

Inhaltsstoffe Brötchen:

<b>Brezel</b>	<b>Weizenmehl</b> , Malzkristall ( <b>Gerstenmalzextrakt</b> , <b>Dinkelmehl</b> , Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz</b> , <b>Gerstenflockenmehl</b> , Rapsöl), Sonnenblumenöl, <b>Weizenkleber</b> , Meersalz, Wasser, Hefe
<b>Burgerbrötchen</b>	<b>Weizenmehl</b> , Sonnenblumenöl, Malzkristall: ( <b>Gerstenmalzextrakt</b> , <b>Dinkelmehl</b> , Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz</b> , <b>Gerstenflockenmehl</b> , Rapsöl) Hefe, Salz
<b>Baguettebrötchen, Pariser Brötchen</b>	<b>Weizenmehl</b> , Hefe, Wasser, jodiertes Speisesalz, <b>Weizenmalzmehl</b> , getrockneter <b>Weizen-Natursauerteig</b> , <b>Weizenkleber</b> , Dextrose, Rapsöl, Ascorbinsäure, Enzyme, Sonnenblumenöl
<b>Ciabattabrötchen</b>	<b>Weizenmehl</b> , Olivenöl, Salz, Hefe, Wasser
<b>Croissant</b>	<b>Weizenmehl</b> , <b>Butter</b> , Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, <b>Vollmilchpulver</b> , <b>Hühnervolleipulver</b> , <b>Weizeneiweiß</b> , <b>Weizenstärke</b> , Dextrose, <b>Gerstenmalzmehl</b> , Verdickungsmittel: Xanthan  Laugencroissant: + Säureregulator Natriumhydroxid, <b>Sesam</b>  Saatencroissant: + Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, <b>Sesam</b>
<b>Dinkelbürli</b>	<b>Dinkelmehl</b> , <b>Dinkelsprossen</b> , Hefe, <b>Dinkelmalz</b> ( <b>Dinkelkaramellmalzmehl</b> , <b>Dinkelmehl</b> , Dextrose, Zucker, Malzextrakt ( <b>Dinkelmalz</b> , Wasser), Salz, Sonnenblumenöl
<b>Dinkelknoten</b>	<b>Dinkelmehl</b> , Hefe, <b>Dinkelmalz</b> , Wasser, Salz (Lauge (Natriumhydroxid) auf Knoten), wahlweise mit <b>Sesam</b>
<b>Doppelwecken</b>	<b>Weizenmehl</b> , Sonnenblumenöl, Malzkristall: ( <b>Gerstenmalzextrakt</b> , <b>Dinkelmehl</b> , Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz</b> , <b>Gerstenflockenmehl</b> , Rapsöl) Hefe, Salz, <b>Roggenmehl</b>

<b>Emmerdinkelvollkorn</b>	<b>Dinkelvollkornmehl, Emmerkerne, Roggensauerteig, Weizenmalz, Weizeneiweiß, Kartoffelflocken, Roggenmehl, Kürbiskerne, Pflanzenöl (Raps), Speisesalz, Dinkelvollkornsauerteig, Hefe, Flohsamenschalen, Ascorbinsäure, Rote Linsen</b> Dekor: <b>Haferflocken</b>
<b>Genetzte und Briegel</b>  <b>Nicht vegan</b>	<b>Joghurtweizensauerteig (Milch), Weizenkleber, Weizenmehl, Roggenmehl, Magermilchjoghurtpulver, Gerstenmalzmehl,</b> Malz-Kristall: ( <b>Gerstenmalzextrakt, Dinkelmehl,</b> Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz, Gerstenflockenmehl, Rapsöl), Weizenkleber, Hefe, Wasser</b> Briegel dekor: Kümmel
<b>Grillfladen</b>	<b>Weizenmehl, Weizenkleber, (Gerstenmalzextrakt, Dinkelmehl, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, Gerstenmalz, Gerstenflockenmehl, Rapsöl), Zucker, Hefe, Kräuter, Olivenöl, Knoblauch</b>
<b>Kartoffelecke</b>	<b>Weizenmehl, Butter, Wasser, Kartoffelflocken, Hefe, extrudierte Kartoffeln, Hühnervolleipulver, Speisesalz, Zucker, Weizeneiweiß, Weizenstärke, Dextrose, Gerstenmalzmehl, Verdickungsmittel: Xanthan</b>
<b>Keimkraft Croissant</b>	<b>Weizenmehl, Wasser, Butter, Dinkelvollkornschrot, Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (Weizen, Mais, Hirse, Erbsen, Dinkel, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Vollmilchpulver, Speisesalz, Weizeneiweiß, Zucker, Weizenquellmehl, Hühnereiweißpulver, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase</b>
<b>Käse-Maisbrötchen</b>  <b>Nicht vegan</b>	Kürbiskerne, Leinsaat, Wasser, <b>Weizenmehl,</b> Maisgrieß, <b>Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Weizeneiweiß, Speisesalz, Pflanzenöl (Raps), Gewürze, Curcumawurzelextrakt, Gewürzzubereitung (Koriander, Backshornklee, Curcuma, Cumin, Fenchel, Chilli, Salz), Ascorbinsäure,</b> Hefe Malzkristall ( <b>Gerstenmalzextrakt, Dinkelmehl,</b> Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz, Gerstenflockenmehl, Rapsöl)</b> <b>Käse-Emmentaler</b>
<b>Knautzen</b>	<b>Weizenmehl, Weizenkleber, Speisesalz, Weizensauerteig getrocknet, Dextrose,</b>

	<b>Gerstenmalzmehl, Roggenmalzmehl, Weizenmalzmehl,</b> Ascorbinsäure, Wasser, Hefe
<b>Kornspitz Kornknacker Malz vital</b>	<b>Weizenmehl, Weizenschrot, Roggenschrot,</b> <b>Weizenkleie, Sojaschrot</b> , Leinsamen, <b>Weizenmalzschrot, Roggensauerteig</b> getrocknet, <b>Roggenmehl, Sojamehl, Salz, Gewürze, Hefe, Wasser</b> Malz-Kristall ( <b>Gerstenmalzextrakt, Dinkelmehl,</b> Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz, Gerstenflockenmehl, Rapsöl)</b> <b>Haferflocken</b> auf Kornknacker
<b>Kürbis-, Müsli- und Sonnenblumenbrötchen</b>	Grundteig: <b>Weizenmehl,</b> Maisgranulat, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Chiasamen, <b>Roggenmehl,</b> Kürbiskerneiweiß, Speisesalz, <b>Weizenkleber,</b> <b>Weizenkeimmehl,</b> Leinsaat, pflanzliche Fasern, <b>Weizenspeisekleie, Gerstenmalzextrakt, Ascorbinsäure</b> Malz-Kristall: ( <b>Gerstenmalzextrakt, Dinkelmehl,</b> Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz, Gerstenflockenmehl, Rapsöl)</b> Hefe, Wasser, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Müsli mit Cranberries, <b>Haferflocken</b> und <b>Erdnuss</b></li> </ul>
<b>Krusti</b>	<b>Weizenmehl,</b> Sonnenblumenöl, Malzkristall: ( <b>Gerstenmalzextrakt, Dinkelmehl,</b> Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz, Gerstenflockenmehl, Rapsöl)</b> Hefe, Salz, <b>Roggenmehl</b>
<b>Laugenbrötchen</b>	<b>Weizenmehl,</b> Sonnenblumenöl, Malzkristall: ( <b>Gerstenmalzextrakt, Dinkelmehl,</b> Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz, Gerstenflockenmehl, Rapsöl)</b> Hefe, Salz, Natriumhydroxid
<b>Laugeneck</b>	<b>Weizenmehl, Butter,</b> Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, <b>Weizeneiweiß, Weizenquellmehl, Volleipulver,</b> Säureregulator: Natriumhydroxid; <b>Eiweißpulver.</b> Verdünnte Natronlauge. Säureregulator: Natriumhydroxid  Dekor: Kürbiskerne, <b>Sesam,</b> Sonnenblumen  Oder Maisflocken

<b>Laugenkonfekt</b>	<p><b>Weizenmehl</b>, Wasser, <b>Butter</b>, Hefe, Zucker, Speisesalz, <b>Weizeneiweiß</b>, <b>Weizenquellmehl</b>, <b>Hühnervolleipulver</b>, Säureregulator: Natriumhydroxid; <b>Hühnereiweißpulver</b>, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält <b>Sojabohnen</b>); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase.</p> <p>Dekor: Kürbiskerne, <b>Sesam</b>, <b>Käse</b>, <b>Salz</b>, Sonnenblumenkerne</p>
<b>Mitschele</b>	<p><b>Weizenmehl</b>, Salz, <b>Milch</b> (inkl. <b>Laktose</b>), Malzkristall (<b>Gerstenmalzextrakt</b>, <b>Dinkelmehl</b>, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz</b>, <b>Gerstenflockenmehl</b>, Rapsöl), <b>Butter</b>, Hefe, Dekor: <b>Vollei</b></p>
<b>Roggenbrötchen</b>	<p><b>Roggenmehl</b>, <b>Dinkelmehl</b>, <b>Weizenprotein</b>, Speisesalz, <b>Roggensauerteig</b> getrocknet, <b>Gerstenmalz</b>, <b>Gerstenmalzextrakt</b>, Stabilisator (Guarkernmehl), Säureregulator, Ascorbinsäure</p>
<b>Rosinenbrötchen</b>	<p><b>Weizenmehl</b>, Wasser, Hefe, Zucker, <b>Vollei</b>, Meersalz, Zitrone, Vanille, <b>Butter</b>, <b>Weizenkleber</b>, Malzkristall: (<b>Gerstenmalzextrakt</b>, <b>Dinkelmehl</b>, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz</b>, <b>Gerstenflockenmehl</b>, Rapsöl)</p>
<b>Tafel/Mohn/Sesam</b>	<p><b>Weizenmehl</b>, Sonnenblumenöl, Malzkristall: (<b>Gerstenmalzextrakt</b>, <b>Dinkelmehl</b>, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz</b>, <b>Gerstenflockenmehl</b>, Rapsöl) Hefe, Salz <b>Sesam</b> auf dem Sesambrötchen</p>
<b>Vollkorn-Quarkbrötchen</b>	<p><b>Dinkelmehl</b>, Gerstenwonne (<b>Gerstenvollkornschrot</b>, <b>Gerstenvollkornflocken</b>, <b>Vollkornsauerteig</b> getrocknet (<b>Gerste</b>, <b>Dinkel</b>), <b>Dinkelvollkornmehl</b>, Zucker, Kartoffelflocken, <b>Gerstenmalz</b>, Speisesalz, Kartoffelfaser (Ballaststoff), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Pflanzenöl Raps, Sonnenblumenkernmehl, Gewürzmischung (modif. Stärke (Mais), Gewürze (Paprika, Zwiebel), Tomatenpulver, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Natriumacetat)) <b>Quark</b>, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Malz-Kristall (<b>Gerstenmalzextrakt</b>, <b>Dinkelmehl</b>, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz</b>, <b>Gerstenflockenmehl</b>, Rapsöl) Hefe, Salz, Wasser Dekor: <b>Sesam</b></p>

<b>Walnussbrötchen</b>	<b>Weizenmehl, Weizenschrot, Roggenschrot, Weizenkleie, Sojaschrot</b> , Leinsamen, <b>Weizenmalzschrot, Roggensauerteig</b> getrocknet, <b>Roggenmehl, Sojamehl</b> , Salz, Gewürze, Hefe, Wasser Malz-Kristall ( <b>Gerstenmalzextrakt, Dinkelmehl</b> , Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren auf Basis Raps oder Sonnenblumen) Stabilisator, <b>Gerstenmalz, Gerstenflockenmehl</b> , Rapsöl), <b>Walnuss</b>
------------------------	--