

Allergeninformationen Kuchen



Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Allergene																	Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./ Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)									
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien			Macadamia-/ Queensländernüsse	Sellerie	Senf	Sesamkörner	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere
Apfel mit Decke / Apfeltorte	X					X																	X					
Bienenstich	X								X	X																		
Bratapfelkuchen	X					X			X	X																		
Eierschecke / Eierscheckentorte	X					X			X																			
Fruchtschecke	X					X			X																			
Kartoffelkuchenplatte	X										X																	
Kirmeskuchen / Kirmestorte	X					X			X																			
Kirschsandkuchen	X					X			X																			
Kirschstreusel	X								X																			
Mailänderkuchen	X					X					X																	
Mohnstreusel	X					X			X																			
Pflaumenkuchen / Pflaumentorte	X					X			X																			
Punsch Kuchen	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X			X					
Quark mit Decke / Quarktorte	X					X			X																			
Quark mit Kokos	X					X			X																			
Rhabarberkuchen	X					X			X	X																		
Sauerkirschstreusel	X					X			X	X																		
Sauerrahmkuchen	X					X			X																			
Schoko gefüllt	X								X																			
Schokomuffin	X					X			X																			
Streusel gefüllt	X								X																			
Streuselkuchenplatte	X								X																			
Zuckerkuchenplatte	X								X																			

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von Allergenen auch in anderen als den hier aufgeführten Backwaren sein können!

Allergeninformationen Brötchen



Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Allergene																	Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./ Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)								
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien			Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamnsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen
Baguettestange	X	X																									
Buttermilchbrötchen	X	X						X																			
Chiabrötchen	X	X	X																								
Croissant	X	X				X		X																			
Dinkelvollkornbrötchen	X	X		X				X	X											X					X		
Doppeldecker	X	X	X																	X					X		
Doppelte Brötchen	X	X																									
Einback	X																										
Franz. Baguette mit Körner	X	X	X																	X							
Franz. Baguettestange / Franz. Baguettebrötchen / Franz. Baguettebrötchen mit Mohn /	X	X	X																								
Kartoffelbrötchen	X	X																									
Käsebrötchen	X					X		X																			
Kürbiskernbrötchen	X	X						X	X											X							
Milchbrötchen	X					X		X																			
Mohnbrötchen	X	X																									
Ofenfrische Brötchen	X	X																									
Partykranz	X	X	X					X												X							
Roggenbrötchen / Roggenbaguettestange / Partykranz Roggen	X	X	X																								
Rosinenbrötchen	X	X																									
Schwedenbrötchen / Schwedenbaguettestange	X	X	X																	X							
Semmelmehl	X	X																									
Sesambrötchen	X	X																		X							
Vollkornbrötchen	X	X	X																								
Zopf / Zopf mit Mohn	X	X																									

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von Allergenen auch in anderen als den hier aufgeführten Backwaren sein können!

Allergeninformationen Brot



Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Allergene																	Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./ Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)								
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien			Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam Samen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen
Bauernkrüstchen	X	X	X																								
Buttermilchbrot	X	X						X																			
Chiabrot	X	X																									
Dinkelbrot	X	X	X	X			X												X								
Fit-Berry-Brot	X	X	X																								
Göpfert's Leinsaat	X	X	X																								
Gutsherrenbrot	X	X	X																								
Helgabrot	X	X	X																								
Herbert's Bestes	X	X																									
Hirtenlaib	X	X						X														X					
Jalapenostange	X	X	X					X																X			
Kraftmabrot	X	X	X																								
Maronenbrot	X	X	X	X	X																						
Mischbrot	X	X																									
Roggensaftkornbrot	X	X	X																								
Roggenvollkornbrot	X	X	X																								
Weißbrot / Kastenweißbrot	X		X																								
Wurzelbrot	X	X	X																								
Zwiebelbrot	X	X	X																								

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von Allergenen auch in anderen als den hier aufgeführten Backwaren sein können!

Allergeninformation Konditoreiartikel



Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Allergene																		Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./ Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)								
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse			Sellerie	Senf	Sesam Samen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere
Bunter Teller	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x								
Butteriche	x						x		x	x	x	x	x	x	x	x	x											
Erdbeerschnitte mit Pudding	x						x		x																			
Erdbeetorte	x						x		x	x	x	x	x	x	x	x	x											
Frankfurter Kranz	x						x		x	x	x	x	x	x	x	x	x											
Fruchtkorbchen	x						x		x	x	x	x	x	x	x	x	x											
Himbeer- Joghurtsahneschnitte	x						x		x	x	x	x	x	x	x	x	x											
Himbeerschnitte	x						x		x																			
Hulaschnitte	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x								
Kirsching	x						x		x																			
MANJO	x						x		x																			
Quarksahneschnitte	x						x		x																			
Schwarzwälder Kirsch	x						x		x	x	x	x	x	x	x	x	x											
Sahne-Erdbeer-Dessert	x						x		x																			
Windbeutel / Eclair	x						x		x																			
Wiener Boden	x						x		x	x	x	x	x	x	x	x	x											

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von Allergenen auch in anderen als den hier aufgeführten Backwaren sein können!

Allergeninformationen Gebäck



Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)																				Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./ Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)								
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie			Senf	Sesam Samen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere	
Altdeutscher	x						x			x																			
Beerentaler	x						x			x																			
Butter-Kakao-Gebäck / Butter-Spritzgebäck	x									x																			
Butterschweinsohr mit Zucker / Butterschweinsohr mit Schoko	x									x																			
Donut	x						x		x	x																			
Hefezwieback	x																												
Hörnchen mit Pflaumenmus	x						x			x																			
Kakaozunge	x									x																			
Karlsbader Zwieback	x						x			x																			
Marmorrührkuchen	x						x			x																			
Nußecke / Nußecke mit Schoko	x						x	x		x	x																		
Pfannkuchen	x						x			x																			
Sandtaler / Marmorsandtaler	x									x																			
Streuselplunder	x						x			x																			
Zimt-Müsli-Gebäck				x					x	x	x	x																	

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von Allergenen auch in anderen als den hier aufgeführten Backwaren sein können!