

Allergeninformationen

Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 1 " Brot "

Januar 2016

Lieber Kunde,

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

Gebäckbezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Gluten 1*							Schalenfrüchte 8*																		
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasan-Weizen	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*
Ausgehobene	X	X																								
Bauernbrot	X	X	X																							
Ciabatta	X																									
Dinkel Schwabenkorn			X		X																					
Fitnessbrot	X	X		X							X												X			
Franzosen	X																									
Gerstenbrot			X		X																		X			
König Ludwig Brot	X	X			X																					
Landbrot	X	X																								
Mehrkornstange	X	X		X							X												X			
Pausenbrot	X	X	X	X																			X			
Roggenkasten		X																								
Roggenmischbrot	X	X																								
Roggenstange	X	X										X														
Schmitzbrot	X	X																								
Unser Bestes	X	X																								
Vetzberger Bauernbrot	X	X																								
Vollkornbrot	X	X	X																							
Weißbrot Kasten	X																									
Zwiebelstange	X	X										X														

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



Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 2 " Brötchen "

Januar 2016

Lieber Kunde,

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

Gebäckbezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Gluten 1*							Schalenfrüchte 8*																		
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasan-Weizen	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*}
Dinkel- Honig- Krusti	X		X		X																		X		X	
Fitnessbrötchen	X	X	X	X							X												X			
Kaiserbrötchen	X		X																							
Käsebrötchen	X		X									X														
Käseknusperstange	X	X	X									X											X			
Käsestangen	X		X									X														
Krustini	X		X																							
Kürbiskernbrötchen	X	X	X									X														
Laugenbrezel	X																									
Laugenbrötchen	X																									
Laugenschiffchen	X											X														
Laugenstange Käse	X											X														
Laugenstange Salz	X																									
Mehrkornbrötchen	X	X	X	X							X												X			
Meisterjogger	X	X	X									X											X			
Mohnbrötchen	X		X																							
Ofenschlupfer	X	X	X																							
Partybr. hell unbestr.	X		X																							
Partysonne Rogg/bes. u. unbestreut	X	X	X									X														
Roggenkrüstchen	X	X	X									X														
Sesambrötchen	X		X																				X			
Wasserbrötchen	X		X																							

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



Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 3 " Feingebäck "

Januar 2016

Lieber Kunde,

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

Gebäckbezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Gluten 1*							Schalenfrüchte 8*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
--	-----------	--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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



Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 4 " Hefekuchen "

Januar 2016

Lieber Kunde,

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

Gebäckbezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Gluten 1*							Schalenfrüchte 8*																		
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasan-Weizen	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*
Apfelstreusel	X							X				X												X		
Aprikosenstreusel	X							X				X														
Butterlochkuchen	X							X				X														
Kartoffelk. WuSp	X	X	X					X				X										X				
Kartoffelk. Kümmel	X	X	X					X				X										X				
Kartoffelk. Mohn	X	X	X					X				X										X				
Kartoffelkuchen	X	X	X					X				X										X				
Käse- Mandarine Hefe	X							X				X														
Käsekuchen m. Rosinen	X							X				X												X		
Käsekuchen. o. Rosinen	X							X				X														
Käsestreusel	X							X				X														
Kirschstreusel	X							X				X														
Kleckselkuchen	X							X				X														
Mohnstreusel	X							X				X														
Pflaumenk. m. Streusel	X							X				X														
Pflaumenk.o. Streusel	X							X				X														
Rahmstreusel	X							X				X														
Streuselkuchen	X							X				X														
Zuckermantelkuchen	X							X				X														
Zwiebelkuchen	X	X	X					X				X										X				

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



Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 5 " Konditorei "

Januar 2016

Lieber Kunde,

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

	Gluten 1*							Schalenfrüchte 8*																			
Gebäckbezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasan-Weizen	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*	
Bienenstich mürb	X							X			X	X		X													
Creme/Sahneschnitte div*	X							X				X															
Cremetorte	X							X				X															
Dachkuchen	X							X				X															
Donauwelle	X							X				X															
Erdbeerschnitte	X							X				X															
Granatsplitter	X							X				X	X	X	X												
Himbeerschnitte	X							X				X															
Joghurt- Sahne- Schnitte	X							X				X															
Käsesahne Schnitte	X							X				X															
Käsetorte klein	X							X				X															
Mürbeplatte rund	X							X																			
Nusscremerolle oder Torte	X							X				X		X											X		
Nussahnerolle	X							X				X															
Nussahnerolle oder Torte	X							X				X		X											X		
Obstschnitte	X							X				X															
Rührkuchenstange	X							X				X															
Sahnerolle div*	X							X				X															
Schokobananen	X							X				X															
Schwarzwälder Schnitte	X							X				X															
Wiener hell	X							X				X															
Wiener Schoko	X							X				X															
Zupfkuchen	X							X				X															
* Gilt nicht für Nuss- oder Mandelrollen, -Schnitten oder -Torten																											
(X) nur bei Obstschnitten mit Apfelfüllung																											
1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), 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!

Allergeninformationen

Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 6 " Snack "

Januar 2016

Lieber Kunde,

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

Gebäckbezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Gluten 1*							Schalenfrüchte 8*																			
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasan-Weizen	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*	
Belegte Brötchen versch.	X	X						X				X										X					
Ciabatta Tom./Moz.	X	X		X				X														X			X		
Fitnessbrötchen belegt	X	X	X	X				X			X	X											X				
Fladeneck	X							X				X															
Käsestange belegt	X											X										X					
Kornfladen belegt	X	X	X	X				X			X	X											X				
Krustini Frikadelle	X		X									X										X					
Krustini Schnitzel	X		X									X										X					
Krustini versch. Belegt	X		X					X				X										X					
Laugenbr. Käse/Salami	X							X				X										X					
Laugenbrötchen Ei	X							X														X					
Laugenecke belegt	X							X				X											X				
Laugenstange belegt	X											X										X					
Mehrkornbr. belegt	X	X	X	X							X	X											X				
Meisterbr. Pute	X	X	X					X				X										X					
Meisterbrötchen m. Käse	X	X	X									X										X					
Ofenschlupfer Ei	X		X					X				X										X					
Ofenschlupfer m. Käse	X		X					X				X										X					
Ofenschlupfer m. Schinken / Salami	X		X					X				X										X					
Ofenschlupfer Pute	X		X					X				X															
Wiesenbrötchen	X		X									X										X					
Bitte im Zweifelsfall das Brötchen auf der Allergenenliste " Brötchen" suchen und folgende Beläge deklarieren:																											
Mayonnaise, Remoulade																						X					
Ei								X																			
Käse, Mozzarella,												X															
Frischkäse												X															
Butter												X															

Bitte im Zweifelsfall das Brötchen auf der Allergenenliste " Brötchen" suchen und folgende Beläge deklarieren:

Mayonnaise, Remoulade																						X				
Ei								X																		
Käse, Mozzarella,												X														
Frischkäse												X														
Butter												X														

Die **Wurst** bitte immer bei jedem belegten Brötchen auf der Zusatzliste " Menzenbach " suchen und **zusätzlich** zu den auf dieser Liste angegebenen Allergenen deklarieren!!!!

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