

# Bäckerei & Konditorei Norbert Schill

## Allergene / Deklarationen

Datum: 19.05.2017 Seite: 1

Nummer	Bezeichnung	Bezeichnung 2
1	Biol. Krustenbr. 2000g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenmehl 1150, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig,</b> Pfannensalz, * Hefe	
2	Biol. Altdeutsch 2000 g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenmehl 1150, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig,</b> Pfannensalz, * Hefe	
14	Biol. Angesch.Bauernbrot Deklaration: Wasser, <b>**Roggenmehl 1150, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig,</b> Pfannensalz, * Hefe	
22	Biol.Rm.Leinsamenbr.500g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenmehl 1150, **Weizenmehl Type 550, *Leinsamen, **Roggensauerteig,</b> Pfannensalz, * Hefe	
24	Biol.Rm.Sonnenblum.500g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenmehl 1150, **Weizenmehl Type 550, *Sonnenblumenkerne,</b> <b>**Roggensauerteig,</b> Pfannensalz, * Hefe	
26	Biol. Mehrkornbrot 750g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenmehl 1150, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig,</b> *Kürbiskerne, *Sesam natur, *Sonnenblumenkerne, <b>**Roggenvollkorn Frischflocken,</b> *Leinsamen, <b>** Haferflocken,</b> Pfannensalz, * Hefe	
40	Biol.Frank.Urbrot 1500g Deklaration: <b>**Roggenmehl 1150,</b> Wasser, Pfannensalz, <b>**Roggensauerteig</b>	
44	Biol.Kümmelbrot 750g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenmehl 1150, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig,</b> Pfannensalz, *Kümmel, * Hefe	
52	Biol.Weißbrot Kasten500g Deklaration: <b>**Weizenmehl Type 550,</b> Wasser, * Hefe, * <b>Weizenbackmittel: (*Weizenmehl Type 550,</b> *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl,</b> *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..),</b> Pfannensalz, *Backmargarine	
68	Biol. Bauernbaguett 500g Deklaration: <b>**Weizenmehl Type 550,</b> Wasser, * Hefe, <b>**Roggenmehl 1150, *Weizengluten, *</b> <b>Weizenbackmittel: (*Weizenmehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl,</b> <b>*Weizenmalzmehl, *Acerolapulver, *Weizenkleber..),</b> Pfannensalz, <b>**Roggensauerteig</b>	
70	Biol. Bauernbrot 1000 g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenmehl 1150, **Weizenmehl Type 550, **Roggensauerteig,</b> Pfannensalz, * Hefe	
74	Biol.Dreikornbrot 1000g <b>enthält: Roggen, Weizen</b> Deklaration: Wasser, <b>**Roggenschrot, **Roggenvollkornmehl, *Sonnenblumenkerne, *Kürbiskerne,</b> <b>**Roggensauerteig, **Roggenvollkorn Frischflocken, **Weizenvollkornmehl,</b> Pfannensalz, *Leinsamen, * Hefe	

# Bäckerei & Konditorei Norbert Schill

## Allergene / Deklarationen

Datum: 19.05.2017 Seite: 2

Nummer	Bezeichnung	Bezeichnung 2
75	Biol.Leinsamenbrot 1000g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , *Leinsamen, <b>**Roggensauerteig</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , Pfannensalz	
77	Biol.Inka Brot 750g Deklaration: <b>**Dinkelvollkornmehl</b> , Wasser, * Amaranth gepoppt, Pfannensalz	
78	Biol.Haferbrot 1000 g Deklaration: Wasser, <b>**Dinkelvollkornmehl</b> , <b>** Haferflocken</b> , <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , <b>**Roggensauerteig</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , Pfannensalz, * Hefe	
80	Biol.Rogg. Kasten 1000g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , <b>**Roggensauerteig</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , Pfannensalz	
82	Biol.Vollkornlaib 1000g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , <b>**Roggensauerteig</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , <b>**Weizenvollkornmehl</b> , Pfannensalz, * Hefe	
83	Biol.Vk.Sonnenbl. 1000g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , *Sonnenblumenkerne, <b>**Roggensauerteig</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , Pfannensalz	
85	Biol.Körnersegen 1000g Deklaration: Wasser, <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , <b>**Roggensauerteig</b> , Pfannensalz, *Leinsamen, <b>** Haferflocken</b> , *Kürbiskerne, *Sesam natur, *Sonnenblumenkerne	
87	Biol.Roggen-Dinkel 1000g Deklaration: Wasser, <b>**Dinkelvollkornmehl</b> , <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , <b>**Roggensauerteig</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , Pfannensalz, * Hefe	
89	Biol.Kürbiskruste 1000g Deklaration: Wasser, <b>**Dinkelvollkornmehl</b> , *Kürbiskerne, <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , <b>**Roggensauerteig</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , Pfannensalz, * Hefe	
91	Biol.Walnussbrot 500 g Deklaration: Wasser, <b>**Dinkelvollkornmehl</b> , *Walnussbruch, <b>**Roggenschrot</b> , <b>**Roggenvollkornmehl</b> , <b>**Roggensauerteig</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , Pfannensalz, * Hefe	
92	Biol.Zwiebelbaguett 500 Deklaration: Wasser, <b>**Weizenvollkornmehl</b> , <b>**Weizenmehl Type 550</b> , *Röstzwiebeln. (*Zwiebeln, *Sonnenblumenöl.), * Hefe, * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl Type 550</b> , *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), Pfannensalz	
93	Biol.Körnerbaguett 500g Deklaration: <b>**Weizenvollkornmehl</b> , Wasser, <b>**Weizenmehl Type 550</b> , <b>**Roggenvollkorn Frischflocken</b> , *Leinsamen, <b>** Haferflocken</b> , *Kürbiskerne, *Sesam natur, *Sonnenblumenkerne, * Hefe, * <b>Weizengluten</b> , * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl Type</b>	

