

Ein gutes neues Jahr

Liebe Kundin, lieber Kunde

Für Ihre geschätzte Treue danken wir herzlich und freuen uns darauf,
auch im kommenden Jahr wieder für Sie da zu sein.

Ihre Confiserie Bachmann

Das Beste
fürs 2026

wünscht Ihnen die
BachMannschaft.

Genusskalender
2026

Liebe Feinschmeckerinnen Liebe Feinschmecker

Seit 1897 und bereits in der 4. Generation bürgt das Familienunternehmen für Brot, feine Backwaren und Spezialitäten von höchster Qualität. Nach alter Tradition und mit überlieferten Rezepturen kombiniert mit modernster Technik werden täglich über 400 verschiedene Produkte in unserer Backstube im Herzen von Luzern frisch für Sie hergestellt. Schön, dass wir Sie zu unseren Kunden zählen dürfen und herzlichen Dank für Ihr Vertrauen, die Geschäftsführung.



Matthias Bachmann

Matthias Bachmann

Raphael Bachmann

Raphael Bachmann

Feinschmecker-Magazin

www.confiserie.ch/genussmoment



Januar

Donnerstag 1	NEUJAHR 1	
Freitag 2	BERCHTOLDSTAG	
Samstag 3	○	
Sonntag 4		
Montag 5	2	
Dienstag 6	DREI KÖNIGE	
Mittwoch 7		
Donnerstag 8		
Freitag 9		
Samstag 10	●	
Sonntag 11		
Montag 12	3	
Dienstag 13		
Mittwoch 14		
Donnerstag 15		
Freitag 16		

Januar

Samstag 17		
Sonntag 18	●	
Montag 19	4	
Dienstag 20		
Mittwoch 21		
Donnerstag 22		
Freitag 23		
Samstag 24		
Sonntag 25		
Montag 26	5 ●	
Dienstag 27		
Mittwoch 28		
Donnerstag 29		
Freitag 30		
Samstag 31		

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ● Halbmond, zunehmend





Ausbildung

Und wann fängst du bei uns an?

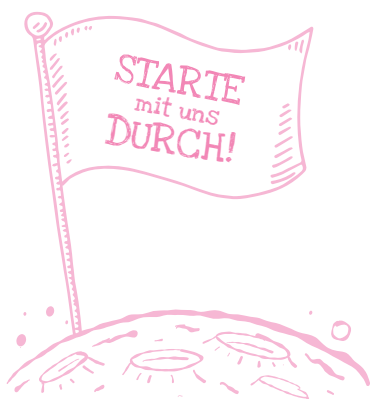
Die Ausbildung von jungen Menschen ist für uns eine Herzenssache.

Weil wir die besten Mitarbeitenden möchten, investieren wir gerne in die Talente von morgen. Für uns und unsere Branche.

Noten sind für uns nicht das Wichtigste beim Vergeben der Lehrstellen. Uns interessiert der Mensch hinter der Bewerbung, seine Ausstrahlung, die Umgangsformen und sein Interesse.

Wer bei uns eine Lehre machen möchte, absolviert zuerst eine fünf-tägige Schnupperlehre. Während dieser Zeit lernen wir die Jugendlichen kennen, und sie erleben den Alltag in unserem Betrieb.

Während der Ausbildung helfen wir den Lernenden, ein fundiertes und breites Fachwissen aufzubauen und ihr Handwerk auf höchstem Niveau zu erlernen. Dabei sind uns Eigenverantwortung und eine hohe Sozialkompetenz wichtig.



