

Klassik-Brot und -Brötchen

Stand: Februar 2018

Artikelgruppe / -name	Getreideanteile ohne andere Zutaten								Allergie-Informationen							Ölsaaten, Körner, besondere Zutaten	Zusatzstoffe	Nährwert - Informationen pro 100 g										Symbol														
	Weizen %	Roggen %, z.T. als Sauerteig	Dinkel %	Hefe	Salz	Zucker	Honig	Malz	GLUTEN	MILCH	HÜHNEREI	BUTTER	SCHALENFRUCHT	SESAM	SOJA			ERDNUSS	kJ	Kcal	Fett, g	davon gesättigte Fettsäuren, g	Kohlenhydrate, g	davon Zucker, g	Eiweiß, g	Salz, g	Ballaststoffe, g	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei												
Klassik-Brötchen																																										
Croissant à l' Eu	100		*	X	X	X	X ^{B)}	X	X	X	X																				1627	388	14,65	8,90	53,58	8,11	10,20	1,55	3,74	X		
Schoko-Croissant	100		*	X	X	X	X ^{B)}	X	X	X	X				X			Schokostäbchen	Schokolade: Emulgator Sojalecithin											1705	407	15,46	9,39	55,94	9,16	10,58	1,59	3,97	X			
Klassik-Brot																																										
Zwiebelbrot 500g	75	25		X	X		X	X										geröstete Zwiebeln											1077	257	3,61	1,47	46,39	2,67	8,89	1,45	4,14	X	X	X		
Zwiebelstange 500g	75	25		X	X		X	X										geröstete Zwiebeln											1077	257	3,61	1,47	46,39	2,67	8,89	1,45	4,14	X	X	X		

zu B) Bio-Hefeaktivator enthält: Bio-Malz, Bio-Leinmehl, Bio-DINKEL zu *) in Spuren

Allergie-Informationen: Bei uns in der Backstube werden von den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen acht verwendet. Dies sind Gluten, Milch/Lactose, Hühnerei, Schalenfrüchte, Sesam, Erdnuss, Soja und Fisch (Fisch ist ausschließlich in der Zucchini-Lachs-Tarte enthalten). Diese Allergene finden Sie in der Spalte Allergie-Informationen den jeweiligen Produkten zugeordnet (Die Zutat "Butter" ist in der Liste zwar separat aufgeführt, gehört jedoch zum Allergen "Lactose"). Wir weisen darauf hin, dass bei der handwerklichen Lebensmittelherstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren auf andere Backwaren als die angegebenen nicht ausgeschlossen werden kann.