Übersicht der Allergene Saisongebäck

Stand: 16.03.15

Gruppe	Artikel	Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnusserzeugnisse	Sojaerzeugnisse	Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Saisongebäck	Butterstollen Dresdner Art	X		X				X	X					X	
	Mandelstollen	X		X				X	X					X	
	Mohnstollen	X		X				X	X						
	Champagnerstollen	X		X				X	X				X	X	
	Wintertraumkuchen	X		X				X	X						
	Spekulatiusgebäck	X		X			X	X	X						
	Honigkuchen Pflaume	X					X								
	Honigkuchen Creme	X		X			X		X						
	Helgoländer	X						X	X				X		
	Vanille Gebäck	X		X				X							
	Schokogebäck	X		X				X							
	Nussgebäck	X		X				X	X						
	Braune Kuchen	X						X	X				X		
	Honigkuchen Orange- Nougat	X					X	X	X						
	Honigkuchen Kirsch-Marzipan	X		X			X	X	X						
	Weihnachtsmann	X		X				X							
	Zimtsterne	X		X					X						
	Weihnachtsmischung	X		X			X	X	X						
	Adventsbrot	X		X			X	X	X						
	Mini-Butterstollen	X		X				X	X					X	
	Mini-Champagnerstollen	X		X				X	X				X	X	
	Muffin Osterhase	X		X			X	X						X	
	Osterbrot	X		X				X	X						
	Süßer Zopf	X		X				X							
	Osterkranz Marzipan	X		X				X	X						
	Osterkranz Pflaume	X		X					X						
	Wurzelzwerg	X													
	Kuchenzwerg Eierlikör	X		X				X							
	Zitronen-Dinkel-Keks	X						X	X						
	Möhrebröd	X													

X – Allergen ist in den im Produkt verwendeten Zutaten enthalten

Die obenstehenden Daten sind mit größter Sorgfalt und Wissen erstellt worden. Wir müssen jedoch jegliche Gewährleistung ausschließen, da sich die Rohstoffe unserer Zulieferer ändern können.

Bitte beachten Sie, dass in unserer Produktion allergene Zutaten verwendet werden. Ein möglicher Spurenübertrag auf Produkte, die diese allergenen Zutaten rezepturbedingt nicht enthalten, kann auch allen von uns unternommenen Maßnahmen zur Vermeidung nicht komplett ausgeschlossen werden.