen Versuchungen für ein feines Zmorge, Znüni, Zmittag, Zvieri oder Znacht.

Purer Genuss

Warme Töne und natürliche Materialien sorgen für eine entspannte

und moderne Atmosphäre und laden die Gäste ein, die Köstlichkeiten gleich im Café vor Ort zu geniessen. Dazu empfiehlt das Zumbach-Team aromatische Kaffee-kreationen zubereitet mit einer Kolbenmaschine, frische Fruchtsäfte oder auch hausgemachte kalte Tees. Am besten man pro-

biert es gleich selbst aus. «Übrigens kann man beim Zumbach neu auch frühstücken und das nicht nur am Wochenende», verrät Stephanie Zumbach.

Brot & Genuss auch sonntags

Ofenfrische Brote, Brötli, Sandwiches, Patisserie und vieles mehr

gibt es beim Zumbach in Zug auch samstags und sonntags. Der reichhaltige Zumbach Bäcker Zmorge-Turm für 2 Personen oder das Zumbach Zmorge für 1 Person sind unter der Woche wie auch am Wochenende erhältlich.

Zumbach «Brot und Genuss»
Gubelstrasse 28, 6300 Zug
Tel. 041 750 16 55
Fax 041 750 55 16
info@zumbibeck.ch
www.zumbibeck.ch



Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.	06.30 – 19.00 Uhr
Sa.	07.00 – 16.00 Uhr
So.	07.00 – 13.00 Uhr







AM 23. SEPTEMBER 2012
www.rauchfreiJa.ch

Weniger Atemwegs-erkrankungen dank rauchfreien Arbeitsplätzen!

Dr. med. Werner Koser, Chefarzt und Vorsitzender der Klinikleitung Luzerner Höhlenklinik Montana

JA zum Schutz vor Passivrauchen für alle



www.zahnbehandlung-ungarn.ch

Mit unserem modernen Reisecar fahren wir für nur Fr. 190.– jeden Sonntag nach Ungarn. Ihre ganz persönliche Luxuslösung zu echt ungarischen Preisen. Sprechen Sie mit uns.

F. OSWALD CONSULTING

Die besten Referenzen sind unsere Inserenten!

ZUGER WOCHE

Der heisse Draht zum Inserat:
Telefon 041 769 70 40

2. September 2012
5. Remisenfest Hochdorf



- Grosses Remisenfest
- Zwei Dampflokomotiven
- rund 100 Oldtimer
- Jahrestreffen Freunde nostalgischer Autos
- Spielfest für Kinder
- Festwirtschaft
- 14.00 Uhr Platzkonzert TVL

Verein Historische Seethalbahn
Siedereistrasse 20
6281 Hochdorf
www.historische-seethalbahn.ch
info@historische-seethalbahn.ch

2. September 2012
5. Remisenfest Hochdorf



Programm
10.00 Uhr Festbeginn mit Festwirtschaft & Spielfest
Bintreffen der Strassenoldtimer
Jahrestreffen des Vereins Freunde nostalgischer Autos
14.00 Uhr Auftritt Tambourenverein Luzern
16.30 Uhr ca. Festende

Wir danken unseren Partnern



Abfahrtszeiten
Baldeggsee-Exkursionen mit Dampfzug und Oldtimervogelzug
10.33 Uhr*, 10.40 Uhr, 12.33 Uhr*, 12.40 Uhr, 14.33 Uhr*, 14.40 Uhr
*zuerst fährt im Dampfzug, dann im Oldtimervogelzug
Preis: Fr. 15.--, Kinder von 6-16 Jahren bezahlen jeweils die Hälfte. Alle übrigen Vergünstigungen können nicht gewährt werden.