Allergeninformationen

Brot

DIEPENBROCK
Ihr Münsterland-Bäcker

		Gluten					Schalenfrüchte																					
	Produktname	Weizen	Dinkel	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere	Vegan	Alkohol
1201	Herbstbrot	x		x					x	x											x							
1204	Rosinenbrot	x		x			x			x																		
1209	Rosinen - Pfiff	x					x			x																		
1210	Berliner Landbrot	x		x																								
1211	Mengbrot	x		x																							x	
1213	Greif ins Glück	x		x																							x	
1215	Roggen-Rosinenbrot	x		x			x			x																		
1217	Dinkelvollkorn brot		x																								x	
1218	Dinkelvollkorn Kürbiskerne		x																								x	
1219	Hausbrot rund	x		x																							x	
1222	Kasseler	x		x																							x	
1223	Schwarzes Ferkel	x		x																							x	
1225	Doppelback	x		x																							x	
1226	Jagdkrüstchen	x		x																							x	
1227	Sonnenblumen- Kruste	x		x																							x	
1228	Sauerteigbrot			x																							x	
1229	Diepi´s	x		x																							x	
1230	Dreiklang	x								x			x															
1232	Dreikorn	x		x		x															x						x	
1233	Frischling	x		x																							x	
1235	Tesiner	x								x																		
1238	Saat + Korn	x		x							x	x									x						x	
1248	Münsterländer	x		x																							x	
1249	Rheinländer	x		x																							x	
1255	Ur-Dinkel		x																								x	
1257	Ur-Roggen			x																							x	
1270	Schwarzbrot 500 Gr.	x		x																								
1280	Osterbrot	x					x			x	x																	
1281	Apfel-Nuss-Brot	x					x			x	x																	
1310	Viersaat 1000 Gr.	x		x		x			x												x						x	
1311	Kerniges	x		x					x																		x	
1312	Korntaler	x		x																								
1410	Baumberger Stuten	x								x																		
1411	Weißbrot 750 Gr.	x								x																		
1413	Fladenbrot	x								x											x							
1416	Butterzopf	x					x			x																		

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Dokumentenvorlage erstellt vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. • Neustädtische Kirchstraße 7 A • 10117 Berlin

Stand : 30.07.2020

Allergeninformationen

Brot

DIEPENBROCK
Ihr Münsterland-Bäcker

	Produktname	Gluten					Schalenfrüchte																						
		Weizen	Dinkel	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere		Vegan	Alkohol
Schnitzer Bio Brote																													
	Bio-Hafer			x		x																						x	
	Bio-Canihua	x		x																	x							x	
	Bio-Laible	x		x																	x							x	
	Bio-Dinkle		x																										
	Bio-Roggen			x																								x	
Pailasse																													
1481	Pailasse Clasic	x		x																								x	
1482	Pailasse Rustiko	x		x																	x							x	
1483	Pailasse Olive	x		x																								x	
1484	Pailasse Sizilianer	x		x																								x	
1485	Pailasse Mafioso	x		x						x																			

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Dokumentenvorlage erstellt vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. • Neustädtische Kirchstraße 7 A • 10117 Berlin

