

Pflichtinformationen über Brot und Kleingebäck

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-/ Queenslandnuss	Sellerie			Senf	Sesam Samen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid	Sulphite	Lypinen	Weichtiere
Knüppel, Weizenbrötchen	x			x					x																				
Sesambrötchen	x			x					x												x								
Mohnbrötchen	x			x					x																				
Roggenbrötchen	x	x		x					x																				
Roggenzwiebel-, Roggenkümmel-, Roggenschinkenbrötchen	x	x		x					x																				
Vollkornschrotbrötchen	x			x					x																				
Kürbiskernvollkornschrotbrötchen	x			x					x																				
Sonnenblumenvollkornschrot-brötchen	x			x					x																				
Dinkelbrötchen			x		x			x	x	x																			Sojalecithin (Emulgator), Ascorbinsäure (Antioxidationsmittel), Guarkernmehl (Stabilisator)
Kornstangen	x	x	x	x					x																				
Bierstangen	x	x	x	x					x												x								
Mehrkornbrötchen	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!

Pflichtinformationen über Brot und Kleingebäck

Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)																				Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)								
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Soljabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschnüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnuss	Sellerie			Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid	Sulphite	Lypinen	Weichtiere
Laugenbrötchen	x			x					x																				
Laugenbrezeln	x			x					x																				
Wasserwecke	x			x					x																				
Baguettebrötchen	x		x	x																									
Roggenbaguettebrötchen	x	x		x					x																				
Croissants	x			x					x																				
Vollkorn-Croissants mit Hafer	x			x					x																				
Vollkorn-Croissants mit Sesam	x			x					x											x									
Laugen-Croissants	x			x					x																				
Müslibrötchen	x	x		x					x		x	x									x								Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride und Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)
Überbackene Käsebrötchen	x			x					x																				
Überbackene Käse-Schinkenbrötchen	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!