

Allergen-Information gemäß  
Codex-Empfehlung:  
A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei  
D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Sojabohne

G – Milch inklusive Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesamsamen  
O – Schwefeldioxid und Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere

# DEIN ANKER

In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schalenfrüchten in unseren Produkten und zusätzlich Fisch, Senf und Sellerie in unseren Handelsartikeln vorkommen.

Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

## GEBÄCK

### GEBÄCK-KLASSIKER

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
27434	Bagel Sesam	80	313	1324	5,0	0,5	56	5,2	9,8	1,1	A,F,N	
1445	Bärlauchweckerl	70	249	1051	3,9	1,7	43	0,5	8,4	1,2	A	
2981	Bio Handsemmel	70	262	1110	2,3	1,0	50	1,0	8,9	1,2	A,G	
2988	Bio Kartoffelweckerl	75	241	1021	0,8	<0,1	48	0,7	8,2	1,6	A	
1278	Chiaweckerl	70	255	1072	8,2	1,1	32	1,0	9,8	1,3	A,N	
1109	Ciabatta	70	222	938	2,8	0,5	40,0	<0,5	7,5	1,5	A	
1108	Ciabatta mit Oliven	200	236	997	4,4	0,7	40,0	<0,5	7,3	1,6	A	
1100	Dinkel-Vollkornweckerl	70	334	1400	13	1,8	37	3,1	14	1,3	A,F,G,N	
1104	Fitnessweckerl	70	285	1198	8,7	0,9	38	1,9	9,7	1,0	A,F	
1279	Grahamweckerl	55	249	1050	2,7	0,5	45,0	0,8	8,2	1,1	A	
1322	Handsalzstangerl XL	80	271	1142	4,7	0,5	47	1,0	8,3	10,6	A,G	
1060	Handsemmel	53	202	855	2,3	0,3	37	1,3	6,5	1,2	A	
1282	Heurigenlaibchen	75	263	1112	1,7	0,4	50	1,1	9,4	1,7	A	
1285	Joghurtriegel	90	290	1222	9,3	1,8	39	2,1	12	1,7	A,G,N	
1280	Kaisersemmel	55	236	999	3,0	0,4	43	1,0	7,4	1,4	A	
1089	Kornblume	58	219	927	2,8	0,6	38	1,0	8,7	2,9	A,F,G	
1274	Kornspitz Mix	65	225	951	2,6	0,5	38	0,7	8,9	1,5	A,F,N	
1275	Kornspitz Sesam	65	230	971	3,3	0,6	38	0,7	9,0	1,5	A,F,N	
1103	Kürbiskernweckerl	70	273	1147	8,0	1,5	38	1,0	10	1,1	A	
1064	Laugenstangerl	63	261	1100	4,6	0,6	45	0,6	7,6	1,6	A	
1235	Mohnstriezerl	63	282	1187	7,8	0,9	42	<0,5	9,6	1,3	A	
1084	Roggenweckerl	60	231	979	1,2	0,4	45	1,4	8,0	1,4	A	
1080	Salzstangerl	48	242	1026	2,6	0,3	45	1,7	7,9	4,3	A,G	
1095	Vintschgerl	70	226	955	1,3	0,2	44	2,8	6,9	1,3	A	
1062	Vital Aloe Vera Spitz	75	386	1611	19	2,3	33	1,0	16	1,2	A,N	
1043	Vital Dinkelschifferl	70	280	1180	7,1	0,9	40	1,9	11	1,5	A,N,P	
1206	Vital IQ Weckerl	90	404	1684	23	7,0	28	3,4	19	1,1	A,G,H,N,P	
1102	Vollkörnderl	70	323	1356	11	1,5	34	1,4	18	1,4	A,N	
1402	Wachauer	60	244	1035	1,2	0,2	48	1,5	9,0	1,7	A	
1407	Walnussweckerl rustikal	70	292	1224	11	1,2	38	1,9	8,5	1,3	A,H	

laktosefrei glutenfrei ohne Weizen Vollkorn nicht vegetarisch vegan

Allergen-Information gemäß  
Codex-Empfehlung:  
A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei  
D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Sojabohne

