

# Vollkornbäckerei **Der Mahlzahn GmbH**

## Allergenwegweiser

\*

<b>Brot</b>	<b>Seite 1</b>
<b>Baguettes und Brötchen</b>	<b>Seite 2</b>
<b>Snacks und Kuchen</b>	<b>Seite 3</b>
<b>Süße Teilchen, Dauergebäck, Müsli</b>	<b>Seite 4</b>
<b>Saisongebäck</b>	<b>Seite 5</b>

\*

Verehrte Kundschaft,

mit diesem Allergenwegweiser informieren wir Sie über die in unseren Backwaren enthaltenen Allergene.

**Die folgenden Allergene werden in unserem Betrieb generell nicht verarbeitet:** Erdnüsse, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Pistazien, Sellerie, Senf, Krebstiere, Fisch, Schwefeldioxid/Sulfite, Lupinen und Weichtiere.

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 Hauptallergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

**Eine gesetzliche Angabepflicht besteht nur für diese Hauptallergene.**

Aus Produkthaftungsgründen weisen wir darauf hin, dass aufgrund unserer handwerklichen Produktionsweise – trotz großer Sorgfalt – die Möglichkeit von Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden kann. Unsere Produkte können daher Spuren von anderen Allergenen erhalten, die nicht angekreuzt sind.

Bei uns werden Weizen (wie Dinkel, Emmer, Kamut-®Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, Eier, Milchprodukte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sesam sowie Erzeugnisse daraus verarbeitet.

BROT	GLUTEN								SCHALENFRÜCHTE			SONSTIGE ALLERGENE			
	RÖSTBROT <sup>1</sup>	Weizen	Dinkel*	Roggen	Gerste	Hafer	Kamut*	Emmer*	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Milchprodukte	Ei	Sesam	Soja
Dinkelbrot		GA	X												
Dinkel-Kürbiskern-Brot		GA	X												
Dinkel-Amaranth-Brot		GA	X											X	
Dinkellaib		GA	X	X											
Emmerbrot		GA		X				X							
Gersten-Ganzkornbrot <sup>1</sup>	X <sup>1</sup>	X	(X)	X	X	(X)	(X)	(X)			(X)	(X)		X	
Hafer-Ganzkornbrot		X				X									
Hirse-Buchweizen-Leinsaat-Brot <sup>1</sup>	X <sup>1</sup>	X	(X)	X	(X)	(X)	(X)	(X)			(X)	(X)		X	
Herbstbrot (Kürbis-Rosmarin-Brot)		X		X											
Kartoffelbrot		X				X									
Knäckebrot		X												X	
Landbrot		X		X											
Mischbrot <sup>1</sup>	X <sup>1</sup>	X	(X)	X	(X)	X	(X)	(X)			(X)	(X)		(X)	
Roggenbrot		GA		X											
Roggenschrotbrot <sup>2</sup>		GA		X		(X)									
Rosinenbrot		X	X											X	
Sonnenblumenbrot <sup>1</sup>	X <sup>1</sup>	X	(X)	X	(X)	(X)	(X)	(X)			(X)	(X)		(X)	
Toastbrot		X									X				
Walnussbrot		X									X				
Weizenbrot		X													
Überraschungsbrot <sup>3</sup>	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X		X	

**X:** Ist Teil der Rezeptur.

**X1: Röstbrot** kann die Inhaltsstoffe sämtlicher Brotsorten (bis auf Kümmelbrot, Kürbis-Rosmarin-Brot) und des Großteils der Brötchen enthalten.

D.h., je nach Backtag können die Brote, die Röstbrot enthalten, auch weitere Getreidesorten, Walnüsse, Milchprodukte und Sesam enthalten. Das „X“ steht also in Klammern, wenn der entsprechende Inhaltsstoff über das Röstbrot im Produkt enthalten sein kann.

**2:** Gibt es mit und ohne Haferflocken.

**3:** Ist an jedem Backtag anders und kann daher alle angekreuzten Stoffe enthalten.

**GA:** Wir verwenden für alle Brote einen mit Weizen hergestellten Backferment-Grundansatz.

Das bedeutet 4,5 bis 7 g Weizen pro Kilo Brot bzw. 0,7 bis 1,1% Weizen pro Brot.

\*: Dinkel, Kamut-®Khorasan und Emmer sind Weizenarten.

