# Allergeninformation

Semmeln & Kleingebäck · 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.

## Semmeln & Kleingebäck

| Produkt | Gluten | Ei | Milch | Schalenfrüchte | Soja | Sesam | Sulfite | Sellerie | Senf | Lupine | Erdnuss | Fisch | Krebstiere | Weichtiere | Alkohol |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chiasemmel** | W D H | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Doppelte** | W | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Käsestange** | W | (●) | ● | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Krustenspitz** | W R H | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Krusti** | W | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Kürbisknackerl** | W | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Maurer** | W R D | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Mohnsemmel / -hörnchen** | W | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Morningstar** | W H | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Salzstangerl** | W | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Schinken-Käse-Stange** | W | (●) | ● | (●) | (●) | (●) | | (●) | (●) | | | | | | |
| **Semmel** | W | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Sesamsemmel** | W | (●) | (●) | (●) | (●) | ● | | | | | | | | | |
| **Vollkornsemmel** | W R | (●) | (●) | (●) | (●) | (●) | | | | | | | | | |
| **Walnuss-Joghurtsemmel** | 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

## Semmeln & Kleingebäck

| Produkt | Zutaten laut Rezept | Zu prüfen |
|---|---|---|
| **Chiasemmel** | Haferflocken, Dinkelvollkornmehl, Chiasaat, Dinkelmehl Type 630, Eigenes Backmittel, Salz, Hefe, Wasser | – |
| **Doppelte** | Semmelteig: Weizenmehl Type 550, Wasser, Eigenes Backmittel (Fermentic = fermentiertes Weizenkeimmehl, Dextrose, Weizima = Weizenquellmehl, Weizenkleber, Ireks Malt = Weizenmalzmehl, Acerolapulver), Salz, Hefe | – |
| **Käsestange** | Semmelteig: Weizenmehl Type 550, Wasser, Eigenes Backmittel (Fermentic = fermentiertes Weizenkeimmehl, Dextrose, Weizima = Weizenquellmehl, Weizenkleber, Ireks Malt = Weizenmalzmehl, Acerolapulver), Salz, Hefe, Emmentaler | – |
| **Krustenspitz** | Roggenschrot, Weizenschrot, Leinsamen, gelber Backerbsenschrot, Haferflocken, Roggenmalzflocken, Weizenvollkornmehl, Weizenmehl Type 550, Vorteig, Eigenes Backmittel, Pflanzenöl, Brotgold Nebona (Gewürz: Kümmel, Koriander, Fenchel), Salz, Hefe, Wasser | *Vorteig: Zusammensetzung laut Rezeptur* |
| **Krusti** | Weizenmehl Type 550, Vorteig, Fermentic (fermentiertes Weizenkeimmehl), Salz, Hefe, Wasser | – |
| **Kürbisknackerl** | Kürbiskerne, Kürbispresskuchen (ausgepresste Kürbiskerne), Weizenmehl Type 550, Vorteig, Eigenes Backmittel, Salz, Hefe, Wasser | – |
| **Maurer** | Bauernbrot: Vollsauer (Roggenmehl, Wasser, Anstellgut), Roggenmehl Type 1370, Weizenmehl Type 550, Dinkelmehl Type 630, Restbrot (nur Bauernbrot), Hefe, Salz, Kümmel | – |
| **Mohnsemmel / -hörnchen** | Semmelteig: Weizenmehl Type 550, Wasser, Eigenes Backmittel (Fermentic = fermentiertes Weizenkeimmehl, Dextrose, Weizima = Weizenquellmehl, Weizenkleber, Ireks Malt = Weizenmalzmehl, Acerolapulver), Salz, Hefe, Mohn | – |
| **Morningstar** | Weizenvollkornmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Weizenmehl Type 550, Vorteig, Eigenes Backmittel, Salz, Hefe, Wasser | – |
| **Salzstangerl** | Semmelteig: Weizenmehl Type 550, Wasser, Eigenes Backmittel (Fermentic = fermentiertes Weizenkeimmehl, Dextrose, Weizima = Weizenquellmehl, Weizenkleber, Ireks Malt = Weizenmalzmehl, Acerolapulver), Salz, Hefe, Salz zum Bestreuen (Belag nach Rezeptur, z. B. Kümmel) | – |
| **Schinken-Käse-Stange** | Semmelteig: Weizenmehl Type 550, Wasser, Eigenes Backmittel (Fermentic = fermentiertes Weizenkeimmehl, Dextrose, Weizima = Weizenquellmehl, Weizenkleber, Ireks Malt = Weizenmalzmehl, Acerolapulver), Salz, Hefe, Hinterschinken, Emmentaler | *Hinterschinken (GQ+, Südbayerische Fleischwaren): kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten; von Natur aus glutenfrei und laktosefrei* |
| **Semmel** | Weizenmehl Type 550, Wasser, Eigenes Backmittel (Fermentic = fermentiertes Weizenkeimmehl, Dextrose, Weizima = Weizenquellmehl, Weizenkleber, Ireks Malt = Weizenmalzmehl, Acerolapulver), Salz, Hefe | – |
| **Sesamsemmel** | Semmelteig: Weizenmehl Type 550, Wasser, Eigenes Backmittel (Fermentic = fermentiertes Weizenkeimmehl, Dextrose, Weizima = Weizenquellmehl, Weizenkleber, Ireks Malt = Weizenmalzmehl, Acerolapulver), Salz, Hefe, Sesam | – |
| **Vollkornsemmel** | Schrotsauer (Roggenschrot, Wasser, Anstellgut), Weizenvollkornmehl, Weizenmehl Type 550, Eigenes Backmittel, Pflanzenöl, Salz, Hefe, Wasser | – |
| **Walnuss-Joghurtsemmel** | Weizenmehl Type 550, Roggenmehl Type 997, Walnüsse, Joghurt, Fermentic (fermentiertes Weizenkeimmehl), Salz, Hefe, Wasser | – |

## Rohstoffe

Angaben laut Etikett

| Rohstoff | Hersteller / Gebinde | Zutaten laut Etikett | Allergene | Spuren |
|---|---|---|---|---|
| **Eigenes Backmittel (Mischung)** | Eigene Angabe Bäckerei | Fermentic (fermentiertes Weizenkeimmehl), Dextrose, Weizima (Weizenquellmehl), Weizenkleber, Ireks Malt (Weizenmalzmehl), Acerolapulver | Weizen (Gluten) | – |
| **Brotgold (Gewürz)** | Eigene Angabe Bäckerei | gemahlener Kümmel, Koriander, Fenchel | keine | – |
| **Hefeteig Aroma** | Dreidoppel | Aromastoffe, Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe; Wasser, Ethylalkohol, Xanthan, Saflorkonzentrat; enthält Limonen | keine (Alkohol: Ethylalkohol) | Auskunft per info@dreidoppel.de |
| **Ireks Malt (Malzmehl)** | IREKS, 25 kg | Weizenmalzmehl | Weizen (Gluten) | – |
| **Emmentaler 45 % F. i. Tr., gerieben** | Frischpack | Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Reifungskulturen, mikrobieller Labaustauschstoff; Trennmittel: Kartoffelstärke | Milch (laktosefrei <0,1 g/100 g, glutenfrei) | – |
| **GQ+ Hinterschinken, geräuchert, gepökelt, gekocht** | Südbayerische Fleischwaren | 90 % Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Trockenglucosesirup, Stabilisator: Di-, Triphosphate, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Buchenholzrauch | keine (von Natur aus glutenfrei und laktosefrei) | Senf, Sellerie |