Kauffrau /
Kaufmann EFZ

Bäcker:in / Konditor:in /
Confiseur:in EFZ oder EBA

Detailhandels-
assistent:in EBA



Februar

Sonntag 1	5 ○	
Montag 2	6	
Dienstag 3		
Mittwoch 4		
Donnerstag 5		
Freitag 6		
Samstag 7		
Sonntag 8		
Montag 9	7 ●	
Dienstag 10		
Mittwoch 11		
Donnerstag 12	SCHMUTZIGER DONNERSTAG	
Freitag 13		
Samstag 14	VALENTINSTAG	
Sonntag 15		
Montag 16	GÜDISMONTAG 8	

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend

Februar

Dienstag 17	●	
Mittwoch 18	ASCHERMITTWOCH	
Donnerstag 19		
Freitag 20		
Samstag 21		
Sonntag 22		
Montag 23	9	
Dienstag 24	○	
Mittwoch 25		
Donnerstag 26		
Freitag 27		
Samstag 28		



Hackbraten à la Grosi

für 4 Personen

100 g	Altbrot, in kleinen Würfeln
1 dl	Milch, heiss
800 g	Hackfleisch vom Rind
200 g	Kalbsbrät
2	Eier
2	Zwiebeln, gehackt
4	Knoblauchzehen, fein gescheibelt
15 g	Senf, scharf
10 g	Paprika, edelsüss
1	Zitrone (Bio) Schale gerieben
1	Bund Peterli, gehackt
	Salz, Pfeffer, Mehl, Bratbutter, Zwiebel, Sellerie, Rüebli, Knoblauch
2 dl	Rotwein
5 dl	Bouillon
	Lorbeerblätter, Nelken, Muskatnuss

Zubereitung

Altbrot in einer Schüssel mit der Milch übergiessen, einweichen lassen. Hackfleisch, Brät, Eier, Zwiebeln, Knoblauch, Senf, Paprika, Zitronenzeste sowie Peterli begeben und zu einer homogenen Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eine Rolle formen und im Mehl wenden. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und den Hackbraten ringsum gut anbraten. In einer Gusspfanne grob geschnittene Zwiebeln, Sellerie, Rüebli, Knoblauch andünsten, mit Rotwein und Bouillon ablöschen. Den Braten, Lorbeerblätter, Nelken begeben und zugedeckt 1 Stunde leise schmoren lassen. In Tranchen schneiden und zu beliebiger Beilage – Kartoffelstock, Gemüse – servieren.



März

Sonntag 1	9	
Montag 2	10	
Dienstag 3	○	
Mittwoch 4		
Donnerstag 5		
Freitag 6		
Samstag 7		
Sonntag 9		
Montag 9	11	
Dienstag 10		
Mittwoch 11	●	
Donnerstag 12		
Freitag 13		
Samstag 14		
Sonntag 15		
Montag 16	12	

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend

März

Dienstag 17		
Mittwoch 18		
Donnerstag 19	●	
Freitag 20		
Samstag 21		
Sonntag 22		
Montag 23	13	
Dienstag 24		
Mittwoch 25	●	
Donnerstag 26		
Freitag 27		
Samstag 28		
Sonntag 29	SOMMERZEIT	
Montag 30	14	
Dienstag 31		





Scanne & bestelle
dein Häsli online!
www.confiserie.ch/ostern

Trendhäsli

MADE WITH ♥



April		April	
Mittwoch 1	14	Freitag 17	●
Donnerstag 2	○	Samstag 18	
Freitag 3	KARFREITAG	Sonntag 19	
Samstag 4		Montag 20	17
Sonntag 5	OSTERN	Dienstag 21	
Montag 6	OSTERMONTAG 15	Mittwoch 22	
Dienstag 7		Donnerstag 23	
Mittwoch 8		Freitag 24	●
Donnerstag 9		Samstag 25	
Freitag 10	●	Sonntag 26	
Samstag 11		Montag 27	18
Sonntag 12		Dienstag 28	
Montag 13	16	Mittwoch 29	
Dienstag 14		Donnerstag 30	
Mittwoch 15			
Donnerstag 16			

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ● Halbmond, zunehmend

Bachme'ccino



Throwback

Unsere rosarote Geschichte



Matthias & Raphaels Spielplatz



1964: Unser allererstes Firmenauto



1972: Unser erstes Fachgeschäft
im Bahnhof Luzern



2018: Eröffnung Fachgeschäft
Bahnhofstrasse Zürich



1980: Umzug in die neue
Backstube im Tribtschen



1986 Weltrekord:
Grösstes Hexenhaus



Raymond Bachmann:
"Ich wollte schon immer
Weggli-Beck werden!"