Stand : 30.07.2020

Allergeninformationen Brötchen

DIEPENBROCK
Ihr Münsterland-Bäcker

	Produktname	Gluten					Schalenfrüchte																					
		Weizen	Dinkel	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere	Vegan	Alkohol
1010	Brötchen	x			x				x																		x	
1011	Mohnbrötchen	x			x				x																		x	
1012	Minibaguette	x			x				x																		x	
1015	Sesambrötchen	x			x				x												x						x	
1105	Dinkel-Roggenbrötchen		x	x																							x	
1110	Käse-Schinken-Gipfel	x					x		x	x																		
1111	Käsebrötchen	x			x				x	x																		
1112	Buttercroissant	x					x			x																		
1113	Schoko-Croissant	x						x	x	x	x	x																
1114	Dinkelbrötchen		x	x						x																		
1115	Jimmi	x			x				x																		x	
1116	Bröckchen	x									x												x					
1117	Laugen-Croissant	x								x											x							
1119	kleiner Fuchs	x		x	x				x																		x	
1120	Butter-Hörnchen	x					x			x																		
1121	Rosinenbrötchen	x					x			x																		
1122	Schokobrötchen	x					x			x																		
1123	Butterzöpfe klein	x					x			x																		
1124	Wurzen	x		x																							x	
1130	Kornknuckis	x	x		x				x												x							
1131	Lupo	x		x																								
1134	Kermit		x																		x						x	
1135	Franzbrötchen	x								x																		
1137	Müslis	x			x				x	x	x																	
1139	Herzbube	x		x																								
1143	Hänsel	x		x	x				x												x						x	
1180	Kaas-Stangl	x								x																		
1181	Laugenstangen	x								x																		
1183	Familienbrezel	x								x																		
1185	Laugenkonfekt 100 Gramm	x								x																		
1189	Laugenbrezel klein	x								x																		
1352	Vollkornbrötchen mit Sonnenbl.-kernen	x		x						x											x							
1355	Vollkorn länglich	x		x						x											x							

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Dokumentenvorlage erstellt vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. • Neustädtische Kirchstraße 7 A • 10117 Berlin

Stand : 30.07.2020

Allergeninformationen

Feine Backwaren

DIEPENBROCK
Ihr Münsterland-Bäcker

		Gluten				Schalenfrüchte																					
	Produktname	Weizen (auch Dinkel, Khorasan-Weizen)	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere	Vegan	Alkohol
1501	Rumkugel	x				x		x	x	x	x																x
1502	Sacherschnitte	x				x		x	x	x	x																
1503	Herrenbrezel	x				x			x	x	x	x															
1504	Nougatring	x				x		x	x		x																
1505	Baccio Vanille	x				x		x	x		x																
1509	Engadiner Nußschnitte	x				x		x	x	x																	x
1510	Nussecken	x				x		x		x	x	x															
1511	Baumkuchen	x				x		x	x	x																	x
1512	Mandelhörnchen					x		x		x																	
1517	Müslionfekt																										
1518	Pflaumenplätzchen	x				x			x																		
1520	Schweineohren	x				x		x	x																		
1522	Nussstangen	x				x					x																
1550	Zuckerzwieback	x				x			x																		
1551	Zwieback 250 Gr.	x				x			x																		
1553	Mürbteigboden	x				x			x																		
1554	Obstboden	x				x		x	x	x																	
1556	Stern-Pasteten	x				x			x																		
1559	Blätterteigboden	x				x			x																		
1560	Knabbeln 500 Gr.	x	x			x																					
1561	Paniermehl 250 gr	x	x					x	x																		
1570	Wiener Boden hell	x				x			x																		
1573	Wiener Boden dunkel	x				x			x																		
1603	Nusskamm	x							x		x																
1604	Mohnschnecken	x				x			x																		
1605	Quarkplunder	x				x			x																		
1606	Apfelplunder	x																									
1607	Cremebrezel	x				x			x																		
1608	Rosinenschnecke	x				x			x	x																	
1609	Quarkschnecken																										
1613	Kokoskamm	x				x			x																		
1619	Preiselbeerkissen	x				x			x	x																	
1623	Heidelbeer - Muffin	x				x			x	x																	
1625	Martinsgänse	x				x		x	x																		
1626	Amerikaner	x				x		x	x																		
1650	Berliner	x				x	x		x																		

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Dokumentenvorlage erstellt vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. • Neustädtische Kirchstraße 7 A • 10117 Berlin

