

# 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-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamnsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/Sulphite	Lupinen	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)	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	Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)
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			x																		
Vollkorn-Croissants mit Hafer	x			x			x			x																		
Vollkorn-Croissants mit Sesam	x			x			x			x											x							
Laugen-Croissants	x			x			x			x																		
Müslibrötchen	x	x		x			x			x	x	x																Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride und Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E472e)
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!**