G – Milch inklusive Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesamsamen  
O – Schwefeldioxid und Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere



In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schalenfrüchten in unseren Produkten und zusätzlich Fisch, Senf und Sellerie in unseren Handelsartikeln vorkommen.  
Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

## GEBÄCK

### JOURGEBÄCK

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
2984	Bio Jour Kartoffelweckerl	32	248	1050	0,8	<0,1	50	0,7	8,5	1,7	1,6	
1078	Jour Chiaweckerl	35	267	1123	7,9	1,1	36	1,2	10	1,4	A,N	
1216	Jour Ciabatta	30	236	996	2,9	0,5	43	<0,5	7,9	1,4	A	
1298	Jour Eiweißweckerl	30	286	1198	13	1,8	25	1,2	15	3,0	A,G,N	
1121	Jour Fitnessweckerl	33	245	1033	5,2	0,6	38	1,9	8,8	1,2	A,F	
1297	Jour Gebäck Mix dunkel	29-40	276	1158	9,0	1,3	34	1,3	11	1,7	A,F,G,N	
1111	Jour Gebäck Mix	29-45	248	1047	3,5	0,6	44	1,2	8,3	1,4	A,F,N	
1112	Jour Handsemmel	30	244	1032	2,5	0,3	46	1,4	7,7	1,40	A	
1073	Jour Käseweckerl	37	277	1167	8,1	4,2	37	<0,5	13	1,5	A,G	
1299	Jour Kornspitz Mix	29	263	1099	3,6	0,6	43	1,3	11	1,6	A,F,N	
1120	Jour Kürbiskernweckerl	35	313	1315	11	2,1	37	1,1	13	1,2	A	
1412	Jour Laugenkastanie	29	252	1065	4,5	0,6	44	0,7	7,2	1,3	A	
1187	Jour Laugenstangerl	29	272	1146	4,8	0,6	47	0,7	7,9	1,5	A	
1119	Jour Roggenweckerl	33	232	982	1,3	0,4	46	1,7	6,9	1,2	A	
1113	Jour Salzstangerl	25	246	1057	3,0	0,3	45	1,9	8,2	5,0	A,G	
1296	Jour Kornsemmel dunkel	30	275	1158	6,6	1,2	41	1,0	10	1,7	A,F,N	
1074	Jour Vollkörnerl	40	302	1267	11	1,6	38	0,8	11	1,2	A,N	
1403	Jour Wachauer	25	244	1035	1,2	0,2	48	1,5	9,0	1,7	A	
1408	Jour Walnussweckerl	35	292	1224	11	1,2	38	1,9	8,5	1,3	A,H	

### LUNCH- & JAUSEGEBÄCK

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
1293	Lunch Dinkelweckerl	40	312	1313	9,7	1,4	40	3,8	14	1,6	A,N,P	
1441	Lunch Handsemmel	40	215	908	2,3	0,3	40	1,4	6,7	1,2	A	
1438	Lunch Joghurtriegel	40	294	1236	9,7	1,8	39	2,1	12	1,6	A,G,N	
1440	Lunch Käseweckerl	40	263	1108	6	2,8	40	0,6	11	1,4	A,G	
1437	Lunch Kornspitz	39	229	969	2,1	0,5	40	0,8	9,2	1,6	A,F	
1436	Lunch Laugenweckerl	40	244	1029	4,3	0,6	42	0,6	7,1	1,5	A	
1321	Lunch Semmel	40	226	954	2,7	0,3	42	1,3	7,1	1,2	A	
1422	Jausen Käseweckerl	75	239	1007	6,1	3,3	34	<0,5	11	1,4	A,G	
1283	Jausen Kornspitz Salz	70	201	848	1,8	0,4	35	0,7	8,0	2,2	A,F,G	
1284	Jausen Kornspitz Sesam	70	232	979	3,1	0,6	39	0,7	9,1	1,5	A,F,N	
1423	Jausen Laugenstange	75	260	1098	4,6	0,6	45	0,7	7,6	1,5	A	
1174	Jausen Salzstangerl	60	243	1026	2,5	0,3	46	1,7	7,9	4,7	A,G	
1281	Jausen Semmel	70	243	1029	2,9	0,4	45	1,0	7,7	1,3	A	

laktosefrei glutenfrei ohne Weizen Vollkorn nicht vegetarisch vegan

Allergen-Information gemäß  
Codex-Empfehlung:  
A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei  
D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Sojabohne

