

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

Brot	Gluten 1*										Schalenfrüchte 8*										Vegan									
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*}		
Baguette	x																												x	
Bratkartoffelbrot	x				x																									
Berliner Landbrot	x				x						x	x																		
Bernd das Brot	x				x																				x					x
Chilli-Stangen	x																								x					
Ciabatta	x																													x
Dinkel Malz Brot		x																							x	x				x
Filou	x																													x
Fitkornbrot	x				x																									x
Grünkernbrot		x																												x
Canapees	x												x																	
Kartoffelbrot	x				x	x																								x
Kastenweißbrot	x										x	x																		
Knäckebrot	x																								x					x
König Ludwig Brot	x	x			x	x							x																	x
Kosakenbrot	x				x							x	x																	x
Kürbiskernbrot	x																								x	x				x
Laugenbrot	x											x																		x
Vollgutbrot	x				x																					x				x
Marktbrot	x				x								x																	
Marktlai	x				x																									x
Mischbrot	x				x	x						x	x																	x
Mischbrot mit Kümmel	x				x	x						x	x																	x
Weißbrot	x											x	x																	
Odenwälder Bauernbrot	x				x							x	x																	x
Olivenbrot	x																													x
Pano Vegano					x							x														x				x
Parisienne	x																													x
Pfundskerl		x				x																								

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

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

In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

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

Brot	Gluten 1*										Schalenfrüchte 8*										Vegan							
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*}
Roggenkasten					x																							x
Roggenstange	x				x								x															
Haferbrot	x					x	x																					x
Schwäbisches Bauernbrot	x				x																							x
Schweizerbrot	x				x						x																	x
Schwetzinger Bauernbot	x				x						x	x												x	x			x
Buchweizen	x																											x
Toskana	x				x																				x			x
Das Urige					x						x	x																x
Vollgutbrot	x				x	x																						x
Vollkornbrot	x				x							x																x
Wagenrad	x				x																			x				
Walnußbaguette	x															x												x
Weihnachtsbrot	x				x								x	x														x
Weißbrot	x										x	x																
Wurzelbrot					x																							x
Zwiebelbaguette	x												x												x			
Frühlingsbrot	x				x																							x
																												x
Walnußkruste	x											x			x													
																												x
Besenbrot	x				x																							x
Sauerteigbrot	x				x																							x
																												x
																												x
																												x
																												x
																												x

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden.
In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

Allergeninformationen

Bäckerei & Konditorei Utz

Stand: Dez 2023

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

Plunder 1	Gluten 1*										Schalenfrüchte 8*										Vegan							
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*}
Amarena Kirsch	x							x					x															
Amerikaner	x					x		x			x	x																
Apfelschnecke	x							x				x																
Apfelstrudel	x							x			x	x	x															
Apfeltasche	x							x				x	x															
Apple Flap	x					x		x				x	x															
Apple Pie	x							x				x	x															
Berliner	x							x			x	x																
Birnenrahmfladen	x							x				x																
Blätterteig Apfeltasche	x							x				x	x															
Blätterteigbrezel	x							x				x	x															
Buttercroissant	x					x		x				x																
Cinnamon Rolls	x					x		x				x																
Dampfnudel	x							x				x																
Dänische Plunder	x					x		x				x	x															
Donuts	x							x				x																
Einback	x					x		x				x																
Fastnachtsküchle	x					x		x			x	x																
Franzbrötchen	x							x				x	x															
Fruchtschnecken	x							x				x	x															
gefüllte Streusel	x							x			x	x																
Käsetaschen	x					x		x				x																
Kirschtaschen	x					x		x				x																
Kokos-Mandel	x							x				x	x															
Mandarin Streusel	x					x		x				x																
Mandel-Bienenstich-Plunder	x							x				x	x															
Mandelrollen	x							x				x	x															
Martinsmänner Hefeteig	x					x		x				x																
Marzipanschleifen	x							x				x	x															