Die vierte Generation in Paris



1997: Matthias & Raphael steigen in
das Familienunternehmen ein.



2011: Gründung der Bachmann-Stiftung.
Sie ist ein Schutzengel für Kinder und
Menschen in Not.



Die Chronik als Buch auf
155 Seiten «Die Bachmanns –
Eine Familie von Gründern»:

www.confiserie.ch/buch



Mai

Freitag 1	18 TAG DER ARBEIT ○
Samstag 2	
Sonntag 3	
Montag 4	19
Dienstag 5	
Mittwoch 6	
Donnerstag 7	
Freitag 8	
Samstag 9	●
Sonntag 10	MUTTERTAG
Montag 11	20
Dienstag 12	
Mittwoch 13	
Donnerstag 14	AUFFAHRT
Freitag 15	
Samstag 16	●

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend

Mai

Sonntag 17	
Montag 18	21
Dienstag 19	
Mittwoch 20	
Donnerstag 21	
Freitag 22	
Samstag 23	●
Sonntag 24	PFINGSTEN
Montag 25	PFINGSTMONTAG 22
Dienstag 26	
Mittwoch 27	
Donnerstag 28	
Freitag 29	
Samstag 30	
Sonntag 31	○



Tomaten-Gurken-Suppe

für 4 Personen

1	Knuspriges Brot aus dem Fachgeschäft
1 kg	Tomaten (ohne Haut)
2 EL	Olivöl
1	grosse Zwiebel, gehackt
3	Knoblauchzehen, gehackt
1	Gurke geschält, grob gehackt (ca. 400 g)
1 EL	Oregano
20 g	Salz oder Boullion-Würfel
150 g	Tomatenkonzentrat
1 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten nach und nach in heissem Wasser blanchieren, bis die Haut Risse zeigt, herausnehmen, erkalten lassen, Haut entfernen und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Tomaten sowie Gurken begeben und gar kochen. Oregano, Salz sowie das Tomatenkonzentrat zufügen, umrühren und leise köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit geschlagenem Rahm, Kürbiskernöl und/oder Brotcroûtons servieren.



Juni

Montag 1	23	
Dienstag 2		
Mittwoch 3		
Donnerstag FRONLEICHNAM 4		
Freitag 5		
Samstag 6		
Sonntag 7		
Montag 8	24 ●	
Dienstag 9		
Mittwoch 10		
Donnerstag 11		
Freitag 12		
Samstag 13		
Sonntag 14		
Montag 15	25 ●	
Dienstag 16		

Juni

Mittwoch 17		
Donnerstag 18		
Freitag 19		
Samstag 20		
Sonntag 21		
Montag 22	26 ●	
Dienstag 23		
Mittwoch 24		
Donnerstag 25		
Freitag 26		
Samstag 27		
Sonntag 28		
Montag 29	27	
Dienstag 30	○	

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend





The XXL Fresh Chocolate

The XXL – Fresh Chocolate vereint handgemachte Frische, intensiven Geschmack und echtes Engagement. Erhältlich als Tafel oder im Säckli in verschiedenen Sorten.

10 × Geschmack – 10 × pures XXL

Von klassisch bis überraschend: Jede Sorte bringt das XXL-Versprechen auf den Punkt.



