Allergeninformationen

Brot und Kleingebäck

Blatt 9

	Gluten								Schalenfrüchte															
Produktname	Weizen (auch Dinkel, Khorasan-Weizen)	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere
Frankenlaib	x	x																						
Staffelsteiner Landbrot	x	x																						
Holzofenbrot	x	x																						
Frankenkruste	x	x																						
Krustenbrot	x	x																						
Roggenmischbrot	x	x																						
Haselnussbrot	x	x								x														
Sonnenblumenkernbrot	x	x																						
Kürbiskernbrot	x	x																						
Roggenschrotbrot	x	x																						
Roggenschrotbrot Kürbiskern	x	x																						
Roggenschrotbrot Sonnenblumen	x	x																						
Roggenschrotbrot Haselnuss	x	x								x														
Rüttelbrot	x	x																						
Reines Roggen	x	x																						
Vinschgauer	x	x																						
Pizzabrot	x	x																						
Knabberecken	x	x																						
Käsegebäck	x				x			x																

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Dokumentenvorlage erstellt vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. • Neustädtische Kirchstraße 7 A • 10117 Berlin

Stand: November 2014