

Bäcker Schüren

Klassik-Gebäckstücke & -Dauergebäck

Stand: Januar 2024

Artikelgruppe / -name	Getreideanteile ohne andere Zutaten			Allergie-Informationen										Ölsaaten, Körner, besondere Zutaten	Zusatzstoffe	Nährwert - Informationen pro 100 g										Symbol											
	Weizen %	Roggen %	Dinkel %	Hefe	Salz	Zucker	Honig	Malz	Gelatine	GLUTEN	MILCH/Milch-zeugnisse	HÜHNEREI	SCHALENFRUCHT			SESAM	SOJA	ERDNUSS	Energie kJ	Energie kcal	Fett, g	davon gesättigte Fettsäuren, g	Kohlenhydrate, g	davon Zucker, g	Eiweiß, g	Salz, g	Ballaststoffe, g	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei							
Gebäckstücke																																					
Eierlikör-Berliner	100			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				Orangenmarmelade, Grand Marnier	Orangenmarmelade: Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure																		X			
Berliner Ballen	100			X	X	X			X	X	X				Mehrfrüchtkonfitüre	Mehrfrüchtkonfitüre: Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure	1514	362	16,87	10,36	47,97	29,85	4,39	0,38	1,42	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				Vanille, Aprikosenkonfitüre, 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 (Mandeln), Zuckerguss, Aprikosenkonfitüre	Aprikosenkonfitüre: Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure	1492	356	14,54	7,96	50,45	32,50	5,16	0,33	2,24	X											
Streuselballen	100			X	X	X			X	X	X				Zuckerguss, Kirschen, Zimt		1375	328	11,58	7,21	50,68	24,51	4,77	0,37	1,70	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																					
Dauergebäck																																					
Kokosmakrone					X	X					X	X		X	Marzipan, Kokosraspeln	Kuvertüre: Emulgator Sojalecithin	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			
Mandelhörchen					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 (Mandeln), 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 Schokotropfen: Emulgator Sojalecithin																		X			
Hafercookie Hazelnut Dark	100				X	X			X	X	X	X		X	Haferflocken, Haselnüsse, Schokotropfen	dunkle Schokolinsen: Emulgator Sojalecithin																		X			
Vanillekipferl	100				X	X			X	X		X			Haselnüsse gemahlen, Mandeln gemahlen, Vanille, Zitrone, Zimt gemahlen		2646	633	27,28	13,69	71,81	37,36	7,43	0,24	2,90	X											

zu*) in Spuren

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

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.