

Pflichtinformationen über Kuchen

Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)																					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-/ Queenslandnüss	Sellerie	Senf			Sesam Samen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid	Sulphite	Lypinen	Weichtiere	
Pflaumen - Nußkuchen	x					x		x		x																			Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170	
altd. Kuchen	x					x		x	x																				Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170	
Schoko – Birnenkuchen	x					x		x								x													Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170	
Florentiner – Kirschkuchen	x					x		x	x																				Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170, Emulgator	
Apfel – Streuselkuchen	x					x		x	x																				Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Apfel – Zimtkuchen	x					x		x																x					Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170, Emulgator	
Apfel – Kopenhagener Kuchen	x					x		x																					Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
gedeckter Apfelkuchen	x					x		x																x					Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170, Emulgator	
Apfel – Strudel	x					x		x	x	x														x						
Mohn – Birnenstrudel	x					x		x																x						
Schmandkuchen	x					x		x																						
Käse – Mandarinenkuchen	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 Kuchen

Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)																			Zusatzstoff (Funktionsklasse + Nr./ Verkehrsbezeichnung)	Genetisch veränderte Zutat (GVO)							
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Soljabohnen	Milch	Mandelh	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia/ Queenslandnüss			Sellerie	Senf	Sesam Samen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen
Käse – Rosinenkuchen	X					X		X															X			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Rüblkuchen	X					X		X	X	X																	
Kapuziner Kirschkuchen	X					X		X	X	X																	
Rhabarber – Hefekuchen	X					X		X																		Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Rhabarber – Mürbeteigkuchen	X					X		X																		Backtriebmittel: (Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500), Trennmittel: Calciumcarbonat E 170 , Emulgator	
Heidelbeeruchen mit bayrisch Krem	X					X		X	X	X																Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Mohnkuchen	X					X		X	X	X													X			Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Streuselkuchen	X					X		X																		Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Bienenstich	X					X		X	X																	Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Butterkuchen	X					X		X	X																	Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride u. Mono- u. Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren, Lecithine (E471 u. E 472e)	
Käse – Kirschkuchen	X					X		X																			
Friesischer Prasselkuchen	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!