Stand : 30.07.2020

Allergeninformationen Kuchen

DIEPENBROCK
Ihr Münsterland-Bäcker

	Produktname	Gluten				Schalenfrüchte																						
		Weizen (auch Dinkel, Khorasan-Weizen)	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere		Vegan	Alkohol
1701	Apfelkuchen	x				x		x	x																			
1703	Erdbeerkuchen	x				x			x																			
1704	Kirsch-Sand-Kuchen	x				x			x																			
1705	Kirschstreusel	x				x		x	x																			
1706	Vanille-Kirsch-Kuchen	x				x		x	x																			
1707	Sylter Aprikose	x				x			x																			
1708	Müsli-Aprikose	x				x			x	x																		
1709	Donauwellen	x				x			x	x	x																	
1710	Bienenstich	x				x		x	x	x																		
1711	Pflaumenkuchen	x				x		x	x																			
1713	Käse-Mandarine	x				x		x	x																			
1714	Makronenstreifen	x				x			x	x																		
1715	Schoko-Birne-Kuchen	x				x			x																			
1717	Schoko-Himbeer	x				x		x	x																			
1718	Mohnkuchen	x				x		x	x	x																		
1719	Schwäbischer Apfelkuchen	x				x			x																			x
1721	Möhrenkuchen	x				x			x	x	x																	
x	Obstmuschel	x				x			x																			
1725	Rhabarber-Eierschecke	x				x			x	x																		
1726	Vollkorn- Apfel	x				x		x	x	x																		
1728	Kirsch-Schaum-Traum	x				x			x																			
x	Rharbarbera					x		x	x	x																		
1752	Klecksel kuchen	x				x		x	x	x																		
1756	Kopenhagener Plunder	x				x			x	x																		
1757	Bayrischer Quark Familienstück	x				x			x																			
1760	Frucht-Nuss	x				x		x	x	x	x																	
1784	Butterkuchen	x				x			x	x																		
1785	Butter-Streusel-Kuchen	x				x			x	x																		
1786	Butter-Kirsch-Kuchen	x				x			x	x																		
1787	Butter-Apfel-Kuchen	x				x			x	x																		

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Dokumentenvorlage erstellt vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. • Neustädtische Kirchstraße 7 A • 10117 Berlin

Stand : 30.07.2020

Allergeninformationen Sahneschnitten

DIEPENBROCK
Ihr Münsterland-Bäcker

	Produktname	Gluten								Schalenfrüchte																Vegan	Alkohol
		Weizen (auch Dinkel, Khorasan-Weizen)	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Krebstiere	Fische	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere		
1803	Frankfurter Kranz gross	x				x			x	x																	
1805	Buttercremeschnitte	x				x			x																		
1830	Sachertorte	x				x		x	x	x																	
1831	Mandorla Kirsch	x				x			x	x																	x
1850	Schwarzwälder Kirsch	x				x		x	x																		x
1851	Käse-Sahne	x				x			x																		
1852	Amarena-Kirsch	x				x		x	x	x																	
1853	Schweizer-Vanille	x				x		x	x	x																	
1854	Käse-Sahne-Zitrone	x				x			x																		
1855	Cappuccino-Sahne	x				x		x	x																		
1856	Stachelbeerbaiser	x				x			x	x																	
1857	Eierlikör-Sahne	x				x		x	x	x																	x
1858	Holländer-Sahne	x				x			x																		x
1859	Bratapfel-Sahne	x				x		x	x														x				
1860	Joghurt-Sahne mit Himbeeren	x				x			x																		
1861	Mandel-Marzipan-Sahne	x				x			x	x	x																x
1864	Stracciatella-Kirsch-Schnitte	x				x		x	x	x																	
1865	Zitronenrolle	x				x			x																		
1867	Prosecco-Erdbeer	x				x			x																		x
1872	Friesen-Sahne	x				x			x																		x
1873	Nuss-Sahne	x				x		x	x	x	x																
1874	Don Giovanni	x				x			x																		
1876	Weincreme-Sahne	x				x			x																		x
1877	Tirami-su	x				x			x																		x
1878	Charlotte-Ananas-Sahne	x				x			x																		
1880	Walnuss-Sahne	x				x			x			x															x

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unserer Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Dokumentenvorlage erstellt vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. • Neustädtische Kirchstraße 7 A • 10117 Berlin

Stand : 30.07.2020