G – Milch inklusive Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesamsamen  
O – Schwefeldioxid und Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere



In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schalenfrüchten in unseren Produkten und zusätzlich Fisch, Senf und Sellerie in unseren Handelsartikeln vorkommen.  
Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

### GEBÄCK

#### BURGER BUNS

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
1118	Burger Bun Soft	80	322	1358	6,1	0,9	55	6,1	10	1,5	A,C,G	
1079	Hamburger Bun	75	239	1013	2,9	0,6	44	0,8	8,4	1,3	A,G,N	
1295	Jour Soft Burger Bun	30	278	1171	5,3	0,8	47	5,2	8,7	1,3	A,C,G	

### BROT & BAGUETTE

#### BROT

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
114	Bauernbrot geschnitten	4000	220	930	0,8	0,2	45	1,6	5,9	1,7	A	
241	Brotmix Klassik	360-1050	248	1043	6,0	0,7	37	1,3	8,0	1,4	A,F,N	
121	Finnenbrot	1000	276	1154	11	1,1	29	1,1	10	1,6	A,F,N	
1290	Grande Ciabatta	275	229	967	2,9	0,5	41	0,4	7,7	1,5	A	
330	Jausenbrot geschnitten	600	219	926	1,6	0,2	42	1,3	5,7	1,4	A	
126	Kartoffelbrot	500	219	926	0,9	0,2	44	0,4	6,9	1,2	A	
182	Mehrkornbrot	360	271	1135	9,6	1,3	34	2,0	9,0	1,2	A,F,N	
414	Meisterwecken	1000	221	935	1,0	0,2	43	1,9	6,7	1,5	A	
1413	Olivenbrot Rustica	400	239	1007	6,8	0,9	37	1,2	6,9	1,6	A,G	
299	Sandwich	500	237	1001	2,4	0,3	44	0,7	7,6	1,3	A	
415	Steinofenroggenbrot	750	220	929	1,4	0,2	44	1,8	5,2	1,5	A	
297	Toastbrot 10x10 hell, geschnitten	750	244	1033	3,8	1,6	43	<0,5	7,8	1,4	A	
298	Toastbrot 10x10 dunkel, geschnitten	1200	227	960	0,8	0,2	46	1,7	6,1	1,8	A	
131	Toastbrot 12x12, hell	900	244	1033	3,8	1,6	43	<0,5	7,8	1,4	A	
216	Toskana Laib	300	236	1001	1,3	0,4	46	1,3	8,6	1,4	A,G	

#### BAGUETTE

113	American Baguette	100	316	1339	1,6	0,4	62	2,0	11	2,0	A	
1183	Baguette groß	200	230	976	1,15	0,24	45,40	0,74	8,01	1,25	A	
1065	Baguette klein	80	228	965	1,13	0,24	45,08	1,43	7,80	1,50	A	
400	Baguette Mix	220-370	262	1106	3,8	0,4	46,0	1,00	8,8	1,4	A,H	
1067	Körnerbaguette	225	261	1099	5,5	0,8	40	0,7	9,8	1,4	A,F,N	
274	Rustikales Baguette	320	235	995	1,1	0,2	46	0,7	8,2	1,4	A	
401	Rustikales Walnussbaguette	220	324	1362	10,0	1,0	46,0	1,3	9,9	1,3	A,H	
403	Wurzelbaguette	220	243	1028	1,2	0,2	48	0,7	8,5	1,5	A	

laktosefrei glutenfrei ohne Weizen Vollkorn nicht vegetarisch vegan

Allergen-Information gemäß  
Codex-Empfehlung:  
A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei  
D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Sojabohne

G – Milch inklusive Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesamsamen  
O – Schwefeldioxid und Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere



In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schalenfrüchten in unseren Produkten und zusätzlich Fisch, Senf und Sellerie in unseren Handelsartikeln vorkommen.  
Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

### SNACKS & PIKANTES

#### BREZEN

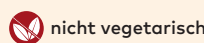
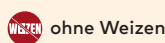
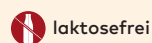
1428	Bauernbreze XL	125	264	1109	9,8	4,7	32	2,8	11	1,4	A,G	
1185	Breze XL	140	249	1052	4,5	0,6	43	1,1	7,3	2,9	A,G	
1286	Käse-Laugenbreze XL	155	290	1218	10	4,8	35	0,8	13	1,7	A,G	
1186	Laugenbreze	68	247	1043	4,4	0,6	43	1,1	7,2	3,8	A,G	
1098	Laugenbreze klassisch	68	250	1055	4,2	0,5	44	0,6	7,6	1,2	A	
1057	Pizzabreze XL	125	304	1278	10	5,6	36	2,7	15	1,8	A,G	

#### CIABATTAS

1511	Ciabatta Capricciosa	200	189	794	6,2	3,4	21,7	1,0	10,8	1,42	A,G	
1510	Ciabatta Diavolo	200	236	991	9,5	4,6	26,9	1,9	10,1	1,66	A,G	
1514	Ciabatta Thuna	200	236	991	9,5	4,6	26,9	1,9	10,1	1,66	A,D,G	
1513	Ciabatta Tomate-Mozzarella	180	236	991	9,5	4,6	26,9	1,9	10,1	1,66	A,G	

#### PIZZEN & FLAMMKUCHEN

1545	Bauernpizza XXL	580	205	864	7,2	3,1	26	2,7	8,5	1,6	A,G	
1541	Pizza Diavolo XXL	580	219	925	8,0	3,8	27	2,7	10,0	1,8	A,G	
1540	Pizza Margherita XXL	500	203	857	5,3	2,7	29	3,0	9,1	1,5	A,G	
1546	Pizza Salami XXL	580	232	978	9,2	4,5	26	2,7	11,0	1,8	A,G	
1543	Pizza Schinken XXL	580	195	820	5,4	2,6	26	2,6	10	1,6	A,G	
1544	Pizza Thuna XXL	580	208	875	6,8	2,7	26	2,6	10	1,3	A,D,G	
1515	Flammkuchen nach Elsässer Art	320	237	993	11,3	7,1	25,5	3,1	8,3	1,66	A,G	
1516	Flammkuchen nach griechischer Art	320	257	1076	13,9	9,6	24,6	2,0	8,4	1,81	A,G,O	
1517	Flammkuchen mit würziger Creme	320	268	1124	13,4	9,1	31,3	2,0	5,7	1,17	A,G	



Allergen-Information gemäß  
Codex-Empfehlung:  
A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei  
D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Sojabohne

G – Milch inklusive Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesamsamen  
O – Schwefeldioxid und Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere



In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schalenfrüchten in unseren Produkten und zusätzlich Fisch, Senf und Sellerie in unseren Handelsartikeln vorkommen.

Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

### SNACKS & PIKANTES

#### SNACK-GEBÄCK

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
1424	Bauernsnack	115	281	1180	11	4,3	35	0,9	10	1,5	A,G	
1222	Eingebackene Cabanossi	105	284	1185	17	8,5	17	<0,5	16	2,0	A,G	
1421	Jour Snack Gebäck	24-40	301	1255	17	8,1	23	1,7	13	1,4	A,C,F,G,N	
1134	Käsesalzstangerl	65	259	1094	4,3	1,5	44	1,6	9,5	1,4	A,G	
1094	Käsestange	125	280	1180	8,7	5,1	35	1,0	14	1,6	A,G	
1105	Knoblauchstangerl	72	297	1250	10	6,5	43	1,2	7,7	1,4	A,G	
1099	Speckstangerl	80	287	1202	12	5,8	30	0,7	12	2,3	A,G	

