

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 in unseren Produkten 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												
KLASSISCHES GEBÄCK												
Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
1405	Bagel Sesam	85	269	1136	4,40	0,50	47,0	3,20	8,80	1,30	A,F,N	
2981	Bio Handsemmel	70	260	1100	2,3	1,1	51,0	1,0	9,0	1,3	A,G	
2988	Bio Kartoffelweckerl	75	239	1014	0,7	0,1	48,0	1,3	8,1	1,6	A	
2625	Bohnen-Kraftweckerl	75	241	1020	2,4	0,4	41,0	1,8	11,0	1,6	A	
1278	Chiaweckerl	70	294	1234	8,3	1,2	40,0	1,3	11,0	1,6	A,N	
1109	Ciabatta	70	231	976	2,7	0,5	42,0	0,9	7,6	1,5	A	
1108	Ciabatta mit Oliven	200	237	998	4,36	0,77	40,42	0,38	7,28	1,57	A	
1100	Dinkel-Vollkornweckerl	70	322	1350	11,0	1,9	38	3,2	15	1,3	A,F,G,N	
1277	Eiweißweckerl	95	294	1229	14,01	1,91	24,48	1,14	15,40	2,90	A,G,N	
1104	Fitnessweckerl	70	335	1401	15,0	2,0	35,0	0,9	12,0	0,93	A,F	
1279	Grahamweckerl	55	249	1050	2,6	0,4	45,0	0,7	8,3	1,1	A	
1322	Handsaltzstangerl XL	80	254	1072	4,4	0,5	44,0	0,8	7,6	10,4	A	
1060	Handsemmel	53	251	1062	2,69	0,35	47,02	1,96	7,84	1,38	A	
1066	Handsemmel Klassik	53	251	1062	2,69	0,35	47,02	1,96	7,84	1,38	A	
1282	Heurigenlaibchen	75	259	1096	1,6	0,4	50,0	1,2	9,4	1,7	A,F	
1285	Joghurtriegel	90	288	1212	9,0	1,8	39	2,1	12,0	1,7	A,G,N	
1280	Kaisersemmel	55	266	1127	2,7	0,4	50,0	1,8	8,6	1,5	A	
1071	Käseweckerl	70	282	1185	9,37	5,4	34,24	0,72	13,74	1,54	A,G	
1089	Kornblume	58	243	1027	2,94	0,54	42,24	1,37	9,57	3,46	A,F	
1274	Kornspitz Mix	65	237	1000	2,85	0,54	40,02	0,73	9,29	2,22	A,F,N	
1275	Kornspitz Sesam	65	246	1039	3,85	0,7	39,90	0,73	9,55	1,52	A,F,N	
1103	Kürbiskernweckerl	70	316	1328	9,36	1,62	44,41	2,56	10,36	1,18	A	
1064	Laugenstangerl	63	244	1031	4,39	0,51	42,24	1,13	7,08	1,24	A	
1276	Laugenstriezerl Sesam	80	289	1217	8,04	0,89	44,19	0,61	8,08	1,34	A,N	
1235	Mohnstriezerl	63	318	1339	8,44	0,90	48,42	0,73	10,27	1,45	A	
1084	Roggenweckerl	60	239	1013	1,3	0,3	46,00	2,9	7,7	1,4	A	
1139	Saaten-Kraftweckerl	75	230	972	2,5	0,4	39,00	2,4	10,00	1,4	A	
1080	Salzstangerl	48	244	1031	2,53	0,3	45,74	1,65	7,8	4,42	A	
1095	Vintschgerl	70	215	910	1,11	0,20	42,43	2,38	6,28	1,18	A	
1062	Vital Aloe Vera Spitz	75	378	1581	19,0	2,7	34,0	1,2	16,0	1,4	A,N	
1043	Vital Dinkelschifferl	70	280	1180	7,1	0,9	40,0	1,9	11,0	1,5	A,N,P	
1206	Vital IQ Weckerl	90	397	1658	23,0	7,2	27,0	3,3	19,0	1,1	A,G,H,N,P	
1307	Vitalweckerl	80	227	955	4,34	0,71	33,43	1,54	10,57	1,49	A,F	
1102	Vollkörnderl	70	303	1272	10,73	1,64	37,71	0,92	11,33	1,19	A,N	
1402	Wachauer	60	239	1011	1,22	0,26	46,10	1,58	8,99	1,73	A	
