

Allergeninformationen

Bäckerei Wildermuth Langenau

Stand: Mai 2018

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*}
Mischbrot	x	x																								
Krustenbrot	x	x																								
Hefebrot	x	x																								
Schwarzwälder Brot	x	x																								
Zwiebelbrot	x	x																								
Walnußbrot	x	x												x												
Genetzter Laib	x	x																								
Steinofenbrot	x	x																								
Genetztes Sonnenblumenbrot	x	x																								
Weißer Dinkellaib					x																					
Weißbrot	x	x																								
Weißer Laib	x																									
Baguette	x																									
Baguette Mehrkorn	x	x	x	x	x																	x				
Baguette Kartoffel	x	x																								
Baguette Lauge	x																					x				
Baguette Roggenmisch	x	x																								
Südtiroler	x	x																								
Roggenbrot	x	x																								
Kommißbrot	x	x																								
Reines Roggenbrot		x																								
Ciabatta	x																									
Olivenring	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!

Allergeninformationen

Bäckerei Wildermuth Langenau

Stand: Mai 2018

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*	
Baguette m. Tomaten	x																										
Baguette m. Zwiebel und Speck	x																										
Baguette m. Chili-Paprika	x																										
Baguette m. Sauerkraut und Speck	x																										
Baguette m. Walnuß-Grüner Pfeffer	x													x													
Baguette Hirtenbrot	x										x																
Butter-Toastbrot	x	x									x																
Dreikorn Plus Brot	x	x		x																			x				
Vitalkorn Nuss Brot	x	x		x									x	x									x				
Abendmahlbrot	x																										
Bierbrot	x	x																									
Kürbiskernbrot	x	x																									
Vollkornweizenmischbrot	x	x																									
Vollkornsaatenbrot	x	x																					x				
Vollkorntoastbrot	x	x									x																
Dinkelbauernbrot						x																					
Dinkelleinsamenbrot						x																	x				
Dinkelsonnenblumenbrot						x																					
Dinkelkürbiskernbrot						x																					
Dinkelbaguette						x																					
Dinkeltoastbrot						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!

Allergeninformationen

Bäckerei Wildermuth Langenau

Stand: Mai 2018

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*
Semmel Rund	x																									
Semmel Herrenbrot	x																									
Mohnsemmel	x																									
Sesamsemmel	x																						x			
Salz-Kümmelsemmel	x																									
Laugenbrezel	x																									
Laugensemmel	x																									
Laugenkäsestange	x										x															
Laugenspatz	x																						x			
Laugengstange	x																									
Laugengstange m. Fleischkäse	x										x															
Doppelwecken	x																									
Bauernwecken	x	x																								
Dinkelkörnerwecken						x																				
Mehrkorndoppelwecken	x	x	x	x	x																		x			
Käsewecken	x										x															
Baguettwecken	x																									
Seelen	x																									
Wasserwecken	x																									
Schlemmerseele	x										x															
Pizzazunge	x										x															
Croissant	x										x															
Schoko-Croissant	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!



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*		
Vollkornsemmel m. Sonnenblumen	x																											
Vollkornsemmel m. Haferflocken	x			x																								
Vollkornsemmel m. Kürbiskernen	x																											
Vollkornsemmel m. Roggenschrot	x	x																										
Partygebäck:																												
Alle Partygebäcke entsprechen																												
den normalgroßen Semmeln																												
der entsprechenden Sorte																												
Dinkeldoppelwecken					x																							
Dinkelseelen					x																		x					
Dinkellaugenbrezel					x																							
Dinkelvollkornwasserwecken					x																							
Dinkelbaguette					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!

Allergeninformationen

Bäckerei Wildermuth Langenau

Stand: Mai 2018

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*	
Nußhörnle	x							x				x	x														
Streusel	x							x				x															
Olgabrezel	x							x				x															
Amerikaner	x							x				x															
Streusel mit Obst	x							x				x															
Mohnstreusel	x							x				x															
gefüllte Cremestreusel	x							x				x															
Zwetschnudel	x							x				x															
Quarkteigschnecke	x							x				x															
Kirschnudel	x							x				x															
Quarkstreusel-Schleife	x							x				x															
Donut	x							x				x															
Donut mit Krokantdekor	x							x				x	x														
Dinkelplunder mit Mohn					x			x																			
Dinkelplunder mit Nuß					x			x					x														
Dinkelplunder mit Früchten					x			x																			
Dinkelhefeteigknoten					x			x																			
Dinkelhefezopf					x			x																			
Dinkelzimschnecke					x			x																			
Nußplunder	x							x				x	x														
Quarkplunder	x							x				x															
Kirschplunder	x							x				x															
Apfelplunder	x							x				x															
Vanilleplunder	x							x				x															
Früchteplunder	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!

Allergeninformationen

Bäckerei Wildermuth Langenau

Stand: Mai 2018

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*	
Berliner mit Marmelade	x							x				x															
Berliner mit Nußnougatcreme	x							x				x	x														
Berliner mit Vanillepudding	x							x				x															
Küchle	x							x				x															
Apfelballen	x							x				x															
Spritzzimtringe	x							x				x															
Quarkbällchen	x							x				x															
Palmbrezel	x							x				x															
Hefeteig-Osterhase	x							x				x	x	x													
Klopfenzöpfe	x							x				x															
Hefeteig-Nikolaus	x							x				x															
Martinsbrezel	x							x				x															
Stollenstern	x							x				x	x														
Hefezopf	x							x				x	x														
Quarkstollen	x							x				x	x														
Osterbrot	x							x				x															
Adventsbrod	x							x				x															
Marmorkuchen	x							x				x															
Finnischer Nußkranz	x							x				x	x														
Florentiner	x							x				x	x														
Nußknacker	x							x				x	x	x													
Bobbes	x							x				x															
Nußecken	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!

Allergeninformationen

Bäckerei Wildermuth Langenau

Stand: Mai 2018

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*	
Torten allgemein	x							x				x															
Schwarzwälder Kirsch	x							x				x															
Nuß-Sahne-Torte	x							x				x	x														
Eierlikör-Sahne-Torte	x							x				x	x														
Nutella-Bananen-Sahne-Torte	x							x		x	x	x	x														
Erdbeer-Sahne-Torte	x							x				x															
Kuchen allgemein	x							x				x															
Apfelkuchen	x							x				x	x														
Wiener Apfelkuchen	x							x				x	x														
Rhabarberkuchen	x							x				x	x														
Käsekuchen	x							x				x															
Wegen des großen, ständig wechselnden Angebots unserer Konditoreiwaren sind nur die gängigsten Sorten aufgeführt. Für alle anderen Angebote geben Ihnen Herr Wildermuth oder unsere Konditoren gerne Auskunft																											
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!