



ALLERGENINFORMATIONEN

Stand: Dezember 2023

BÄCKEREI KÖHLE GmbH
6531 Ried 55
tel. 05472 / 62 89

Obergasse 2, 6522 Prutz
tel. 05472 / 20 7 85

Steinach 59, 6541 Tösens
tel. 0660 / 8592 087

fax 05472 / 21 881
info@baeckereikoehle.at
www.baeckereikoehle.at

www.baeckereikoehle.at

Gluten 1* 2* 3* 4* 5* 6* 7* Schalenfrüchte 8* 9* 10* 11* 12* 13* 14*

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden!

	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasan-Weizen	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere
--	--------	--------	--------	-------	--------	-----------------	------------	------	-------	---------	------	-------	---------	------------	----------	-------------	------------	-----------	-----------	----------------	----------	------	-------	----------------	--------	------------

KLEINGEBÄCK

Semmel	x																									
Kipferl	x							x				x														
Brezen	x																									
Salztangerl	x																									
Mohn-/Sesamflösel	x																							x		
Weinbeerweckerl	x																									
Pizzabrot	x											x														
Jourgebäck gemischt	x	x									x	x												x		
Wachauer	x	x																								
Bäckerblume	x																							x		
Kornspitz	x	x		x								x												x		
Kornbrötchen	x	x		x								x												x		
Vintschger	x	x																								
Joghurt-Riegel	x	x		x	x								x											x		
Mohn-/Sesamsemmel	x																							x		
Ciabattabrötchen	x	x											x													
Dinkelbrötchen	x				x							x												x		
Laugenstange	x	x											x													
Käselaugenstange	x	x											x											x		
Laugenecke	x	x											x											x		

FEINGEBÄCK

Topfentascherl	x							x				x														
Nusschnecke	x							x				x		x	x											
Marillenspitz	x							x				x														
Apfel-/Kirschtasche	x											x														
Krapfen	x							x				x														
Nusskipferl	x							x				x		x	x											
Buttercroissant	x							x				x														
Schokocroissant	x							x				x	x	x												
Donuts	x											x	x													
Schokodonuts	x											x	x													
Marzipanstange	x							x				x	x	x												
Muffins Schoko/Vanille	x							x				x	x													
Apfelstrudel	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*=Sjabohnen 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

Information

Lupinen sind eine Pflanzenart, die in der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden und deren Samen hochwertiges Eiweiß enthalten. Für Allergiker mit einer Überempfindlichkeit gegen Hülsenfrüchte kann der Verzehr problematisch sein.

Schwefeldioxid ist ein Lebensmittelzusatzstoff, der in der Lebensmittelindustrie als Antioxidationsmittel und Konservierungsstoff verwendet wird.

Schwefeldioxid und Sulfite sind auch für Bio-Lebensmittel zugelassen und werden vor allem für Lebensmittel eingesetzt, die möglichst lange haltbar sein sollen. Wir verarbeiten in unseren Zelten und Weihnachtsstollen Trockenfrüchte, die Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.



Bäckerei Köhle GmbH

6531 Ried 55 • tel. 05472 / 62 89

fax: 05472 / 21 881 • info@baeckereikoehle.at

www.baeckereikoehle.at