Allergeninformation

Brot · Stand **06.11.2026**

Alle Angaben beruhen auf unseren eigenen Rezepten und den Angaben unserer Lieferanten. Da alle Produkte in einer gemeinsamen Backstube hergestellt werden, können alle Produkte Spuren von Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten (Spalten mit (●)). Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie bitte unser Verkaufspersonal an – wir geben Ihnen gerne genaue Auskunft zu den einzelnen Zutaten.

Brot

Produkt	Gluten	Ei	Milch	Schalenfrüchte	Soja	Sesam	Sulfite	Sellerie	Senf	Lupine	Erdnuss	Fisch	Krebstiere	Weichtiere	Alkohol
3-Kornbrot	W R H	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)									
65er Kruste	W R	(●)	(●)	●	(●)	(●)									
Bauernbrot	W R D	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)									
Deininger Kerndl	W R	(●)	(●)	(●)	(●)	●									
Dinkel-Körnerbrot	D H	(●)	(●)	(●)	(●)	●									
Französisches Weizenbrot	W	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)									
Weißbierbrot	W R G	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)									●
Weizensprossen-Chia	W D	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)									
Schmankerlkruste	W R	(●)	●	(●)	(●)	(●)									

● enthalten · (●) Spuren möglich (gemeinsame Backstube bzw. Angabe des Lieferanten) · Gluten: W Weizen, R Roggen, D Dinkel, H Hafer, G Gerste · Alkohol ist kein Allergen und steht nur zur Information da.

Zutaten laut Rezept

und offene Prüfpunkte

Brot

Produkt	Zutaten laut Rezept	Zu prüfen
3-Kornbrot	Brotbrösel, Haferspeisekleie, Wasser, kalt, Roggensauerteig, Roggenmehl Type 1370, Weizenmehl Type 550, Salz, Hefe	–
65er Kruste	Brösel, Walnussbruch, geröstet, Kürbiskerne, geröstet, Wasser, Weizenmehl Type 550, Wasser (+ Anstellgut), Weizensauerteig, Roggenmehl Type 997, Salz, Hefe	–
Bauernbrot	Vollsauer, Roggenmehl Type 1370, Weizenmehl Type 550, Dinkelmehl Type 630, Hefe, Salz, Restbrot, Wasser	–
Deininger Kerndl	Roggenmalzflocken, Roggenschrot, mittel, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Gelber Backerbsenschrot, Sesam, Brösel, Wasser, kalt, Weizenmehl Type 1050, Roggensauer, Salz, Hefe	–
Dinkel-Körnerbrot	Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Haferflocken, Gelber Backerbsenschrot, Salz, Wasser, Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornsauerteig, Dinkelmehl Type 630, Hefe	–
Französisches Weizenbrot	Weizenbrotbrösel oder Semmel, Wasser, Weizenmehl Type 550, Brösel, eingeweicht, Weizensauerteig, Französisches T65, Salz, Hefe, Wasser, zum Schluss	–
Weißbierbrot	Kartoffelflocken, Roggenschrot, Roggenmalzflocken, Restbrot, Weißbier, Wasser, kalt, Weizenmehl Type 550, Sauer, Roggenmehl 997, Ireks Backextrakt, Salz, Hefe	*Kartoffelflocken: Etikett prüfen (Zusatzstoffe, z. B. Sulfit); Weißbier: Weizen-/Gerstenmalz; Alkohol nur zur Information; Sauer: Mehlsorte laut Kalkulation angenommen (Roggen) – bitte bestätigen; Ireks Backextrakt: vermutlich Gerstenmalzextrakt – Etikett prüfen*
Weizensprossen-Chia	Weizensprossen, Chiasamen, Kartoffelgranulat, Wasser, Dinkelvollkornsauerteig, Weizenvollkornmehl, Dinkelmehl Type 630, Dinkelkaramellmalz, Salz, Hefe	*Kartoffelgranulat: Etikett prüfen (Zusatzstoffe, z. B. Sulfit)*
Schmankerlkruste	Röstzwiebel, Schwarzwälder Schinken, Käse, Roggenmehl 997, Weizenmehl 550, Weizensauerteig, Salz, Hefe, Wasser	*Röstzwiebel: enthalten üblicherweise Weizenmehl – Etikett prüfen; Schwarzwälder Schinken: Etikett prüfen (Spuren Senf/Sellerie möglich); Käse: Sorte/Etikett prüfen*