**The XXL
Almond Dark**



**The XXL
Berry & Almond White**



**The XXL
Cornflakes Milk**



**The XXL
Pistachio Milk**



**The XXL
Crunchy Popcorn Milk**



**The XXL
Hazelnut Dark**



**The XXL
Hazelnut Milk**



**The XXL
Orange Grand Cru**



**The XXL
Schutzengeli Milk**



**The XXL
Crispy Strawberry White**

XXL-Freshness

Täglich frisch produziert und von Hand gefertigt – aussergewöhnliche Frische in jedem Bissen.

XXL-Taste

Intensiver Geschmack aus nachhaltig angebauten Kakaobohnen und natürlichen Zutaten – pure Reinheit, die begeistert.

XXL-Engagement

Transparent, fair und nachhaltig: direkte Herkunft, faire Bedingungen in den Anbauländern und eine verantwortungsvolle Produktion – für bewussten Genuss mit gutem Gewissen.

**Bestellen Sie The XXL
bequem im Online-Shop:
www.confiserie.ch/the-xxl**



Juli

Mittwoch 1	27
Donnerstag 2	
Freitag 3	
Samstag 4	
Sonntag 5	
Montag 6	28
Dienstag 7	☾
Mittwoch 8	
Donnerstag 9	
Freitag 10	
Samstag 11	
Sonntag 12	
Montag 13	29
Dienstag 14	●
Mittwoch 15	
Donnerstag 16	

Juli

Freitag 17	
Samstag 18	
Sonntag 19	
Montag 20	30
Dienstag 21	☾
Mittwoch 22	
Donnerstag 23	
Freitag 24	
Samstag 25	
Sonntag 26	
Montag 27	31
Dienstag 28	
Mittwoch 29	☾
Donnerstag 30	
Freitag 31	

○ Vollmond ☾ Halbmond, abnehmend ● Neumond ☾ Halbmond, zunehmend



Tropical Summer

Bachmann auf Social Media

Und welches ist dein #bachmannmoment?

**Heute ist sie so gross wie die Bevölkerung einer mittelgrossen Stadt:
Unsere Community auf Social Media – dort, wo der #bachmannmoment zuhause ist.**

Mit unseren fast 40'000 Followern und Fans tauschen wir uns vor allem auf Instagram und Co. laufend aus. Immer wieder nehmen wir dich mit in unsere Produktion, verlosen süsse Genussmomente und geben dir einen Einblick in unser Familienunternehmen. Eines ist klar: Humor und #thinkpink steht an erster Stelle.



Follow us on:

- @bachmannconfiserie
- @confiseriebachmann
- @confiseriebachmann
- @bachmannconfiserie
- @confiseur-bachmann-ag



Hier gelangst du direkt zu unseren Pink Wolf Reels.

Andy Wolf als Pink Wolf unterwegs...

Der bekannte Moderator, Andy Wolf, taucht in unsere rosarote Welt ein.

Er gibt euch Einblicke in unsere Produktion, fragt unsere Kundschaft nach den Meinungen und lüftet Geheimnisse aus unserer Genusswelt.



August

Samstag 1	BUNDESFEIER 31	
Sonntag 2		
Montag 3	32	
Dienstag 4		
Mittwoch 5		
Donnerstag 6	☾	
Freitag 7		
Samstag 8		
Sonntag 9		
Montag 10	33	
Dienstag 11		
Mittwoch 12	●	
Donnerstag 13		
Freitag 14		
Samstag 15	MARIÄ HIMMELFAHRT	
Sonntag 16		

August

Montag 17	34	
Dienstag 18		
Mittwoch 19		
Donnerstag 20	☾	
Freitag 21		
Samstag 22		
Sonntag 23		
Montag 24	35	
Dienstag 25		
Mittwoch 26		
Donnerstag 27		
Freitag 28	☉	
Samstag 29		
Sonntag 30		
Montag 31	36	

☉ Vollmond ☾ Halbmond, abnehmend ● Neumond ☉ Halbmond, zunehmend



Wir sind Bachmann

Think Pink!

