



Allergeninformationen

Bäckerei A.Fenzl, Kaiserstr.16,94556 Neuschönau

Stand Dezember 2014

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

Brot	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*
Bauernbrot	x	x																								
Mischbrot	x	x																								
Krustenweckerl	x	x																								
Buttermilchbrot	x											x														
Haselnussbrot	x												x													
Dinkelbrot		x			x																					
Finnenbrot	x	x																								
Karottenbrot	x	x																								
Quark-5-Korn	x	x										x														
Kartoffelbrot	x											x														
Joggingbrot	x	x																							x	
Koishüttler	x	x								x																x
Wachauer	x	x			x																					
Kletzenbrot	x	x								x		x	x												x	
Walnussbrot	x	x																								
Maisbrot	x	x																								
Kürbiskernbrot	x	x																							x	
Max und Moritz	x	x																							x	
Sonnenblumenbrot	x	x																								
Emmerbrot	x	x																							x	
Luseneck	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

Brot	Gluten 1*	
	Weizen	
	Roggen	
	Gerste	
	Hafer	
	Dinkel	
	Khorasan-Weizen	
	Krebstiere 2*	
	Eier 3*	
	Fisch 4*	
	Erdnuss 5*	
	Soja 6*	
	Milch 7*	
	Schalenfrüchte 8*	
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!