Was ist bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten zu beachten?

Wir verwenden für unsere Waren klassische Backzutaten. Darunter befinden sich auch Zutaten bei denen Lebensmittelunverträglichkeiten bekannt sind, wie zum Beispiel:

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Erdnüsse
- Soja
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- Sesamsamen

Grundsätzlich werden alle in unseren Backwaren verwendeten Rohstoffe in der Produktbeschreibung unter "Zutaten" ausgewiesen.

Da wir eine handwerklich arbeitende Bäckerei sind und auf den Arbeitsplätzen nacheinander oder parallel verschiedene Backwaren hergestellt werden, *können grundsätzlich alle Backwaren Spuren von Zutaten enthalten, die nicht als Zutat der eigentlichen Ware verwendet werden*. Dies trifft insbesondere auf Mehle und Sesamsamen zu.

Wir bitten unsere Kunden, bei Bedarf die Zutatenlisten aufmerksam zu lesen. Bei Fragen können Sie uns sehr gern kontaktieren.

Zuletzt aktualisiert am 16.03.2013.