1407	Walnussweckerl rustikal	70	282	1186	8,96	0,18	40,15	1,87	8,13	1,34	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 – Schwefeloxid 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 in unseren Produkten 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	239	1014	0,7	0,1	48,0	1,3	8,1	1,6	A	
1078	Jour Chiaweckerl	35	272	1143	8,0	1,2	36	1,2	11	1,5	A,N	
1216	Jour Ciabatta	30	237	1000	3,0	0,5	43	<0,5	7,8	1,4	A	
1298	Jour Eiweißweckerl	30	286	1198	13,13	1,76	24,66	1,15	15,28	2,97	A,G,N	
1121	Jour Fitnessweckerl	33	284	1193	11,0	1,4	35,0	1,9	10,0	1,10	A,F	
1297	Jour Gebäck Mix dunkel	29-40	276	1158	9,0	1,30	34,0	1,3	11,0	1,70	A,F,G,N	
1111	Jour Gebäck Mix	29-45	248	1047	3,5	0,6	44	1,2	8,3	1,6	A,F,N	
1112	Jour Handsemmel	30	250	1056	2,54	0,3	47,12	1,67	7,88	1,40	A	
1130	Jour Hot Dog	35	291	1226	7,70	0,70	46,00	1,80	7,70	1,30	A,G	
1133	Jour Hot Dog Sesam	37	317	1331	11,0	1,30	44,0	1,70	8,50	1,30	A,G,N	
1073	Jour Käseweckerl	37	279	1175	8,40	4,64	36,51	0,69	12,95	1,53	A,G	
1299	Jour Kornspitz Mix	29	263	1099	3,60	0,57	42,90	1,27	11,0	1,55	A,F,N	
1120	Jour Kürbiskernweckerl	35	316	1328	9,36	1,62	44,41	2,56	10,36	1,18	A	
1412	Jour Laugenkastanie	29	255	1074	4,38	0,53	44,55	1,15	7,26	1,19	A	
1187	Jour Laugenstangerl	29	255	1074	4,47	0,52	44,22	1,21	7,37	4,62	A	
1119	Jour Roggenweckerl	33	240	1004	1,0	0,16	47,8	1,08	7,7	1,31	A	
1113	Jour Salzstangerl	25	251	1061	2,98	0,32	45,98	1,86	8,24	5,27	A	
1296	Jour Kornsemmel dunkel	30	275	1158	6,6	1,2	41	1,0	10	1,7	A,F,N	
1074	Jour Vollkörnderl	40	302	1267	10,55	1,56	38,16	0,83	11,05	1,21	A,N	
1403	Jour Wachauer	25	244	1035	1,2	0,2	48	1,5	9,0	1,8	A	
1408	Jour Walnussweckerl	35	292	1224	11	1,2	38	1,9	8,5	1,3	A,H	

LUNCH- & JAUSENGEBÄCK												
Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
1441	Lunch Handsemmel	40	251	1062	2,69	0,35	47,02	1,96	7,84	1,38	A	
1438	Lunch Joghurtriegel	40	291	1225	9,3	1,9	39	2,2	12	1,7	A,G,N	
1437	Lunch Kornspitz	39	229	969	2,1	0,5	40	0,8	9,2	1,6	A,F	
1436	Lunch Laugenstangerl	40	247	1040	4,34	0,52	42,95	1,08	7,04	1,27	A	
1321	Lunch Semmel	40	248	1049	2,49	0,30	46,79	1,63	7,89	1,39	A	
1422	Jausen Käseweckerl	75	310	1305	7,98	4,51	43,52	0,42	14,37	1,80	A,G	
1283	Jausen Kornspitz Salz	70	229	969	2,0	0,4	40,0	0,7	9,1	2,8	A,F	
1284	Jausen Kornspitz Sesam	70	244	1030	3,6	0,7	40,0	0,7	9,5	1,5	A,F,N	
1423	Jausen Laugenstange	75	247	1043	4,4	0,5	43,0	1,1	7,1	1,3	A	
1174	Jausen Salzstangerl	60	248	1050	2,53	0,31	46,76	1,66	7,91	4,82	A	
1281	Jausen Semmel	70	245	1036	2,49	0,32	46,10	1,66	7,83	1,37	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 – Schwefeloxid 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 in unseren Produkten 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
1093	Burger Bun gelb	80	262	1107	4,50	0,50	46,0	0,70	8,10	1,30	A	
1092	Burger Bun rot	80	266	1122	4,80	0,90	46,0	1,0	8,0	1,30	A	
1091	Burger Bun schwarz	80	270	1138	6,00	0,60	45,0	0,50	7,90	1,30	A	
1118	Burger Bun Soft	80	322	1358	6,10	0,90	55,0	6,10	10,00	1,50	A,C,G	
1079	Hamburger Bun	75	238	1006	2,68	0,62	43,66	0,87	8,27	1,32	A,G,N	
1295	Jour Soft Burger Bun	30	278	1171	5,30	0,80	47,00	5,20	8,70	1,30	A,C,G	

TEIGLINGE												
1265	Kaisersemmel Teigling	85	213	903	1,72	0,25	40,6	0,67	7,42	1,364	A	
1266	Kornspitz Teigling	85	233	984	2,01	0,36	40,49	1,05	9,64	1,59	A,F	
1267	Salztangerl Teigling	100	217	917	2,3	0,3	40,0	1,3	7,5	1,2	A	

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	231	979	0,78	0,11	47,50	3,56	5,39	1,48	A	
241	Brotmix Klassik	500-800	249	1052	3,50	0,60	44,0	2,90	7,70	1,50	A,F,G,N	
184	Finnenbrot	380	294	1231	12,42	1,57	30,49	1,41	11,01	1,10	A,F	
330	Jausenbrot geschnitten	600	214	906	1,5	0,2	41,00	3,6	5,6	1,4	A	
182	Mehrkornbrot	360	239	1001	7,0	1,72	31,20	0,64	9,6	1,62	A,N	
414	Meisterwecken	1000	236	1001	0,81	0,12	48,58	3,45	5,62	1,46	A	
1413	Olivenbrot Rustica	400	245	1030	7,51	0,86	36,31	1,22	6,85	1,83	A,G	
409	Pane del Sole	400	248	1047	3,5	0,50	44,00	1,10	8,20	1,70	A	
415	Steinofenroggenbrot	750	248	1048	1,45	0,16	50,06	4,66	4,97	1,48	A	
216	Toskana Laib	300	235	997	1,31	0,45	46,08	1,42	8,3	1,39	A,G	

BAGUETTE												
113	American Baguette	100	228	965	1,13	0,24	45,08	1,43	7,80	1,50	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	200-230	253	1067	3,8	0,2	45	1,00	8,4	1,3	A,H	
1067	Körnerbaguette	225	259	1092	5,40	0,88	40,22	0,65	9,70	1,33	A,F,N	
476	Olivenbaguette	220	233	979	6,7	0,9	36,00	1,2	6,7	1,6	A,G	
274	Rustikales Baguette	320	211	894	1,0	0,2	42	0,6	7,4	1,3	A	
401	Rustikales Walnussbaguette	220	323	1356	10,26	0,15	45,76	1,89	9,58	1,30	A,H	
403	Wurzelbaguette	220	243	1030	1,19	0,18	47,90	0,69	8,62	1,48	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 in unseren Produkten 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												
Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
1428	Bauernbreze XL	125	266	1117	10,0	6,1	33,0	3,4	10,0	2,4	A,G	
1185	Breze XL	140	249	1052	4,5	0,6	43,0	1,1	7,2	2,9	A	
1286	Käse-Laugenbreze XL	155	287	1204	9,89	4,76	35,26	0,88	12,59	2,8	A,G	
1186	Laugenbreze (mit Salzkörnern)	68	247	1042	4,4	0,6	43,0	1,1	7,2	3,8	A	
1098	Laugenbreze klassisch	68	249	1050	4,2	0,5	43	1,0	7,5	1,2	A	
1057	Pizzabreze XL	125	264	1108	9,8	5,5	29	2,4	14	1,6	A,G	

PIKANT BELEGTE BROTE												
1511	Ciabatta Capricciosa	200	189	794	6,0	3,0	22,0	1,0	11,0	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	
1553	Holzfällerbrot	220	265	1112	15,0	7,4	22,0	1,2	10,0	1,8	A,G	
1554	Raclettebrot	220	272	1137	15,00	8,6	22,0	0,9	11,0	1,7	A,G	
1556	Tomate-Mozzarella Brot	220	247	1033	12,0	6,4	25,0	1,3	9,7	1,44	A,G	

PIZZEN & FLAMMKUCHEN												
1545	Bauernpizza XXL	580	201	847	7,8	3,6	24,0	2,6	8,7	1,6	A,G	
1542	Pizza Capricciosa XXL	580	189	797	5,4	2,8	25,0	2,4	10,0	1,6	A,G	
1541	Pizza Diavolo XXL	580	220	924	8,3	4,1	26,0	2,5	10,0	1,6	A,G	
1550	Pizza Margherita klein	300	208	875	5,7	3	29	2,8	9,5	1,4	A,G	
1540	Pizza Margherita XXL	500	208	875	5,7	3,0	29,0	2,8	9,5	1,4	A,G	
1546	Pizza Salami XXL	580	224	944	8,6	4,2	26,0	2,5	10,0	1,60	A,G	
1543	Pizza Schinken XXL	580	199	837	6,0	2,7	26,0	2,6	10,0	2,2	A,G	
1544	Pizza Thuna XXL	580	210	882	7,0	2,8	26,0	2,5	11,0	1,3	A,D,G	
1521	Flammkuchen Mediterran	310	226	942	14,3	8,0	17,4	2,3	6,3	0,79	A,G	
1520	Flammkuchen Speck-Zwiebel	310	275	1145	19,5	9,5	18,6	1,9	5,8	0,93	A,G	
1522	Flammkuchen zum Belegen	235	277	1156	17,7	9,4	23,8	1,8	5,2	0,66	A,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 in unseren Produkten 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												
Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
1424	Bauernsnack	115	277	1163	10,0	5,4	35,0	1,7	9,5	2,0	A,G	
1222	Eingebackene Cabanossi	105	249	1039	13,97	7,55	15,97	0,39	14,28	1,74	A,G	
1421	Jour Snackgebäck	25-50	296	1234	17,0	7,90	22,0	1,70	13,0	1,40	A,C,F,G,N	
1134	Käsesalzstangerl	65	285	1204	4,6	1,7	49,0	1,7	10,0	1,6	A,G	
1094	Käsestange	125	260	1097	7,17	4,37	35,35	1,05	12,48	1,51	A,G	
1105	Knoblauchstangerl	72	291	1223	10,0	5,5	41,0	1,3	7,5	4,1	A,G	
1114	Pizzaschifferl Margherita	145	280	1177	8,0	3,90	38,0	2,40	13,0	1,40	A,G	
1115	Pizzaschifferl Salami	145	262	1104	7,60	2,90	37,0	2,30	10,0	1,80	A,G	
1099	Speckstangerl	80	287	1202	12,0	5,8	30,0	0,8	12,0	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	274	1148	12,0	6,2	35,0	9,8	5,0	0,73	A,C,G	
3111	Briochekipferl	50	327	1376	9,99	1,59	50,08	10,50	8,96	1,06	A,C,F,G	
3075	Buttercroissant	41	410	1719	18,0	11,0	52,0	7,70	8,60	1,0	A,G	
3076	Frühstückskipferl	50	318	1341	8,51	3,82	43,30	8,63	15,83	1,11	A,C,G	
3047	Jour Apfelplunder	50	280	1172	13,0	6,5	35,0	9,4	5,2	0,74	A,C,G	
3300	Jour Buttercroissant	41	410	1719	18,0	11,0	52,0	7,70	8,60	1,0	A,G	
3061	Jour Marillenplunder	40	309	1294	15,23	6,19	37,59	20,20	4,80	0,44	A,C,G,H	
3060	Jour Nusschnecke	30	415	1735	20,90	5,77	41,0	17,40	13,50	0,55	A,C,G,H	
3302	Jour Plunder Mix	30-50	321	1344	17,0	7,6	36,0	15,0	6,1	0,66	A,C,G,H	
3058	Jour Topfengolatsche	30	344	1357	21,24	10,29	30,29	16,74	7,38	0,43	A,C,G	
3077	Marillenschifferl	125	245	1027	9,2	4,6	33,0	17,0	6,5	0,5	A,C,G	
3073	Mohnbeugerl	90	397	1659	20,20	5,61	41,40	20,70	9,42	0,35	A,C,G	
3078	Nougatcroissant	70	491	2053	25,0	9,8	57,0	24,0	7,7	0,72	A,G,H	
3050	Nussbeugerl	90	418	1750	19,5	5,64	46,4	19,9	13,3	0,16	A,C,G,H	
3045	Nusschnecke	100	388	1623	19,6	5,78	40	16,09	11,8	0,55	A,C,G,H	
3067	Nussstangerl	120	376	1573	21	6,9	39,0	15,0	7,1	0,6	A,C,G,H	
1252	Pariser Kipferl	65	421	1760	25,00	17,00	41,00	4,80	7,30	1,10	A,C,G	
3140	Plunder Mix	100-110	285	1196	12,0	5,4	37,0	15,0	6,6	0,6	A,C,G,H	
3003	Striezel mit Mandel- bestreuung	400	298	1254	9,64	3,44	42,72	9,49	8,75	0,61	A,C,G,H	
3002	Topfengolatsche	100	344	1435	21,24	10,29	30,29	16,74	7,38	0,43	A,C,G	
3070	Topfenteigeckerl	35	395	1648	25,76	12,24	33,59	9,58	6,71	0,98	A,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 – Schwefeloxid 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 in unseren Produkten 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												
KRAPPEN												
Art. Nr.	Artikelbezeichnung	g/Stk	Kcal	kJ	Fett	davon ges. Fetts.	Kohlenhydr.	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Allergene	Auszeichnungen
3046	Bauernkrappen	76	325	1366	11,42	4,90	42,98	1,38	10,24	0,22	A,C,G	
3108	Jour Marillenkrappen	44	324	1363	10,20	4,50	49,04	16,85	7,95	0,17	A,C,G	
3074	Krapfenbreze	100	339	1422	12,70	5,60	44,80	4,44	9,97	0,22	A,C,G	
3055	Marillenkrappen	80	373	1566	15,28	6,90	50,19	17,28	7,73	0,27	A,C,G	

TORTEN & SCHNITTEN												
7541	Esterhazytorte portioniert	120	394	1642	25,12	8,36	35,46	30,53	5,18	0,22	A,C,F,G,H	
7384	Fruchtschnitte	155	171	719	6,97	2,18	24,68	19,87	2,19	0,2	A,C,G	
7606	Himbeer-Joghurt-Schnitte	130	227	946	14,36	6,82	19,61	16,22	4,23	0,12	A,C,G	
7542	Himbeer-Sachertorte portioniert	140	238	994	12,41	6,88	26,83	20,67	2,96	0,25	A,C,F,G,H	
7527	Maronischneitte	135	383	1601	19,0	8,6	44,0	31,0	5,6	0,19	A,C,F,G	
7379	Mousse au Chocolat-Schnitte	130	337	1400	26,03	14,09	21,04	17,52	3,89	0,09	A,C,F,G	
7311	Rondo Banane	105	332	1382	22,74	9,93	25,77	18,59	4,92	0,18	A,C,F,G	
7304	Rondo Erdbeer-Joghurt	130	200	838	10,13	3,43	22,7	16,96	4,15	0,15	A,C,G	
7346	Rondo Limette-Mango	105	236	985	13,29	5,19	24,65	17,37	3,94	0,13	A,C,G	
7327	Rondo Malakoff	115	313	1304	19,88	9,37	27,54	19,68	5,11	0,19	A,C,F,G,H	
7544	Rondo Mini Banane	35	337	1400	23,58	10,64	24,91	18,44	5,04	0,17	A,C,F,G	
7545	Rondo Mini Erdbeer-Joghurt	40	192	803	9,69	3,28	21,77	16,29	3,97	0,14	A,C,G	
7546	Rondo Mini Limette-Mango	35	233	971	13,42	5,57	23,67	16,98	3,85	0,13	A,C,G	
7543	Rondo Mini Mousse au Chocolat	35	349	1450	26,70	14,07	22,14	17,61	4,24	0,11	A,C,F,G	
7381	Sacherschneitte	110	383	1602	18,74	10,25	47,24	35,65	4,09	0,27	A,C,F,G	
7540	Sachertorte portioniert	120	380	1592	16,99	9,33	51,04	40,07	3,67	0,24	A,C,F,G	
7385	Tiramisuschneitte	130	287	1196	18,09	10,32	24,66	27,25	4,23	0,16	A,C,G	
7600	Topfenschneitte	120	282	1175	17,0	8,5	25,0	21,0	6,8	0,36	A,C,F,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 – Schwefeloxid 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 in unseren Produkten 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
7539	Apfelkuchen	650	343	1436	19,7	7,11	36,42	21,15	4,3	0,39	A,C,G,H	
7517	Apfelstrudel gezogen	1600	148	622	5,34	2,29	22,43	9,87	1,41	0,16	A	
7516	Apfelstrudel portioniert	170	205	858	11,0	5,3	23,0	9,2	2,0	0,29	A,C	
7556	Bratapfelkuchen	520	318	1338	12,0	1,4	48,0	30,0	4,6	0,36	A,C	
7547	Gedeckter Apfelkuchen	160	221	925	9,81	4,88	30,28	17,12	2,39	0,18	A,C,G	
7537	Heidelbeer-Cheesecake	950	274	1149	12,35	6,75	33,01	20,96	7,10	0,14	A,C,G	
3301	Jour Gugelhupf Mix	35	472	1972	27,0	6,0	53,0	33,0	3,7	1,4	A,C,F,G	
7101	Kuchenvariation	700	363	1517	20,0	5,6	40,0	24,0	4,6	0,39	A,C,F,G,H	
7536	Marillenkuchen	830	308	1286	17,73	4,41	33,38	21,07	3,33	2,27	A,C,G,H	
3066	Mini Muffin Mix	35	412	1721	23,73	4,06	45,99	27,84	1,17	0,81	A,C,F,G,H	
7538	Mohnkuchen nach Böhmischer Art	920	265	1115	8,98	3,2	37,14	24,73	7,22	0,36	A,C,G	
3303	Muffin Heidelbeere	110	391	1636	22,08	3,48	45,12	26,62	2,75	1,16	A,C,G	
3059	Muffin Schoko	110	438	1829	25,42	5,21	48,07	29,46	3,57	1,23	A,C,F,G	
7535	Pfirsich-Mohnkuchen	650	332	1390	17,28	4,28	38,72	25,48	3,73	2,16	A,C,G	
7525	Punschkrapfen	95	322	1348	7,0	2,0	61,0	51,0	3,20	0,30	A,C,F,G,H,O	
7532	Sacherwürfel	80	345	1449	13,25	7,48	52,32	47,04	2,60	0,16	A,C,F,G,O	
7534	Schoko-Kirschkuchen	680	370	1545	21,31	6,60	40,01	22,84	3,96	2,47	A,C,G	
7518	Topfenstrudel gezogen	1600	213	894	12,0	5,10	21,0	9,00	4,70	0,28	A,C,G	
7515	Topfenstrudel portioniert	170	322	1347	20,20	6,96	26,70	15,01	8,0	0,47	A,C,G	
7551	Zwetschkuchen	800	340	1420	19,0	5,6	38,0	22,0	3,9	0,35	A,C,G	

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	235	993	2,2	0,4	48	1,2	2,9	1,5	A,G,N	
26652	Premium Kaisersemmel Glutenfrei	60	245	1038	2,3	0,2	52	3,3	2,7	1,9	A,G	