Unser Familienbetrieb gehört in der Schweiz zu den grössten Arbeitgebern unserer Branche und wir sind eines der bedeutendsten Unternehmen in der Zentralschweiz. Wir legen grossen Wert auf einen respektvollen Umgang und eine familiäre Atmosphäre mit flachen Hierarchien. Sei dabei und erlebe die BachMannschaft hautnah!

Deine Karriere beginnt jetzt!

bachmann-karriere.ch



Silvia Neves
Konditorei



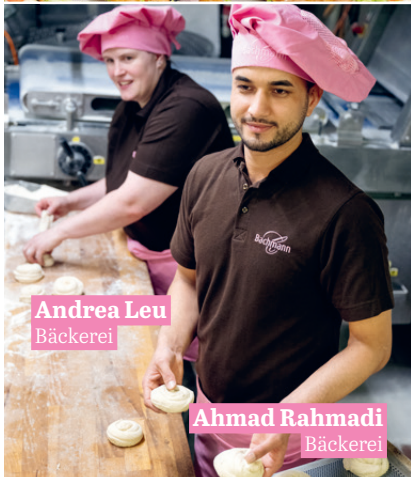
Neveen El-Kurdi
Verpackerei & Versand

Rita Di Carlo
Verpackerei & Versand



Alma Zumberovic
Reinigung

Yerene Bautista Bautista
Reinigung



Andrea Leu
Bäckerei

Ahmad Rahmadi
Bäckerei



Manuela Beckert
Berufsberaterin Verkauf,
Regionalverkaufsleiterin

Gentijan Adili
Lernender Detailhandels-
fachmann EFZ



Galyna Krasnogradova
Verpackerei



Andrea Fuchs
Konditorei



Mohamedou Alioune Lemownak
Spedition

September

Dienstag 1	36	
Mittwoch 2		
Donnerstag 3		
Freitag 4	●	
Samstag 5		
Sonntag 6		
Montag 7	37	
Dienstag 8		
Mittwoch 9		
Donnerstag 10		
Freitag 11	●	
Samstag 12		
Sonntag 13		
Montag 14	38	
Dienstag 15		
Mittwoch 16		

September

Donnerstag 17		
Freitag 18	●	
Samstag 19		
Sonntag 20	EIDG. BETTAG	
Montag 21	39	
Dienstag 22		
Mittwoch 23		
Donnerstag 24		
Freitag 25		
Samstag 26	○	
Sonntag 27		
Montag 28	40	
Dienstag 29		
Mittwoch 30		

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend



schutzenschokolade
engeli

Jeder braucht ein Schutzenschokolade...
oder zwei, oder drei!

Brot-Zwetschgen-Auflauf

für 4 Personen

250 g	Altbro t , in Würfel geschnitten
500 g	Zwetschge n , halbiert oder geviertelt
100 g	Haselnü sse , gemahlen

Guss

4	Ei er
100 g	Zuck er
5 g	Zim t
20 g	Vanillezuck er
2.5 dl	Milch
2.5 dl	Rah m

Zubereitung

Altbro**t**, Zwetschge**n** und Haselnü**sse** in eine grosse Schüssel geben. Eier, Zucker, Zimt, Vanille-zucker zusammen verrühren, Milch und Rahm beigeben und verrühren. Den Guss mit der Brot-Zwetschgen-Masse vermischen, etwas ziehen lassen. Die Mischung in eine ausgebutterte Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldbraun backen. Etwas erkalten lassen und servieren.



Oktober

Donnerstag 1	40	
Freitag 2		
Samstag 3	●	
Sonntag 4		
Montag 5	41	
Dienstag 6		
Mittwoch 7		
Donnerstag 8		
Freitag 9		
Samstag 10	●	
Sonntag 11		
Montag 12	42	
Dienstag 13		
Mittwoch 14		
Donnerstag 15		
Freitag 16	WELTBROTTAG	

Oktober

Samstag 17		
Sonntag 18	○	
Montag 19	43	
Dienstag 20		
Mittwoch 21		
Donnerstag 22		
Freitag 23		
Samstag 24		
Sonntag 25	WINTERZEIT	
Montag 26	44 ○	
Dienstag 27		
Mittwoch 28		
Donnerstag 29		
Freitag 30		
Samstag 31		

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend





Etwas vom Glück zurückgeben *So engagiert sich die Bachmann Stiftung*



Gutes tun und das Beste geniessen.