### SÜSSE VIELFALT

#### FEINGEBÄCK & PLUNDER

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
3049	Apfelplunder	110	261	1091	13	6,5	31	11	4,3	0,62	A,C,G	
3111	Briochekipferl	50	332	1398	9,1	4,9	54	23	7,4	0,50	A,C,F,G	
3075	Buttercroissant	41	419	1755	18	12	52	7,8	9,6	1,0	A,G	
3076	Frühstückkipferl	50	322	1357	9,4	4,5	48	9,5	9,9	0,74	A,C,G	
3047	Jour Apfelplunder	50	261	1091	13	6,5	31	11	4,3	0,62	A,C,G	
3300	Jour Buttercroissant	41	419	1755	18	12	52	7,8	9,6	1,0	A,G	
3061	Jour Marillenplunder	40	301	1259	14	6,2	37	22	4,5	0,40	A,C,G,H	
3060	Jour Nusschnecke	30	373	1560	21	6,9	39	16	7,1	0,56	A,C,G,H	
3302	Jour Plunder Mix	29-40	323	1352	17	7,9	35	15	6,1	0,65	A,C,G,H	
3058	Jour Topfengolatsche	30	293	1229	13	6,7	35	17	8,2	0,53	A,C,G	
3077	Marillenschifferl	125	245	1027	9,2	4,6	33	17	6,5	0,50	A,C,G	
3073	Mohnstangerl	90	375	1567	19	5,9	39	21	8,6	0,33	A,C,G	
3078	Nougatcroissant	70	477	1995	26	9,2	53	26	7,7	0,58	A,G,H	
3050	Nussbeugerl	90	376	1574	19	6,0	44	20	6,8	0,38	A,C,G,H	
3045	Nusschnecke	100	366	1531	19	6,3	40	19	6,8	0,51	A,C,G,H	
1252	Pariser Kipferl	65	407	1698	24	15	40	4,3	7,7	0,97	A,C,G	
3140	Plunder Mix	100-110	290	1213	14	6,1	33	15	6,3	0,51	A,C,G,H	
3003	Striezel mit Mandelbestreuung	400	332	1397	11	4,0	49	10	9,1	0,62	A,C,G,H	
3002	Topfengolatsche	100	280	1173	12	6,0	34	19	8,4	0,46	A,C,G	

laktosefrei glutenfrei ohne Weizen Vollkorn nicht vegetarisch vegan

Allergen-Information gemäß  
Codex-Empfehlung:  
A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei  
D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Sojabohne

G – Milch inklusive Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesamsamen  
O – Schwefeldioxid und Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere



In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schalenfrüchten in unseren Produkten und zusätzlich Fisch, Senf und Sellerie in unseren Handelsartikeln vorkommen.

Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

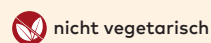
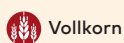
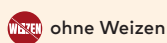
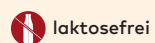
## SÜSSE VIELFALT

### KRAPFEN

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
1529	Jour Marillenkrapfen	40	312	1311	12	2,4	44	19	6,2	0,70	A,C,G	
3074	Krapfenbreze	100	339	1422	12,70	5,60	44,80	4,44	9,97	0,22	A,C,G	
1528	Marillenkrapfen	90	333	1399	13	2,8	47	19	6,2	0,85	A,C,G	

### TORTEN & SCHNITTEN

7427	Bananenschnitte	120	341	1419	23	11	26	20	5,5	0,17	A,C,F,G	
7423	Erdbeerschnitte Vegan	125	245	1030	8,6	4,2	40	28	1,5	0,52	A	
7380	Esterhazyschnitte	130	359	1498	21	7,5	36	32	5,4	0,22	A,C,F,G,H	
7384	Fruchtschnitte	155	173	725	6,5	2,1	26	21	2,6	0,30	A,C,G	
7424	Haselnussschnitte Vegan	110	360	1511	15	1,3	53	34	3,5	0,91	A,H	
7606	Himbeer-Joghurt-Schnitte	130	271	1134	15	5,3	27	22	5,3	0,25	A,C,G	
7542	Himbeer-Sachertorte portioniert	140	226	944	11	6,5	26	20	3,3	0,34	A,C,F,G,H	
7426	Malakoffschnitte	125	299	1246	18	8,8	28	22	5,1	0,16	A,C,F,G,H	
7379	Mousse au Chocolat-Schnitte	130	386	1604	29	16	26	23	4,6	0,11	A,C,F,G	
7562	Petit Fours Esterhazy	29	355	1481	20	7,2	38	33	5,3	0,21	A,C,F,G,H	
7564	Petit Fours Sacher	40	421	1769	16	8,9	64	57	4,1	0,20	A,C,F,G,H	
7381	Sacherschnitte	110	378	1584	18	11	47	37	4,9	0,29	A,C,F,G	
7540	Sachertorte portioniert	120	376	1575	16	9,9	51	42	4,4	0,26	A,C,F,G	
7385	Tiramisuschnitte	130	289	1204	18	10	25	19	4,6	0,17	A,C,G	
7600	Topfenschnitte	120	279	1166	17	8,4	25	21	6,7	0,36	A,C,G	



Allergen-Information gemäß  
Codex-Empfehlung:  
A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei  
D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Sojabohne

G – Milch inklusive Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesamsamen  
O – Schwefeldioxid und Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere



In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schalenfrüchten in unseren Produkten und zusätzlich Fisch, Senf und Sellerie in unseren Handelsartikeln vorkommen.  
Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

### SÜSSE VIELFALT

#### KUCHEN & STRUDEL

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
7517	Apfelstrudel gezogen	1600	153	641	5,5	2,5	23	9,7	1,6	0,19	A	
7516	Apfelstrudel portioniert	170	210	877	11	5,3	24	9,7	2,0	0,29	A,C	
7118	Biskuitroulade	500	312	1318	4,8	1,4	60	44	7,2	0,35	A,C	
7547	Gedeckter Apfelkuchen	180	243	1019	9,2	4,9	37	23	2,3	0,19	A,C,G	
7537	Heidelbeer-Cheesecake	950	272	1138	12	7,4	33	21	7,2	0,13	A,C,G	
3301	Jour Gugelhupf Mix	35	472	1972	27	6,0	53	33	3,7	1,4	A,C,F,G	
7536	Marillenkuchen	830	305	1275	17	4,2	33	21	3,9	0,37	A,C,G,H	
3066	Mini Muffin Mix	35	406	1695	23	4,8	46	29	3,2	1,2	A,C,F,G,H	
3303	Muffin Heidelbeere	110	443	1851	25	4,9	51	31	3,2	1,4	A,C,G	
3059	Muffin Schoko	110	456	1906	26	6,3	50	32	3,8	1,3	A,C,F,G	
7535	Pfirsich-Mohnkuchen	650	326	1362	17	4,0	38	24	4,2	0,41	A,C,G	
7565	Punschwüffel	130	348	1465	8,5	2,2	60	51	4,4	0,24	A,C,F,G,H	
7532	Sacherwürfel	80	379	1590	16	9,0	53	43	4,2	0,23	A,C,F,G	
7534	Schoko-Kirschkuchen	680	369	1540	21	6,7	40	23	4,7	0,38	A,C,G	
7636	Topfen-Marillen-Strudel	170	273	1138	16	8,3	26	16	5,3	0,37	A,C,G	
7518	Topfenstrudel gezogen	1600	214	898	8,6	4,6	26	18	7,9	0,25	A,C,G	
7515	Topfenstrudel portioniert	170	284	1187	17	9,1	25	14	7,0	0,51	A,C,G	

#### TEIGLINGE & GLUTENFREI

##### TEIGLINGE

1265	Kaisersemel Teigling	85	211	891	1,7	0,3	40	0,6	7,4	1,3	A	
1266	Kornspitz Teigling	85	235	994	2,2	0,5	40	1,0	9,9	1,6	A,F	
1267	Salzstangerl Teigling	100	218	923	2,4	0,4	40	1,2	7,6	1,2	A	

##### GLUTENFREIE PRODUKTE

26650	Brot Mix Glutenfrei	85-90	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	A,G	
26663	Gebäck Mix Glutenfrei	60-75	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	n. A.	A,G,N	
26652	Premium Kaisersemel Glutenfrei	60	200	847	0,2	0,1	46	1,7	2,3	0,9	A,G	