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

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

In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

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

Kuchen	Gluten 1*										Schalenfrüchte 8*																
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*}
Apfelkuchen gedeckt	X							X						X	X												
Rahmapfel	X							X				X		X	X												
Käse-Apfel	X							X						X	X												
Apfelstreusel	X							X						X	X												
Hefe-Apfel	X							X																			
	x																										
Meraner Apfel	X							X		X	X		X														
Apfel-Sekt	X							X				X															
Kirschstreusel	X							X						X	X												
Käse-Kirsch	X							X				X															
Kirsch-Krokant	X							X						X	X												
Kirschenplotzer	X							X		X	X			X	X												
Schoko-Kirsch	X							X																			
Käsekuchen	X							X				X															
Käsetorte	X							X				X															
Käse-Mohnkuchen	X							X				X		X	X												
Heidelbeerstreusel	X							X						X	X												
Zupfkuchen	X							X				X															
Linzertorte	X							X						X													
Pfirsich-Rahmkuchen	X							X				X		X	X												
Schmand-Mandarine	X							X				X															
Feuerwehrcuchen	X							X						X													
Schwiegermutterkuchen	X							X						X													
Fantakuchen	X							X				X															
Birnen-Rahm	X							X				X		X	X												
Linzer-Obst	X							X						X	X												
Johannisbeer-Baiser	X							X																			
Rhabarber-Baiser	X							X				X		X	X												
Zwetschgenkuchen	X							X						X	X												
Rhabarber-Rahm	X							XX						X	x												

gestellte 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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden.
In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

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

Cremetorten	Gluten 1*										Schalenfrüchte 8*																
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*}
Black Lady	x							x			x	x															
Eierlikör Kranz	x							x				x	x														
Fächertorte	x							x				x															
Frankfurter Kranz	x							x				x	x	x													
Fürst-Pückler	x							x				x	x														
Herrentorte	x							x				x	x														
Himbeergeisttorte	x							x				x															
Moccacreme	x							x				x															
Mozarttorte	x							x				x								x							
Nugatcreme	x							x				x	x	x													
Pralinentorte	x							x				x	x	x													
Prinz-Regenten-Torte	x							x				x	x														
Punschtorte	x							x				x	x														
Rumbombe	x							x				x															
Sachertorte	x							x			x	x															
Schloßtorte	x							x			x	x	x														
Schokocreme	x							x			x	x															
Schwetzingener Nuss	x							x				x		x													
Spanische Vanilltorte	x							x				x	x														
Tiroler Nußcreme	x							x				x	x	x													
Walnußcreme-Torte	x							x				x	x		x												
Williamscreme	x							x				x	x														
Zitronen-Weincreme	x						x	x				x	x														
Zuger Kirschtorte	x							x				x	x	x													

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden.
In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

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

Sahnetorten	Gluten 1*										Schalenfrüchte 8*																
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*
Apfelsekt-Sahne	x							x					x	x													
Bienenstich	x							x					x	x													
Birnensahne	x							x					x														
Cointreau-Sahne	x							x					x														
Erdbeersahne	x							x					x														
Eierlikörsahne	x							x					x	x													
Flockensahne	x							x					x														
Himbeersahne	x							x					x														
Haselnuss-Sahne	x							x					x	x													
Joghurtsahne	x							x			x	x															
Lecker Schmecker	x							x					x	x													
Käsesahne	x							x					x														
Kiwisahne	x							x					x														
Malakoff-Sahne	x							x					x														
Mousse au Chocolat-Erdbeers	x							x					x	x													
Maulwufisahne	x							x					x														
Maracuja-Mango-Sahne	x							x					x	x													
Nuss-Sahne	x							x					x	x													
Rhabarber-Sekt-Sahne	x							x					x	x													
Schwarzwälder	x							x					x														
Schokosahne	x							x					x														
Schweizer-Vanillsahne	x							x					x	x													
Holländer Sahne	x							x					x														
Weinsahne	x							x					x														
Tiramisu	x							x					x														

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden.
In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

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

Dauergebäck	Gluten 1*										Schalenfrüchte 8*										Weichtiere 14*							
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*
Bobbes	x							x					x															
Brownies	x							x				x		x														
Cookies	x							x			x	x	x			x				x								
Energie Riegel														x	x										x			
Flammende Herzen	x							x																				
Florentiner	x										x		x	x						x								
Halbmonde	x							x						x	x													
Hildabrötchen	x							x																				
Kongress-Schnitte	x							x							x													
Liebesknochen	x							x																				
Linzertörtchen	x							x							x													
Makronenhörnchen	x							x						x	x													
Meringen	x							x																				
Mohrenköpfe m.Gesicht	x							x				x																
Mürbteigherzen	x							x																				
Müsli-Riegel	x													x	x									x				
Nougat-Happen	x							x			x		x	x														
Nougatring	x							x			x		x	x														
Nougatfüße	x							x			x		x	x														
Nußhappen	x							x			x			x														
Nußknacker	x							x			x			x														
Nußschiffchen	x							x			x			x														
Nussecken	x							x			x			x														
Pfauenaugen	x							x						x														
Schweinsohren	x							x																				
Smilies	x							x																				
Wiener Nußschnitte	x							x						x														
Zuckerring	x							x																				
Zuckerring mit Schokolade	x							x																				