Vom Gewinn aus dem Verkauf der Schutzengeli werden jährlich 10% an die Bachmann Stiftung gespendet. Diese Summe fliesst seit der Gründung im Jahr 2011 in die Länder zurück, wo Schutzengeli ihren Ursprung haben. Genussmenschen wie du werden so selbst zu Schutzengeln, um unter anderem die Berufsausbildung von Jugendlichen im Kakao-Anbau in der Elfenbeinküste zu unterstützen.



**Bachmann Stiftung –unterstützte
Projekte der letzten 10 Jahre:**

www.bachmann-stiftung.ch



November

Sonntag 1	ALLERHEILIGEN 44 ●	
Montag 2	45	
Dienstag 3		
Mittwoch 4		
Donnerstag 5		
Freitag 6		
Samstag 7		
Sonntag 8		
Montag 9	46 ●	
Dienstag 10		
Mittwoch 11		
Donnerstag 12		
Freitag 13		
Samstag 14		
Sonntag 15		
Montag 16	47	

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend

November

Dienstag 17	●	
Mittwoch 18		
Donnerstag 19		
Freitag 20		
Samstag 21		
Sonntag 22		
Montag 23	48	
Dienstag 24	○	
Mittwoch 25		
Donnerstag 26		
Freitag 27		
Samstag 28		
Sonntag 29		
Montag 30	49	



Saisonale Spezialitäten

Festliche Geschenke, Apéros und Desserts

Die Weihnachtszeit ist voll mit Momenten, die man gemeinsam mit seinen Liebsten geniessen möchte. Man schenkt sich Zeit, schwelgt in Erinnerungen und verwöhnt sich kulinarisch.

Wir freuen uns, mit unseren Spezialitäten ein Teil Ihrer Weihnachtszeit sein zu dürfen. Ob zum Apéro, als Dessert oder mit kleinen Genussmomenten unter dem Christbaum.

Prospekt Festtage

www.confiserie.ch/festtage



Dezember

Dienstag 1	49 ●	
Mittwoch 2		
Donnerstag 3		
Freitag 4		
Samstag 5		
Sonntag 6	SANKT NIKOLAUS	
Montag 7	50	
Dienstag 8	MARIÄ EMPFÄNGNIS	
Mittwoch 9	●	
Donnerstag 10		
Freitag 11		
Samstag 12		
Sonntag 13		
Montag 14	51	
Dienstag 15		
Mittwoch 16		

Dezember

Donnerstag 17	●	
Freitag 18		
Samstag 19		
Sonntag 20		
Montag 21	52	
Dienstag 22		
Mittwoch 23		
Donnerstag 24	HEILIGABEND ○	
Freitag 25	WEIHNACHTEN	
Samstag 26	STEPHANSTAG	
Sonntag 27		
Montag 28	53	
Dienstag 29		
Mittwoch 30	●	
Donnerstag 31	SILVESTER	

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend



Ananas-Passionsfrucht-Dessert

für 4 Personen

Konfekt aus dem Fachgeschäft

- 1 grosse, reife Ananas, geschält, in dünnen Scheiben geschnitten
- 1 Bio-Zitrone, Zesten und Saft
- 1 Zitronensorbet,
- 2 Passionsfrüchte, Fruchtmarm auslösen
- Pfefferminzblätter als Dekor

Pistazien-Crunchy

- 1 EL Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 40 g Pistazien, geschält

