

Allergeninformationen

Bäckerei A.Fenzl, Kaiserstr.16, 94556 Neuschönau

Stand Dez. 2014

Lieber Kunde,
in der folgenden Übersicht sind die in unseren Backwaren enthaltenen Allergene mit einem "x" gekennzeichnet:

Gebäckbezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Gluten 1*							Schalenfrüchte 8*																			
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasan-Weizen	Krebstiere 2*	Eier 3*	Fisch 4*	Erdnuss 5*	Soja 6*	Milch 7*	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Sellerie 9*	Senf 10*	Sesam 11*	Schwefeldioxid 12*	Lupine 13*	Weichtiere 14*	
Weizensemmel	x																										
Salzbrot/Mohn/Sesam	x																										x
Breze/Laugen	x																										
Roggenschuberl	x	x																									
Dinkelbrötchen					x																						x
Mehrkornbrötchen	x	x			x																						x
Erdnussbrötchen	x	x								x																	
Kürbisbrötchen	x																										
6-Kornbrötchen	x									x																	x
Koishüttlerbrötchen	x																										x
Weltmeisterbr.	x																										x
Joggingbr.	x																										x
Maisbrötchen	x																										
Kornspitz	x	x																									
Kartoffelstange	x												x														x
Marathonbrötchen	x																										
Käsesemmel	x												x														
Baguette	x																										
Mehrkornbaguette	x	x			x																						x
Nussbrötchen	x													x													
Lusenkacker	x	x																									x

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 2*=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; 3*=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; 4*=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; 5*=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; 6*=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 7*=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); 8*=Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse; 9*=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10*=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11*=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12*=Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO2; 13*=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14*=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gebäckbezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Gluten 1*	Schalenfrüchte 8*
	Weizen Roggen Gerste Hafer Dinkel Khorasan-Weizen Krebstiere 2* Eier 3* Fisch 4* Erdnuss 5* Soja 6* Milch 7* Mandeln Haselnüsse Walnüsse Kaschunüsse Pecannüsse Paranüsse Pistazien Macadamianüsse Sellerie 9* Senf 10* Sesam 11* Schwefeldioxid 12* Lupine 13* Weichtiere 14*	

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden!