



*Qualität ist
Ährensache*

Drei-Ähren-Bäckerei

Inhaltsstoffe und Allergene unserer Produkte

☪



Unser Brot
besteht zu
fast 98%
aus Liebe.

Der Rest sind hochwertiges Getreide, Wasser, Salz und natürliche Gewürze.

☪



Übersicht unserer Brotsorten

Name	Artikelgruppe	Beschreibung	Allergene
Mischbrot	Roggenmischbrot	70 % Roggen / 30% Weizen hauseigener Natursauerteig, lange Frischhaltung	Enthalten: 0,1
Krustenbrot	Roggenmischbrot	70% Roggen / 30% Weizen hauseigener Natursauerteig, mehligte Kruste	Enthalten: 0,1
Rustikales Bauernbrot	Roggenmischbrot	70% Roggen / 30% Weizen aufgeplatzte, knackige Kruste	Enthalten: 0,1
Roggenbrot	Roggenmischbrot	90% Roggen / 10% Weizen lange Frischhaltung durch Natursauerteig	Enthalten: 0,1
Kastenroggenbrot	Roggenbrot	100% Roggen mit Natursauerteig	Enthalten: 0,1
Dinkelbrot	Vollkornbrot	100% Dinkel (Vollkornschröt/-flocken/-mehl) Reich an Eiweiß, Ballaststoffen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen, gut für unsere Nerven, eine gesunde Haut und geregelten Stoffwechsel	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7, 10,11,13
Schwabenkorn	Vollkornbrot	Dinkelvollkornmehl, Dinkelschröt, Sonnenblumenkerne, Weizen- u. Roggenmehl und Kartoffelflocken langanhaltende Sättigung durch Getreidevollkorn, gut für die Verdauung	Enthalten: 0,1,7 Spuren: 6,8,11,13
Kosakenbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	70% Roggen / 30% Weizen, Natursauerteig hauseigener Natursauerteig, kräftig, malziger Brotgenuss	Enthalten: 0,1
Kosaken Spezial	Spezialbrot aus Roggenmischteig	70% Roggen / 30% Weizen, Natursauerteig hauseigener Natursauerteig, Sesam und Leinsaat Dekor	Enthalten: 0,1,11
Zwillingsbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	50% Weizen / 50% Roggen (Mehl und Vollkornschröt) Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam eine Hälfte mit Körnern bestreut, die andere ohne	Enthalten: 0,1,11
Drei-Ähren-Korn	Spezialbrot aus Roggenmischteig	50% Weizenmehl / 50% Roggenmehl(Mehl und Vollkornschröt), Natursauerteig Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam	Enthalten: 0,1,11
Kürbiskernbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	70% Roggen / 30% Weizen, Natursauerteig Kürbiskerne	Enthalten: 0,1
Sonnenblumenkernbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	70% Roggen / 30% Weizen, Natursauerteig saftiger, kerniger Geschmack durch Sonnenblumenkerne	Enthalten: 0,1
Leinsamenbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	70% Roggen / 30% Weizen, Natursauerteig Leinsamenkörner	Enthalten: 0,1
Dreikornbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	70% Roggen / 30% Weizen, Natursauerteig Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam	Enthalten: 0,1,11 Spuren:
Zwiebelbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	70% Roggen / 30% Weizen, Natursauerteig Hoher Anteil an Röstzwiebeln, rustikal im Geschmack	Enthalten: 0,1
Das Abendbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	Weizenvollkornmehl Reich an Ballaststoffen und Eiweiß, reduzierter Kohlenhydratanteil	Enthalten: 0,1,6 Spuren: 6,7
Rübli Brot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	40% Roggen / 60% Weizen, Natursauerteig, Leinsaat, Sesam, Sonnenblumen, Haferflocken mit saftigen Möhrenstücken verfeinert	Enthalten:0,1, 11
Tiroler Bauernbrot	Spezialbrot aus Roggenmischteig	70% Roggen / 30% Weizen mit gemahlenem Kümmel	Enthalten: 0,1
Weißbrot	Weizenmischbrot	95% Weizen / 5% Roggen	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Italienisches Weißbrot	Weizenbrot	100% Weizen mit Hartweizengrieß, besonders lange Frischhaltung	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Kastenweißbrot	Weizenmischbrot	95% Weizen / 5% Roggen	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7



*Qualität ist
Ährensache*

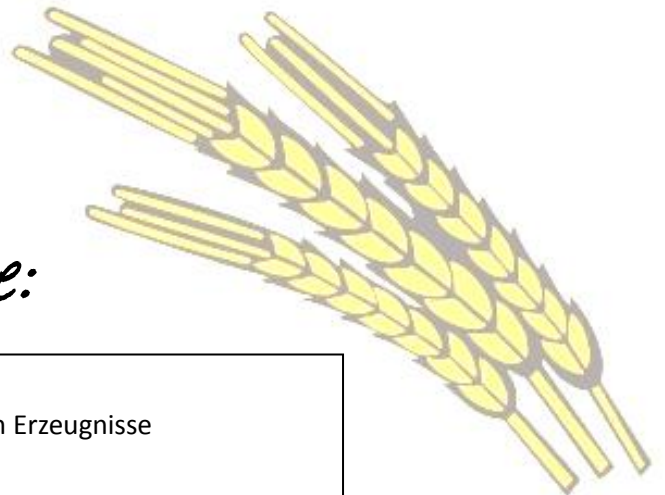
Übersicht unserer Brötchensorten

Name	Artikelgruppe	Beschreibung	Allergene
Semmel	Weizenbrötchen	95% Weizen / 5% Roggen mit Weizensauerteig	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Brötchen	Weizenbrötchen	95% Weizen / Roggen mit Weizensauerteig	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Kaiserbrötchen	Weizenbrötchen	100% Weizen mit Weizensauerteig, hoher Krustenanteil durch Einschnitt in der Mitte	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Rustikales Roggenbrötchen	Roggenbrötchen	70% Weizen / 30% Roggen mit Sauerteig verfeinert, aufgeplatzte, bemehlte Kruste	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Roggenbrötchen	Roggenbrötchen	40% Weizen / 60% Roggen (Mehl und Schrot)	Enthalten: 0,1
Roggbatta	Roggenchiabatta	Chiabattateig mit Roggen und Natursauerteig	Enthalten: 0,1 Spuren:
Sesambrötchen	Weizenbrötchen	100% Weizen mit Weizensauerteig bestreut mit Sesam	Enthalten: 0,1,11 Spuren:3,6,7
Mohnbrötchen	Weizenbrötchen	100% Weizen mit Weizensauerteig bestreut mit Mohn	Enthalten: 0,1 Spuren:3,6,7,11
Olivenbrötchen	Weizenbrötchen	Weizenteig mit frischen Oliven und Olivenöl	Enthalten: 0,1,7 Spuren: 3,6
Sonnenblumenkern- brötchen	Körnerbrötchen	80% Weizen 20% Roggen, Roggensauerteig Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken,	Enthalten: 0,1,11 Spuren:3,6,7
Kürbiskernbrötchen	Körnerbrötchen	80% Weizen 20% Roggen, Roggensauerteig Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken,	Enthalten: 0,1,11 Spuren:3,6,7
Mehrkornbrötchen	Körnerbrötchen	80% Weizen 20% Roggen, Roggensauerteig Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken,	Enthalten: 0,1,11 Spuren: 3,6,7
Weltmeisterbrötchen	Körnerbrötchen	80% Weizen 20% Roggen, Roggensauerteig Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn	Enthalten: 0,1,11 Spuren: 3,6,7
Körnerkornstange	Körnerbrötchen	80% Weizen 20% Roggen, Roggensauerteig Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken,	Enthalten: 0,1,11 Spuren: 3,6,7
Dinkel-Joghurt Brötchen	Körnerbrötchen	85% Weizen 8% Dinkelvollkornflocken 7% Haferflocken 15% Joghurt, Sonnenblumenkerne, Leinsamen u. Buchweizen	Enthalten: 0,1,7 Spuren:3,6,11
Dinkel Brötchen	Vollkornbrötchen	100% Dinkelvollkornmehl herzhaft, nussiger Geschmack	Enthalten: 0,1,11 Spuren: 13
Bierstange		70% Weizen / 30% Roggen, Sauerteig Mit Paprika, Knoblauch, Gouda und Mohn	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Partystange	Blätterteigbrötchen	95% Weizen / 5% Roggen Blätterteig mit Schinkenwürfeln, Mohn, Sesam, Gouda	Enthalten: 0,1,11 Spuren: 7
Laugenstange	Laugenbrötchen	Weizen-und Roggenmehl, Lauge und grobes Salz Laugengebäck in länglicher Form	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,5,6,7,8,11
Laugenbrezel	Laugenbrötchen	Weizen-und Roggenmehl, Lauge und grobes Salz Schön geschwungen, mit grobem Salz bestreut	Enthalten: 0,1 Spuren:3,5,6,7,8,11
Käsebrötchen	Weizenbrötchen	95% Weizen / 5% Roggen mit geriebenem Gouda	Enthalten: 0,1 Spuren:3,6,7
Schinkenbrötchen	Weizenbrötchen	95% Weizen / 5% Roggen mit Schinkenwürfeln und geriebenem Gouda	Enthalten: 0,1 Spuren:3,6,7



Käsestange	Laugenbrötchen	Laugenteig mit geriebenem Gouda	Enthalten: 0,1 Spuren:3,5,6,7,8,11
Käse-Schinken-Zwiebelstange	Laugenbrötchen	Laugenteig mit geriebenem Gouda, Schinkenwürfeln und Zwiebeln	Enthalten: 0,1 Spuren:3,5,6,7,8,11
Kümmelbrötchen	Weizenbrötchen	100% Weizen mit Kümmel, gut für die Verdauung	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Rosinenbrötchen	Milchbrötchen	Weizenteig mit Milch und Rosinen verfeinert	Enthalten: 0,1,3,7
Milchbrötchen	Milchbrötchen	Weizenteig mit Milch verfeinert	Enthalten: 0,1,3,7
Partysonne hell	Weizenbrötchen	95% Weizen / 5% Roggen verschiedene Sorten Körner und geriebener Gouda	Enthalten: 0,1,11 Spuren:3,6,7
Partysonne dunkel	Roggenbrötchen	70% Weizen / 30% Roggen verschiene Sorten Körner und geriebener Gouda	Enthalten: 0,1,11 Spuren: 3,6,7
Baguette	Weizenbrötchen	100% Weizen	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Körnerbaguette	Körnerbrötchen	80% Weizen 20% Roggen, Roggensauerteig Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferflocken	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Sauerteigbaguette	Roggenbrötchen	70% Weizen / 30% Roggen mit hauseigenem Natursauerteig	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7
Wurzelbrot	Weizenbrot	100% Weizen lockerer Teig durch lange Teigführung, große Porung	Enthalten: 0,1 Spuren: 3,6,7,13

Kennzeichnung Allergene:



- | | |
|----|---|
| 0 | Hefe (kein Allergen) |
| 1 | glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 2 | Krebstiere und –erzeugnisse |
| 3 | Eier und –erzeugnisse |
| 4 | Fisch und –erzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse und –erzeugnisse |
| 6 | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7 | Milch und –erzeugnisse |
| 8 | Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 9 | Sellerie und –erzeugnisse |
| 10 | Senf und –erzeugnisse |
| 11 | Sesamsamen und –erzeugnisse |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 13 | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 14 | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Qualität ist Ährensache

Mischbrot und Krustenbrot



Mischbrot 500 g rund oder lang



Mischbrot 1000 g



Mischbrot 1250 g

Zutaten: Getreidemahlerzeugnisse (Roggenmehl, Weizenmehl), Wasser, hauseigener Natursauerteig, Salz, Hefe

Besondere Merkmale: kräftig aromatisch mit saftig lockerer Krume, ausgewogenes Verhältnis von Milch- und Essigsäure durch Sauerteig, glatte, knackige Oberfläche der Kruste

Frischhaltung: sehr gut durch Sauerteig, ca. 3 Tage bei sachgerechter Lagerung in der Bäckertüte

Verzehrtipp: vielseitiger gesunder Genuss für jeden Tag, bei jeder Gelegenheit und für jeden Geschmack, je nach Belag ein mildes, pikantes, herzhaftes oder süßes Geschmackserlebnis

Hinweis für Ernährung: höherer Nährwert als helle Brote durch Sauerteig, ideal für ausgewogene und gesunde Ernährung

NÄHRWERTE PRO 100 G
(Richtwert in % des Tagesbedarfs)

Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate	Brennwert
1,1 g	6,9 g	43,7 g	212 kcal (888 kJ)



Krustenbrot 750 g



Krustenbrot 1250 g

Qualität ist Ährensache

Roggenbrot



Roggenbrot 1000 g

Zutaten: Getreidemahlerzeugnisse (Roggenmehl, Weizenmehl), Wasser, hauseigener Natursauerteig, Salz, Hefe

Besondere Merkmale: Roggenmischbrot mit einem sehr hohen Anteil an Roggenmehl, kräftig und aromatisch mit lockerer Krume, ausgewogenes Verhältnis von Milch- und Essigsäure durch Natursauerteig

Frischhaltung: sehr gut durch Sauerteig, ca. 3 Tage bei sachgerechter Lagerung in der Bäckertüte

Verzehrtipp: vielseitiger gesunder Genuss für jeden Tag, bei jeder Gelegenheit und für jeden Geschmack, je nach Belag ein mildes, pikantes, herzhaftes oder süßes Geschmackserlebnis

Hinweis für Ernährung: höherer Nährwert als helle Brote durch Sauerteig, ideal für ausgewogene und gesunde Ernährung

NÄHRWERTE PRO 100 G
(Richtwert in % des Tagesbedarfs)

Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate	Brennwert
1,1g	6,8g	45,0g	238kcal (996 KJ)

Kastenroggenbrot



Kastenroggenbrot 1000 g

Zutaten: Roggenmehl, Roggenvollkornsauerteig, Wasser, Salz, Hefe

Besondere Merkmale: reines Roggenbrot (100%) mit saftig, aromatischem Geschmack

Frischhaltung: Sehr gut durch Sauerteig, ca. 3 Tage bei sachgerechter Lagerung in der Bäckertüte

Verzehrtipp: vielseitiger gesunder Genuss für jeden Tag, bei jeder Gelegenheit und für jeden Geschmack, ideal zu allen Belägen

Hinweis für Ernährung: ideal für ausgewogene und gesunde Ernährung, hoher Nährwert durch Getreidebestandteile und hohen Roggenanteil

NÄHRWERTE PRO 100 G
(Richtwert in % des Tagesbedarfs)

Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate	Brennwert
1,1g	6,5g	50,0g	243kcal (1015KJ)

Qualität ist Ährensache

Rustikales Bauernbrot



Rustikales Bauernbrot 750 g

Zutaten: Getreidemahlerzeugnisse (Roggenmehl, Weizenmehl), Wasser, hauseigener Natursauerteig, Salz, Hefe

Besondere Merkmale: kräftig aromatisch mit saftig lockerer Krume, ausgewogenes Verhältnis von Milch- und Essigsäure durch Sauerteig, aufgeplatzte, bemehlte, knackige Kruste

Frischhaltung: Sehr gut durch Sauerteig, ca. 3 Tage bei sachgerechter Lagerung in der Bäckertüte

Verzehrtipp: vielseitiger gesunder Genuss für jeden Tag, bei jeder Gelegenheit und für jeden Geschmack, je nach Belag ein mildes, pikantes, herzhaftes oder süßes Geschmackserlebnis

Hinweis für Ernährung: höherer Nährwert als helle Brote durch Sauerteig, ideal für ausgewogene und gesunde Ernährung

NÄHRWERTE PRO 100 G
(Richtwert in % des Tagesbedarfs)

Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate	Brennwert
1,1g	6,9g	43,7g	212kcal (888KJ)

Drei-Ähren-Korn



Drei-Ähren-Korn 750 g

Zutaten: Getreidemahlerzeugnisse (Roggenmehl, Roggenvollkornschtrot, Weizenmehl) Wasser, Haferflocken, Malze (aus Roggen, Gerste und Weizen), Sojaschtrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Jodsalz, Hefe

Besondere Merkmale: Mehrkornbrot (ein Brot in dem mehrere Sorten Körner und verschiedene Mehle enthalten sind. Kein Vollkornbrot!) Ein kräftig malziger Brotgenuss, aromareiche Malze verleihen der Krume eine dunkle Bräunung und prägen die herzhafteste Geschmacksnote, besonders saftig mit feinkörnigem Biss, schräg eingeschnittene, gut ausgebackene Kruste, reich mit Saaten bestreut

Frischhaltung: durch die Zugabe von Malzen, Körnern und Saaten lange Saftig und frisch, bei sachgerechter Lagerung bis zu 5 Tage

NÄHRWERTE PRO 100 G
(Richtwert in % des Tagesbedarfs)

Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate	Brennwert
------	--------	---------------	-----------

Hinweis für Ernährung: mit ausgewählten Zutaten gesund genießen, Malz-Mehrkornbrote sind auch für Diabetiker geeignet (100g = 3,4 BE)

Qualität ist Ährensache

Dinkelbrot



Dinkelbrot 500 g

Zutaten: Dinkelvollkornschtrot (Vollkornschtrot, /-flocken, /-mehl), Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornsauerteig, Zucker, Kartoffelflocken, Meersalz, Guarkernmehl, Gerstenmalzextrakt

Besondere Merkmale: herzhaft, nussiger Geschmack

Frischhaltung: lange Frischhaltung durch das Volle Korn
3 - 5 Tage bei sachgerechter Lagerung in der Bäckertüte

Verzehrtipp: vielseitiger gesunder Genuss für jeden Tag, bei jeder Gelegenheit und für jeden Geschmack, je nach Belag ein mildes, pikantes, herzhaftes oder süßes Geschmackserlebnis

Hinweis für Ernährung: reichlich Eiweiß, Ballaststoffe sowie viele Mineralstoffe und Spurenelemente wie Mangan, Chrom, Eisen, Phosphor u. Magnesium, auch an Vitaminen hat Dinkel viel zu bieten z.B. Provitamin A, E, B1, B2 und Niacin
Das Korn ist gut für unsere Nerven, eine gesunde Haut und regelt den Stoffwechsel

NÄHRWERTE PRO 100 G
(Richtwert in % des Tagesbedarfs)

Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate	Brennwert
2,0 g	10,8 g	39 g	225kcal (952 kJ)

Schwabenkorn



Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Dinkelschtrot, Weizen- u. Roggenmehl, Roggensauerteig, Kartoffelflocken, Gerstenmalzmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Salz, Hefe, Apfelfaser, Guarkernmehl, Joghurtpulver

Besondere Merkmale: Vollkornbrot (Brot in dem ganze Körner mit Schale zu Mehl vermahlen oder im ganzen Korn enthalten sind.

Vollkornsauerteig und Malz prägen aromatisch-milden Geschmack. Besonders kernige Krume mit Sonnenblumenkernen, saftig und gut bestreichbar

Frischhaltung: Sauerteig fördert Frischhaltung, dadurch 2-3 Tage frisch

Verzehrtipp: schmeckt zu allem, besonders zu herzhaftem wie Käse, Schinken oder Kräuterquark, durch lange Frischhaltung ein Idealer Brotvorrat

NÄHRWERTE PRO 100 G
(Richtwert in % des Tagesbedarfs)

Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate	Brennwert
7,0g	13,4g	56,6g	364kcal

Hinweis für

Ernährung: für gesundheitsbewusste, vollwertige Ernährung, lang anhaltende Sättigung durch Getreidevollkorn, gut für die Verdauung



Übersicht unseres Kuchen-, Gebäck- und Tortensortimentes Stand: 20.09.2014

Name	Artikelgruppe	Beschreibung	Allergene
Obstkuchen	Blechkuchen	Hergestellt nach Original Thüringer Schmandkuchenrezept Erhältlich mit vielen verschiedenen Obstsorten	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 6,13
Kokoskuchen	Blechkuchen	Hefeteig mit Pudding und einer knusprigen Kokosflockenmasse	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 6,13
Zupfkuchen	Blechkuchen	Schoko-Mürbeteig mit einer Quarkmasse und Schoko-Streuseln bedeckt	Enthalten: 0,1,3,7,16 Spuren: 6,13
Streuselkuchen	Blechkuchen	Hefeteig mit Pudding und leckeren Butterstreuseln	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 6,13
Schmand-Mandarinen Kuchen	Blechkuchen	Hefeteig mit unserer Schmandkuchen-Masse und Mandarinstücken, bedeckt mit einer knusprigen Eiweißschicht	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 6,13
Walnusschnitte*	Blechkuchen	Schokoladiger Rührkuchenteig mit Walnüssen und einem Schokoüberzug	Enthalten: 1,3,7 Spuren: 6,8
Papageienkuchen*	Blechkuchen	Bunter Rührkuchenteig mit Schokoladenüberzug und bunten Perlen	Enthalten: 0,1,3,7,15 Spuren: 6,8
Kaffeeschnitte	Blechkuchen	Heller und dunkler Rührkuchenteig mit Quarktopfen, gebuttert und gezuckert für den extra Geschmackskick	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren:
Schneewittchenkuchen*	Schnitte	Heller und dunkler Rührkuchenteig mit versunkenen Kirschen, bedeckt mit Puddingfüllung und Schokolade	Enthalten: 1,3,7 Spuren: 6,8
Sahne-Schnitte mit Obst	Schnitte	Sahne mit Fruchtpürees auf Rührkuchenteig	Enthalten: 1,3,7,16 Spuren:
Sahne-Quark-Schnitte	Schnitte	Leckere Quark-Sahne Masse auf Rührkuchenteig, auch mit verschiedenen Früchten erhältlich	Enthalten: 1,3,7,16 Spuren:
Butterkrem-Schnitte	Schnitte	Mit Rührkuchenteig und deutscher Butterkrem	Enthalten: 1,3,7 Spuren: 6, 13
Fruchtschnitte	Schnitte	Rührkuchenboden mit Pudding und Obst (z.B. Erdbeere, Himbeere, gem. Obst,...)	Enthalten: 1,3,7,15,16 Spuren: 6,13
Kirschring*	Sahneerzeugnis	Brandteig in Ringform, überzogen mit Schokolade, gefüllt mit Kirschen und Sahne	Enthalten: 1,3,7,15,16 Spuren: 6,8
Windbeutel	Sahneerzeugnis	Brandteig gefüllt mit Sahne	Enthalten: 1,3,7 Spuren:
Eclair mit Himbeersahne	Sahneerzeugnis	Brandteig gefüllt mit Himbeeren und Himbeersahne	Enthalten: 1,3,7,16 Spuren:
Schillerlocke	Sahneerzeugnis	Mit Sahne gefülltes Blätterteig-Tütchen	Enthalten: 1,7,16 Spuren:
Muffin	Gebäck	Heller und dunkler Rührkuchen mit Schokostücken, gebacken in einem Förmchen	Enthalten: 1,3,7,16 Spuren: 6,8
Donut*	Fettgebäck	Im Fett gebackener Hefekringel, überzogen mit Schokolade oder auch als gefüllte Variante mit Vanillekrem	Enthalten: 0,1,3,7,8,16 Spuren: 6,8
Krapfen	Fettgebäck	Im Fett gebackener Hefeteigball, gefüllt mit Marmelade oder Pflaumenmus, in Zucker gerollt oder überzogen mit Zuckerguss	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren:
Spritzkuchen	Fettgebäck	Brandteig, der im Fett gebacken und mit Zuckerguss überzogen ist	Enthalten: 1,3,7 Spuren:



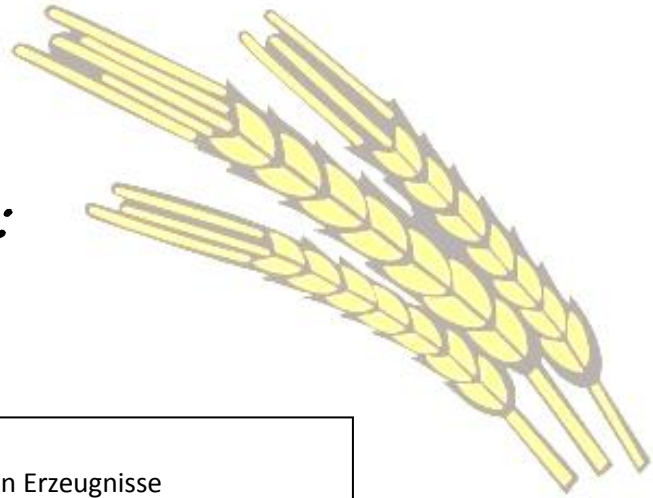
*Qualität ist
Ährensache*

Quarkbällchen	Fettgebäck	Kleine Quarkteig-Bällchen, im Fett gebacken und in Zucker gerollt	Enthalten: 1,3,7 Spuren:
Butterhörnchen / Mehrkornhörnchen	Gebäck	Plunderteig, zu Hörnchen gerollt auch als Mehrkorn, mit Leinsaat und Sonnenblumenkernen	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 8
Butterschokohörnchen*	Gebäck	Plunderteig mit Schokofüllung	Enthalten:0,1,3,7 Spuren: 6,9,11,13
Streuselküchle	Gebäck	Hefeteig mit Butterstreuseln und Zuckerglasur	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren:
Gefülltes Streuselküchle	Gebäck	Hefeteig mit Butterstreuseln, aufgeschnitten und mit leckerer Puddingcreme gefüllt	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 6,13
Streuselfladen	Gebäck	Großer Taler aus Hefeteig, bestrichen mit Pudding und Streuseln bedeckt	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 6,13
Mohn-/Nusschnecke	Gebäck	Plunderteigschnecke mit Mohn- oder Nussfüllung	Enthalten: 0,1,3,7,16 Spuren:
Marzipanschleife	Gebäck	Plundergebäck eingedreht zu einer Schleife mit Marzipanfüllung	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 8
Kirsch-/Apfel-/ Quarktasche	Gebäck	Plunderteig mit Kirsch-/Apfel-/oder Quarkfüllung	Enthalten: 0,1,3,7,15,16 Spuren: 5,6,8,11
Schweineohr *	Gebäck	Blätterteiggebäck mit Zuckerkruste und Schokoladenüberzug	Enthalten: 0,1,3,7 Spuren: 6,8
Ochsenauge	Gebäck	Mürbteigplätzchen mit Marzipanmasse und Vierfruchtarmelade gefüllt	Enthalten: 1,3,15,16 Spuren: 8
Sandring/Sandblume*	Gebäck	Butter-Sandmasse mit Vanille und Zitrone oder Kakao, gefüllt mit Nuss-Nugat-Creme oder Vierfruchtarmelade Überzogen mit Schokolade	Enthalten: 1,7,16 Spuren: 6,8
Schokotaler*	Gebäck	Mürbteigplätzchen, gefüllt mit Nuss-Nugat-Creme und in Schokolade getaucht	Enthalten: 1,3 Spuren: 6,7,8
Spitzbuben	Gebäck	Mürbteigplätzchen, gefüllt mit Vierfruchtarmelade, überzogen mit Fondant	Enthalten: 1,3
Nussecken*	Gebäck	Mürbteigboden, mit einer Mandelmasse und gehackten Mandeln in Honigkruste	Enthalten: 1,7 Spuren: 6,8
Mandelhörnchen*	Gebäck	Marzipanmasse, in Mandelsplintern gerollt und zu Hörnchen gebogen, mit Schokolade verziert	Enthalten: 3 Spuren: 6,8
Punschörtchen*	Gebäck	Mürbteigplätzchen mit aufgespritztem Türmchen aus Butterkrem und Rührkuchenteig, verfeinert mit Rum	Enthalten: 1,3,7,16,17 Spuren: 6,8,13
Marmorkuchen/ mit Schokolade*	Gebäck	Rührkuchen mit Vanille und Schokolade, mit Puderzucker bestäubt oder mit Schokolade überzogen	Enthalten: 1,3,7,16 Spuren:
Eierlikörkuchen	Gebäck	Rührkuchen mit Eierlikörgeschmack, bestäubt mit Puderzucker	Enthalten: 1,3,7,16 Spuren:



*Qualität ist
Ährensache*

Kennzeichnung Allergene:



- | | |
|----|--|
| 0 | Hefe (kein Allergen) |
| 1 | glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 2 | Krebstiere und –erzeugnisse |
| 3 | Eier und –erzeugnisse |
| 4 | Fisch und –erzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse und –erzeugnisse |
| 6 | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7 | Milch und –erzeugnisse |
| 8 | Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 9 | Sellerie und –erzeugnisse |
| 10 | Senf und –erzeugnisse |
| 11 | Sesamsamen und –erzeugnisse |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 13 | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 14 | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 15 | Mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!) |
| 16 | Aroma |
| 17 | Alkohol |

* Kakaohaltige Fettglasur