

# Pflichtinformationen über Dauergebäcke

Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Allergene																				Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)					
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Soljabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnuss	Sellerie	Senf			Sesam Samen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen
Flammendes Herz	x					x																					
Florentiner									x	x																	
Kokosmakrone	x					x																					
Baiser						x																					
Linzer Törtchen	x					x																					
Mandelhörnchen						x				x																	
Nougat – Mandelring	x					x			x	x																	
Nougat – Marzipanstange									x	x	x																
Nußecke	x					x			x		x																
Nußknacker	x					x					x																
Ochsenauge	x					x					x																
Pariser Palette -hell-	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 Dauergebäck

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-/ Queenslandnüss			Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid	Sulphite	Lypinen
Pariser Palette -dunkel-	x					x		x		x																		
Pressburger Hörnchen	x					x		x	x	x																		
Schlemmerriegel	x					x		x	x																			Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170, Emulgator
Waffeln	x					x		x																				Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170, Emulgator
Schweineohr mit / ohne Schokolade	x							x																				
Schweizer Bobbes	x					x		x	x															x				
Schweizer Zunge	x					x		x		x																		
Torteletten	x					x		x																				
Marzipan – Mandelring	x					x		x	x																			
Müsliriegel	x							x	x										x	x				x	x			Emulgator: Sojalecithine
Engadiner Nußtorte	x					x		x			x		x															Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170, Emulgator

**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!**