



Unser Qualitätsversprechen

Wir backen mit echtem Mozzarella und Fleisch aus der Region. Wir legen größten Wert auf den Teig, der in einem Prozess von 50 Stunden reift. Für Tiefe im Geschmack und volles Aroma.



Folge uns!



Folge uns!

Instagram: @angelospizza.werdohl

Facebook: fb.com/angelospizza.werdohl

NEU
in Werdohl



Jeden Samstag frisch



Jetzt vorbestellen

01520 592 33 28

WhatsApp, SMS oder Anruf

AUS DEM TRADITIONELLEN HOLZOFEN
IN DEITMERGS BACKSTUBE

Öffnungszeiten: samstags 17:30–21:30 Uhr

Nur Barzahlung | kein Verzehr vor Ort



1 – Margherita – 9 €

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum | Olivenöl

2 – Salami – 12 €

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

3 – Bacon – 12 €

Tomatensauce | Mozzarella | Bacon
karamellisierte Zwiebeln

4 – Griechische Reise – 14 €

Tomatensauce | Kaseri-Käse | Oliven | Zwiebeln
Paprika | Feta | Oregano | Olivenöl

5 – Rote Glut (scharf) – 12 €

Tomatensauce | Mozzarella | pikante Salami
Knoblauch | Chiliöl

6 – Spezial – 14 €

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Bacon
Paprika | Champignons

7 – Focaccia-Pizza (klein) – 4,50 €

Weicher Teig mit Olivenöl | Tomatensauce
Mozzarella | Oregano

Saisonale Pizzen

Aktuelle Saisonpizzen auf Facebook, Instagram
und unter www.dein-holzofenbäcker.de

Jetzt vorbestellen

1. Bestellung mit Name & Wunsch-Abholzeit aufgeben
2. Bestätigung abwarten
3. Pünktlich abholen und genießen



01520 592 33 28

WhatsApp, SMS oder Anruf



WhatsApp



SMS & Anruf

Öffnungszeiten: samstags 17:30–21:30 Uhr

Holzofenbäckerei Deitmerg
Lengelsen 6
58791 Werdohl

Nur Barzahlung | kein Verzehr vor Ort