**HINWEIS:** Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen enthalten sein, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Baguettes und Brötchen	GLUTEN								SCHALEN- FRÜCHTE			SONSTIGE ALLERGENE			
	Weizen	Dinkel*	Roggen	Gerste	Hafer	Kamut*	Emmer*	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Milchprodukte	Ei	Sesam	Soja	
<b>Baguettes:</b>															
Baguette, Dinkel		X											X		
Baguette, Weizen	X														
Dinkel-Ficelle		X	X												
Nuss-Ficelle		X	X						X						
<b>Brötchen:</b>															
Dinkelbrötchen		X											X		
Käsebrötchen	X										X				
Kürbiskernbrötchen	X														
<b>Vollkorn</b> -Laugenbrezel		X													
<b>VK</b> -Laugenbrötchen		X													
<b>VK</b> -Laugen-Sesamring		X											X		
Mehrkornbrötchen	X		X												
Mohnbrötchen	X														
Müsli-Stange	GA	X	X		X								X		
Olivenfladen		X	X												
Sesambrötchen	X												X		
Sonnenbl.-Brötchen	X														
Thomasbrötchen	X														
Vinschgauer Fladen	X		X												
Walnussbrötchen	X									X					
<b>Weißmehl</b> -Brezel	X										X				
<b>WM</b> -Laugenbrötchen	X										X				
<b>WM</b> -Laugenstangen	X										X		X		
<b>WM</b> -Käselaugenstange	X										X				
<p><b>GA:</b> Wir verwenden für alle Brote einen u.a. mit Weizen hergestellten Backferment-<b>Grundansatz</b>. Das bedeutet 4,5 bis 7 g Weizen pro Kilo Brot bzw. 0,7 bis 1,1% Weizen pro Brot.</p> <p><b>X:</b> Ist Teil der Rezeptur.</p> <p><b>*</b>: Dinkel, Kamut-®Khorasan und Emmer sind Weizenarten.</p>															
<p><b>HINWEIS:</b> Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen enthalten sein, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.</p>															

Snacks und Kuchen	GLUTEN							SCHALEN- FRÜCHTE			SONSTIGE ALLERGENE			
	Weizen	Dinkel*	Roggen	Gerste	Hafer	Kamut*	Emmer*	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Milchprodukte	Ei	Sesam	Soja
<b>Snacks:</b>														
Dinkel-Käsegebäck		X									X	X	X	
Edamerplunder		X									X			
Gemüsepizza		X									X			
Linsenplunder		X									X			
Paprikaschleife		X									X			
Schafskäse-Oliven- Plunder		X									X		X	
Spinatschleife		X									X		X	
Gemüsequiche		X									X	X		
<b>Kuchen:</b>														
Abruzzo		X						X				X		
Adamsapfel		X									X			
Amerik. Käsekuchen		X									X	X		
Linzer Schnitte (vegan)		X							X					
Mohnkuchen	X	X									X			
Rhabarberkuchen mit Nusskrokant		X			X				X					
Rahmkuchen mit Obst		X									X	X		
Schwarze Schokolade		X									X	X		
Zwetschgenkuchen	X	X			X						X			
Hefe-Zwetschge	X	X									X			
<p><b>X:</b> Ist Teil der Rezeptur.  *: Dinkel, Kamut-®Khorasan und Emmer sind Weizenarten.</p>														
<p><b>HINWEIS:</b> Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen enthalten sein, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.</p>														

Süße Teilchen, Dauergebäck, Müsli	GLUTEN								SCHALEN- FRÜCHTE			SONSTIGE ALLERGENE			
	Weizen	Dinkel*	Roggen	Gerste	Hafer	Kamut*	Emmer*	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Milchprodukte	Ei	Sesam	Soja	
<b>Süße Teilchen:</b>															
Apfel-Zimt-Schnecke	X										X				
Franzbrötchen	X										X				
Croissant	X										X				
Einback	X														
Mohnzopf	X										X				
Nougatcroissant	X								X		X				
Nusszopf	X								X		X				
Rosinenbrötchen	X														
Rosinenbrot	X												X		
Schokobrötchen	X														
<b>Dauergebäck:</b>															
Bolita								X							
Bobbes		X						X		X	X		X		
Dinkel-Kokostaler		X			X							X			
Dinkel-Schokotaler		X							X						
Haferschnitten		X			X										
Kamut-®Khorasan-Herz						X					X	X			
Chili-Taler		X						X							
Mandelschnitte		X						X			X				
Nussecke		X							X						
<b>Müsli:</b>															
Müsli	X		X	X	X			X	X				X		
Crunchy	X		X	X	X			X	X				X		
<p>X: Ist Teil der Rezeptur.  *: Dinkel, Kamut-®Khorasan und Emmer sind Weizenarten.</p>															
<p><b>HINWEIS:</b> Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen enthalten sein, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.</p>															