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergene Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden.
In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

Lieber Kunde,
in der folgenden Übersicht sind die in unseren Backwaren enthaltenen Allergene mit einem "x" gekennzeichnet:
(S = Spuren)

Snacks	enthält:														Vegan										
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere ^{2*}	Eier ^{3*}	Fisch ^{4*}	Erdnuss ^{5*}	Soja ^{6*}	Milch ^{7*}	Schalenfrüchte 8*											
Brötchen hell belegt	x				x								x						x	x					
Körnerbrötchen belegt	x	x			x								x						x	x	x				
Laugendreieck belegt	x				x							x	x												
Mozzarella Kracher	x				x							x	x												x
Putenkracher	x				x							x	x						s	s					x
Laugenbrötchen belegt	x				x								x												x
Laugenring/-Stange mit Butter	x				x								x												x
Käse Laugenring belegt	x				x								x												x
Leberwurstbrötchen	x				x								x												
Rühreibrötchen	x				x					x			x							s					
Käse-Schinken-Croissant	x				x					x		x	x												x
Fleischkäse mit Ei	x				x					x			x												
Frikadelle mit Brötchen	x				x				x				x							s	x				
Frikadelle	x				x				x											s	x				
Fleischsalatbrötchen	x				x			s	x	s			x	s							x	s			
Winzerschmaus	x				x								x							s	x				
Bratwurst mit Brötchen	x				x								x												
Landjäger																									
Flammkuchenciabatta	x				x																				
Bäcker Burger	x				x								x												
Paniertes Schnitzel	x				x																x	x			
Pizza Schiffchen	x				x								x								x	x			
Zwiebelmettbrötchen	x												x								x	x			
Bockwurst																									
Rindswurst																					s	s			
Pizza Fleischkäse													x								x	x			
Remoulade									x												x				
Vegane Burger		x				x																			

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden.
In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

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

Kaffee spezialitäten	enthält:																										
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*}
Espresso																											
Tasse Kaffee																											
Cappuccino													x														
Milchkaffee													x														
Cafe Royal													x														
Latte Macchiato													x														
Leonardo Dunkel													x														
Leonardo Hell													x														
geeister Leonardo													x														
Choco Latte hell/ dunkel													x														
Kids Chocolate hell/ Dunkel													x														
Latte Fudge													x														
Latte Noicette													x	x		x											
Latte Amaretto													x														
Choco Latte hell/ dunkel													x														
Espresso Macciato													x														
Moccacino																											
Caramel Maccia													x														
Nugat Moccacino													x	x		x											
Latte Maccia													x														
Wiener Melange													x														
Kleiner Wiener																											
Cafe Crema																											
Banana Chocolate													x														
Mozart Chokolade													x								x						

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden.
In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet:

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

Frühstück Café Planken	Gluten 1*														Schalenfrüchte 8*												
	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*
Kleine Planken	X												X														
Herrnenfrühstück	X							X					X										X				
Alles Käse	X							X				X	X										X				
Traumfänger	X							X	X			X															
Breakfast in America	X							X				X	X													X	
Buon Giorno Italia	X							X				X											X			X	
Schoko-Schok	x							x				x															
Bel Etage	X							X	X			X	X														
Vegane Frühstücke:																											
kleine Planken	x																										
Alles Käse	x																										
Traumfänger	x																										
Veganer Käseteller	x																										
gemischter Teller	x																										

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

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

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

Speiseeis	Gluten 1*										Schalenfrüchte 8*																	
	enthält:	Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	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*
Fruchteis																												
Erdbeer																												
Zitrone																												
Maracuja																												
Mango																												
Nusseis																												
Schokolade														x														
Vanilleeis														x														
Erdnuss														x				x										
Caramel														x														
Nugat														x	x													
Malaga														x														
Amaretto														x	x													
Haselnuss														x	x													
Walnuss														x		x												
Pistazie														x							x							
Straciatella														x														
Panna Cotta														x														
Mocca														x														
Joghurt														x														
Joghurt Mohn														x														
Spekulatius														x														
Cookie Dough		x							x					x	x													
Delfino Blau														x														
Waldmeister														x														

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), 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

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

In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet: