

Ihr Bäcker Schüren

Klassik-Gebäckstücke

Stand: Oktober 2020

Artikelgruppe / -name	Getreideanteile ohne andere Zutaten			Allergie-Informationen											Nährwert - Informationen pro 100 g										Symbol									
	Weizen %	Roggen %	Dinkel %	Hefe	Salz	Zucker	Honig	Malz	Gelatine	GLUTEN Milch/Milchzweig- nüsse	HÜHNEREI	SCHALENFRUCHT	SESAM	SOJA	ERDNUSS	Ölsaaten, Körner, besondere Zutaten	Zusatzstoffe	kJ	Kcal	Fett, g	davon gesättigte Fettsäuren, g	Kohlenhydrate, g	davon Zucker, g	Eiweiß, g	Salz, g	Ballaststoffe, g	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei					
Gebäckstücke (Klassik)																																		
Eierlikör-Berliner	100			X	X	X			X	X	X			X	X*	Eierlikör, Pudding	Kuvertüre: Emulgator Sojalecithin Eierlikör-Crème: Emulgator Zitronensäureester von Speisefettsäuren, Stabilisator Xanthan														X			
Nougatberliner	100			X	X	X		X	X	X	X			X*	Nuss-Nougat-Crème mit Haselnuss	Nuss-Nougat-Crème: Emulgator: Sonnenblumenlecithin Schokolinsen: mit Farbstoff und Gelatine																		
Orangenberliner	100			X	X	X			X	X	X			X*	Orangenmarmelade, Grand Marnier	Orangenmarmelade: Gellermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure																X		
Berliner Ballen	100			X	X	X			X	X	X			X*	Mehrfрукtkonfitüre	Mehrfрукtkonfitüre: Gellermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure	1514	362	16,87	10,36	47,97	29,85	4,39	0,38	1,42	X								
Apfeltaschen	100			X	X	X			X	X	X			X*	geriebene Äpfel																X			
Amerikaner	100			X	X	X			X	X	X				Zuckerguss, Backtriebmittel, Natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen		1529	365	5,27	3,00	72,26	40,62	6,19	0,06	1,50	X								
Puddingbrezel	100			X	X	X			X	X	X				Pudding, Zuckerguss		928	222	10,07	6,37	28,41	13,10	4,20	0,33	0,98	X								
Schnecken	100			X	X	X			X	X	X	X			Rosinen, Marzipan, Zuckerguss, Aprikosenkonfitüre	Aprikosenkonfitüre: Gellermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure	1492	356	14,54	7,96	50,45	32,50	5,16	0,33	2,24	X								
Obstplunder, verschiedene	100			X	X	X			X	X	X	X			Zuckerguss, Marzipan, Obst der Saison (Erdbeeren, Pflaumen) Erdbeer: natürliches Erdbeearoma mit anderen natürlichen Aromen		Angabe nicht möglich wegen schwankenden Nährwerten je nach Obstsorte										X							
Zwiebelschnecke mit Speck	100		*	X	X			X ^{B)}	X	X	X				Zwiebeln, Speckwürfel, Butter, Rapsöl, Sahne, Käse	Rohschinken-Würfel: Dextrose; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumnitrat Schweineschmalz: Konservierungsstoff: Extrakt aus Rosmarin																		
Dauergebäck (Klassik)																																		
Kokosmakrone					X	X					X	X			Marzipan, Kokosraspeln		1913	457	38,31	24,64	26,30	9,48	2,83	0,53	0,91	X								
Blätterteigohr	100			X	X				X	X				X	Kuvertüre	Kuvertüre: Emulgator Sojalecithin														X		X		
Mandelhörnchen				X	X					X	X	X		X	Kuvertüre, Marzipan, Mandeln	Kuvertüre: Emulgator Sojalecithin														X				
Florentiner				X	X	X				X		X		X	Mandeln, Kuvertüre	Kuvertüre: Emulgator Sojalecithin														X				
Baumkuchenspitze	100			X	X				X	X	X	X		X	Marzipan, Kuvertüre, Natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Vanille-Aroma	Kuvertüre: Emulgator Sojalecithin														X				
Hafercookie Cranberry White	100			X	X				X	X	X			X	Haferflocken, Cranberries, weiße Schokolinsen	weiße Schokolinsen: Emulgator Sojalecithin														X				
Hafercookie Hazelnut Dark	100			X	X				X	X	X	X		X	Haferflocken, Haselnüsse, Schokolinsen	dunkle Schokolinsen: Emulgator Sojalecithin														X				

zu*) in Spuren

zu B) Bio-Hefeaktivator enthält: Bio-Malz, Bio-Leinmehl, Bio-DINKEL

X* Siedegebäck wird in Erdnussöl gebacken

Allergie-Informationen: Bei uns in der Backstube werden von den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen acht verwendet. Dies sind Gluten, Milch/Lactose, Hühnerlei, Schalenfrüchte, Sesam, Erdnuss, Soja und Fisch (Fisch ist ausschließlich in der Zucchini-Lachs-Tarte enthalten). Diese Allergene finden Sie in der Spalte Allergie-Informationen den jeweiligen Produkten zugeordnet. Wir weisen darauf hin, dass bei der handwerklichen Lebensmittelherstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren auf andere Backwaren als die angegebenen nicht ausgeschlossen werden kann.