



Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 1 " Brot "

Januar 2021

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*
Ausgehobene	X	X																								
Bauernbrot	X	X	X																							
Ciabatta	X																									
Dinkelvollkornbrot	X	X	X		X						X															
Fitnessbrot	X	X		X						X														X		
Franzosen	X																									
König Ludwig Brot	X	X			X																					
Landbrot	X	X																								
Mehrkornstange	X	X		X						X														X		
Pausenbrot	X	X	X	X																				X		
Roggenkasten		X																								
Roggenmischbrot	X	X																								
Roggenstange	X	X									X															
Schmitzbrot	X	X																								
Unser Bestes	X	X																								
Vetzberger Bauernbrot	X	X																								
Vollkornbrot	X	X	X																							
Weißbrot Kasten	X																									
Zwiebelstange	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!





Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 3 " Feingebäck "

Januar 2016

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*	
Amerikaner	X							X				X															
Kreppel gefüllt																											
Kreppel ungefüllt	X							X				X															
Bobbes	X							X				X		X													
Buttercroissants	X	X						X				X															
Crunchies				X						X	X	X												X			
Donuts	X											X															
Donuts- Schoko	X							X				X															
Doppeldecker	X							X				X															
Einback	X							X				X															
Hörnchen	X							X				X															
Laugencroissant	X	X						X				X															
Marzipanbrezel	X							X				X	X														
Mohnstuten/Mohnstückchen	X							X				X															
Muffin	X							X				X															
Nougathörnchen	X							X				X	X														
Nougattaler	X							X				X															
Nussecken	X							X				X	X														
Nussstuten/Nussschleife	X	X						X				X	X														
Ochsenaugen	X							X				X															
Puddingbrezel	X							X				X															
Quarkbällchen	X							X				X															
Rahmtaler	X							X				X															
Rosinenbrot	X							X				X													X		
Rosinenbrötchen	X	X						X				X													X		
Schokobrötchen	X	X						X				X															
Schokocroissants	X	X						X				X															
Waffeltaler	X							X				X															
Würstchen im Schlafrock	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!



Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 4 " Hefekuchen "

Januar 2016

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*		
Apfelstreusel	X							X				X															X	
Aprikosenstreusel	X							X				X																
Butterlochkuchen	X							X				X																
Kartoffelk. WuSp	X	X	X					X				X											X					
Kartoffelk.Kümmel	X	X	X					X				X											X					
Kartoffelk.Mohn	X	X	X					X				X											X					
Kartoffelkuchen	X	X	X					X				X											X					
Käse- Mandarine Hefe	X							X				X																
Käsekuchen m.Rosinen	X							X				X														X		
Käsekuchen. o. Rosinen	X							X				X																
Käsestreusel	X							X				X																
Kirschstreusel	X							X				X																
Kleckselkuchen	X							X				X																
Mohnstreusel	X							X				X																
Pflaumenk. m. Streusel	X							X				X																
Pflaumenk.o. Streusel	X							X				X																
Rahmstreusel	X							X				X																
Streuselkuchen	X							X				X																
Zuckermandelkuchen	X							X				X																
Zwiebelkuchen	X	X	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 SO<sub>2</sub>; 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!



Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 5 " Konditorei "

Januar 2016

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*	
Bienenstich mürb	X							X			X	X		X													
Creme/Sahneschnitte div*	X							X				X															
Cremetorte	X							X				X															
Dachkuchen	X							X				X															
Donauwelle	X							X				X															
Erdbeerschnitte	X							X				X															
Granatsplitter	X							X				X	X	X	X												
Himbeerschnitte	X							X				X															
Joghurt- Sahne- Schnitte	X							X				X															
Käsesahne Schnitte	X							X				X															
Käsetorte klein	X							X				X															
Mürbeplatte rund	X							X																			
Nusscremerolle oder Torte	X							X				X		X												X	
Nussahnerolle	X							X				X															
Nussahnerolle oder Torte	X							X				X		X												X	
Obstschnitte	X							X				X															
Rührkuchenstange	X							X				X															
Sahnerolle div*	X							X				X															
Schokobananen	X							X				X															
Schwarzwälder Schnitte	X							X				X															
Wiener hell	X							X				X															
Wiener Schoko	X							X				X															
Zupfkuchen	X							X				X															
* Gilt nicht für Nuss- oder Mandelrollen, -Schnitten oder -Torten																											
(X) nur bei Obstschnitten mit Apfelfüllung																											
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!



Bäckerei Steinmüller GmbH

Liste 6 " Snack "

Januar 2016

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*	
Belegte Brötchen versch.	X	X						X				X											X				
Ciabatta Tom./Moz.	X	X		X				X														X				X	
Fitnessbrötchen belegt	X	X	X	X				X			X	X												X			
Fladeneck	X							X				X															
Käsestange belegt	X											X										X					
Kornfladen belegt	X	X	X	X				X			X	X												X			
Krustini Frikadelle	X		X									X										X					
Krustini Schnitzel	X		X									X										X					
Krustini versch. Belegt	X		X					X				X										X					
Laugenbr. Käse/Salami	X							X				X										X					
Laugenbrötchen Ei	X							X														X					
Laugenecke belegt	X							X				X											X				
Laugenstange belegt	X											X										X					
Mehrkornbr. belegt	X	X	X	X							X	X											X				
Meisterbr. Pute	X	X	X					X				X										X					
Meisterbrötchen m. Käse	X	X	X									X										X					
Ofenschlupfer Ei	X		X					X				X										X					
Ofenschlupfer m. Käse	X		X					X				X										X					
Ofenschlupfer m. Schinken / Salami	X		X					X				X										X					
Ofenschlupfer Pute	X		X					X				X															
Wiesenbrötchen	X		X									X										X					

Bitte im Zweifelsfall das Brötchen auf der Allergenenliste " Brötchen " suchen und folgende Beläge deklarieren:

Mayonnaise, Remoulade																						X					
Ei								X																			
Käse, Mozzarella,												X															
Frischkäse												X															
Butter												X															

Die **Wurst** bitte immer bei jedem belegten Brötchen auf der Zusatzliste " Menzenbach " suchen und **zusätzlich** zu den auf dieser Liste angegebenen Allergenen deklarieren!!!!

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 SO<sub>2</sub>; 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!