Zubereitung

Pistazien-Crunchy: Zucker und Vanillezucker in einer kleinen Bratpfanne mit wenig Wasser erhitzen. Pistazien begeben, unter ständigem Rühren goldbraun abrösten, auf ein Blechreinpapier geben. Die Ananas-scheiben ganz oder halbiert auf Tellern in Fächerform anrichten, mit Zitronensaft beträufeln. In die Mitte des Fächers eine Kugel Zitronensorbet geben. Mit gehacktem Pistazien-Crunchy und Zitronenzesten überstreuen. Mit Passionsfruchtmarm, Pfefferminzblättern ausgarnieren, zusammen mit dem Konfekt servieren.



01.01. Neujahr

02.01. Berchtoldstag

29.03. Sommerzeit

29.03. Palmsonntag

03.04. Karfreitag

05.04. Ostern

06.04. Ostermontag

14.05. Auffahrt

24.05. Pfingsten

25.05. Pfingstmontag

04.06. Fronleichnam

01.08. Bundesfeier

15.08. Mariä Himmelfahrt

25.10. Winterzeit

01.11. Allerheiligen

08.12. Mariä Empfängnis

25.12. Weihnachten

26.12. Stephanstag

2026

	Januar					Februar					März					April					Mai					Juni						
Woche	1	2	3	4	5	5	6	7	8	9	9	10	11	12	13	14	14	15	16	17	18	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26	27
Montag		5	12	19	26		2	9	16	23		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29
Dienstag		6	13	20	27		3	10	17	24		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30
Mittwoch		7	14	21	28		4	11	18	25		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24	
Donnerstag	1	8	15	22	29		5	12	19	26		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25	
Freitag	2	9	16	23	30		6	13	20	27		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26	
Samstag	3	10	17	24	31		7	14	21	28		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27	
Sonntag	4	11	18	25		1	8	15	22		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28	

	Juli					August					September					Oktober					November					Dezember						
Woche	27	28	29	30	31	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	40	41	42	43	44	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1		
Montag		6	13	20	27		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28
Dienstag		7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29
Mittwoch	1	8	15	22	29		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30
Donnerstag	2	9	16	23	30		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31
Freitag	3	10	17	24	31		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	
Samstag	4	11	18	25		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	
Sonntag	5	12	19	26		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	

01.01. Neujahr

02.01. Berchtoldstag

28.03. Sommerzeit

21.03. Palmsonntag

26.03. Karfreitag

28.03. Ostern

29.03. Ostermontag

06.05. Auffahrt

16.05. Pfingsten

17.05. Pfingstmontag

27.05. Fronleichnam

01.08. Bundesfeier

15.08. Mariä Himmelfahrt

31.10. Winterzeit

01.11. Allerheiligen

08.12. Mariä Empfängnis

25.12. Weihnachten

26.12. Stephanstag

2027

	Januar					Februar				März					April					Mai					Juni					
Woche	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	14	15	16	17	18	18	19	20	21	22	23	23	24	25	26	27
Montag		4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28
Dienstag		5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29
Mittwoch		6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30
Donnerstag		7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24	
Freitag	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25	
Samstag	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26	
Sonntag	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27	

	Juli					August						September					Oktober					November					Dezember				
Woche	27	28	29	30	31	31	32	33	34	35	36	36	37	38	39	40	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	49	50	51	52	1
Montag		5	12	19	26		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	1	8	15	22	29		6	13	20	27
Dienstag		6	13	20	27		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	2	9	16	23	30		7	14	21	28
Mittwoch		7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	3	10	17	24		1	8	15	22	29
Donnerstag	1	8	15	22	29		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28	4	11	18	25		2	9	16	23	30
Freitag	2	9	16	23	30		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	5	12	19	26		3	10	17	24	31
Samstag	3	10	17	24	31		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30	6	13	20	27		4	11	18	25	
Sonntag	4	11	18	25		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31	7	14	21	28		5	12	19	26	