

In unseren Produkten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

Produkt	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch, Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewkerne	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid, Sulfite	Lupinen	Fische	Krebstiere	Weichtiere
Brezeln	x		x																								
Bürle	x						x			x																	
Butterwecken	x						x			x																	
Croissant	x						x		x	x																	
Dinkel-Brötchen	x	x	x		x					x																	
Gaugerknüppel	x	x																									
Käselaugenst.m. Speck	x		x							x																	
Hafer-Vollkornbrötch.	x			x																							
Käselaugenstange	x		x							x																	
Kürbiskern-Laugenzopf	x		x																								
Laugenstange	x		x																								
Laugenwecken	x		x	x																							
Müsli-Stange	x		x						x	x																	
Nuss-Brötchen	x											x	x														
Oliven-Knusperle	x		x							x																	
Saatenbrötchen	x	x	x	x						x												x					
Schinken-Croissant	x						x		x	x											x						
Schoko-Croissant	x						x		x	x																	
Seelen	x		x																			x					
Sesam-/ Mohnwecken	x		x																			x					
Vesperwecken	x	x								x																	
Wasser Wecken	x		x																								
Zipfelwecken	x		x							x																	

X = Zutat im Produkt verarbeitet/enthalten

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen Allergenen, beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Das Vorhandensein von anderen, nicht aufgeführten Allergenen, kann jedoch nicht generell ausgeschlossen werden, da während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung in unserer handwerklich produzierenden Bäckerei die Möglichkeit einer Kreuzkontamination oder Produktübertragung besteht. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit weiterer Allergene zu geben.