

Pflichtinformationen über Feine Backwaren

Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Allergene																			Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./ Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)							
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erbsüsse	Sojabohnen	Milch	Mandel	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüss	Sellerie			Senf	Sesamnsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere
Süße Hörnchen	X					X		X																			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Rosinenbrötchen	X					X		X																X			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Einback	X					X		X																			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Vollkorn-Rosinenbrötchen	X		X			X		X																X				
Vollkorn-Einback	X		X			X		X																				
Quark-Schokobrötchen	X					X		X																			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Quark-Zimtblötchen	X					X		X																			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Cranberrybrötchen	X					X		X																			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Rosinenstuten	X					X		X																X			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Pinza (Hefeteig mit verschiedenen Trockenfrüchten)	X					X		X	X															X				
Kürbisstuten	X					X		X																				
Süßer Hefezopf	X					X		X																			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	

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 Feine Backwaren

Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Allergene																			Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./ Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)								
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erbsen	Sojabohnen	Milch	Mandel	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüss	Sellerie			Senf	Sesamkörner	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere	
Obstplundergebäck	X					X		X																				Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Plundervanillecremebrezeln	X					X		X	X																			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Kirschplunder	X					X		X																				Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Apfelpflunder	X					X		X	X																			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Rosinenschnecke	X					X		X																X				Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Nußschnecke	X					X			X	X																		Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Mohnschnecke	X					X		X																				Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Plunderdreieck (mit Johannisbeerkonfitüre)	X					X		X																				Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Hornaffen	X					X		X	X															X				Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Plunderbobbes	X					X		X	X															X				Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speise-fettsäuren, Lecithine (E 471 u. E 472e)	
Preßburger Hörnchen	X					X		X	X	X																			
Amerikaner	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!