

Allergenkennzeichnung

Stand: November 2014

Bio-Backwaren	glutenhaltige Getreide					Schalenfrüchte																			
	Weizen	Dinkel	Roggen	Hafer	Gerste	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch, Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Sulphite	Lupinen	Weichtiere
Bio Holzofenbrot	X		X																						
Bio Landbrot	X		X																						
Bio Gewürzbrot	X		X																						
Bio Leinsamenbrot	X		X																				X		
Bio Sonnenblumenbrot	X		X																						
Demeter Roggenbrot			X																						
Demeter Bauernbrot		X	X																						
Demeter Dinkelbrot		X																							
Bio 5-Korn-Brot	X		X	X	X																		X		
Bio Hafer-Hirse-Brot	X			X																			X		
Bio Buttertoast	X										X														
Bio Dinkeltoast		X									X														
Bio Dinkelbaguette, hell		X																							
Bio Dinkellaible, hell		X																							
Bio Baguettes, franz. Artt	X																								
Bio Vollwertbrötchen	X										X												X		
Bio 3-Saatbrötchen	X										X														
Demeter Spitzweck		X	X																						
Bio Laugenbrezel, -knoten		X									X												X		
Bio Dinkel-Laugenbrezel, hell		X									X												X		
Bio Dinkel-Laugenzöpfe, hell		X									X												X		
Bio Dinkelweck		X																							
Bio Dinkel-Rosenweck, hell		X																							
Bio Dinkel-Croissant		X																							
Bio Schoko-Croissant		X								X															
Bio Dinkel-Apfeltasche		X																							
Bio Dinkel-Rosinenweck		X						X			X														
Bio Dinkel-Einback		X						X			X														
Bio Dinkel-Apfelstreusel		X						X			X														
Bio Linzertörtchen	X							X			X	X	X	X											
Bio Flammende Herzen		X						X		X	X														
Bio Brownies	X							X		X	X	X	X	X											
Bio Zwiebelkuchen	X							X			X														
Kirschplotzer konventionel	X							X			X										X				

x = Zutat im Produkt verarbeitet/enthalten

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen **14 Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Eine gesetzliche Angabepflicht besteht nur für diese Hauptallergene. Das Vorhandensein von weiteren, in dem konkreten Produkt nicht aufgeführten Hauptallergenen, kann nicht generell ausgeschlossen werden, da während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung in unserer handwerklich produzierenden Bäckerei die Möglichkeit einer Kreuzkontamination besteht. Unsere Produkte können insbesondere Spuren von Haselnuss, Walnuss, Sesam, glutenhaltige Getreide, Ei, Milchbestandteile (einschl. Laktose) enthalten.