# Bäckerei & Konditorei Norbert Schill

## Allergene / Deklarationen

Datum: 19.05.2017 Seite: 3

Nummer	Bezeichnung	Bezeichnung 2
		550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), Pfannensalz
94	Biol.Sonnen Dinkelbrot Deklaration: ** <b>Dinkelvollkornmehl</b> , *Sonnenblumenkerne, Wasser, Pfannensalz	
95	Biol.Dinkelbrot 750g Deklaration: ** <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Wasser, Pfannensalz	
96	Biol.Dinkelsprossenbrot Deklaration: ** <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Wasser, *Sprossenmix, ** <b>Haferflocken</b> , Pfannensalz, *Leinsamen	
97	Biol.Dinkel Franz 500 g Deklaration: ** <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Wasser, ** <b>Dinkelmehl 630</b> , * Hefe, * <b>Dinkelbackmittel</b> : (*Rohrohrzucker, * <b>Dinkelvollkornquellmehl</b> , * <b>Gerstenmalzmehl</b> , * <b>Gerstenmalzextrakt</b> pulver, *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt.), Pfannensalz	
100	Biol. Kaiserbrötchen Deklaration: ** <b>Weizenmehl</b> Type 550, Wasser, * Hefe, * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl</b> Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), Pfannensalz, * <b>Weizengluten</b> , *Backmargarine	
107	Biol.Urstückchen Deklaration: ** <b>Weizenmehl</b> Type 550, Wasser, * Hefe, * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl</b> Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), Pfannensalz, * <b>Weizengluten</b> , *Hartweizengrieß, *Backmargarine	
120	Biol. Roggenbrötchen Deklaration: ** <b>Weizenmehl</b> Type 550, Wasser, ** <b>Roggenmehl 1150</b> , ** <b>Roggensauerteig</b> , * Hefe, * <b>Weizengluten</b> , Pfannensalz, * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl</b> Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), *Röstmalz	
125	Biol. Schrotbrötchen Deklaration: ** <b>Weizenvollkornmehl</b> , Wasser, ** <b>Roggenschrot</b> , ** <b>Weizenmehl</b> Type 550, * Hefe, * <b>Weizengluten</b> , ** <b>Roggensauerteig</b> , ** <b>Roggenvollkorn</b> Frischflocken, * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl</b> Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), Pfannensalz	
126	Biol.Vk.Mehrkornbrötchen <b>enthält: Roggen, Sesamsamen, Weizen</b> Deklaration: ** <b>Weizenvollkornmehl</b> , Wasser, ** <b>Weizenmehl</b> Type 550, * Hefe, * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl</b> Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), * <b>Weizengluten</b> , Pfannensalz, ** <b>Roggenvollkorn</b> Frischflocken, *Kürbiskerne, *Leinsamen, *Sesam natur, ** <b>Haferflocken</b> , *Sonnenblumenkerne	
127	Biol.Vk.Sonnenbl.Brötch. <b>enthält: Roggen, Weizen</b> Deklaration: Wasser, ** <b>Weizenvollkornmehl</b> , *Sonnenblumenkerne, ** <b>Weizenmehl</b> Type 550, ** <b>Roggenschrot</b> , * Hefe, *Leinsamen, ** <b>Roggensauerteig</b> , ** <b>Roggenvollkorn</b> Frischflocken, * <b>Weizengluten</b> , * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl</b> Type 550,	

# Bäckerei & Konditorei Norbert Schill

## Allergene / Deklarationen

Datum: 19.05.2017 Seite: 4

Nummer	Bezeichnung	Bezeichnung 2
		*Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), Pfannensalz, *Röstmalz
128	Biol. Dinkelbrötchen	Deklaration: ** <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Wasser, ** <b>Dinkelmehl 630</b> , * Hefe, * <b>Dinkelbackmittel</b> : (*Rohrohrzucker, * <b>Dinkelvollkornquellmehl</b> , * <b>Gerstenmalzmehl</b> , * <b>Gerstenmalzextraxtpulver</b> , *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt.), Pfannensalz
129	Biol.Dinkel-Mohnbrötchen	Deklaration: ** <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Wasser, *Blaumohn, ** <b>Dinkelmehl 630</b> , * Hefe, * <b>Dinkelbackmittel</b> : (*Rohrohrzucker, * <b>Dinkelvollkornquellmehl</b> , * <b>Gerstenmalzmehl</b> , * <b>Gerstenmalzextraxtpulver</b> , *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt.), Pfannensalz
130	Biol.Dinkel-Kürbisbrötch	Deklaration: ** <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Wasser, *Kürbiskerne, ** <b>Dinkelmehl 630</b> , * Hefe, * <b>Dinkelbackmittel</b> : (*Rohrohrzucker, * <b>Dinkelvollkornquellmehl</b> , * <b>Gerstenmalzmehl</b> , * <b>Gerstenmalzextraxtpulver</b> , *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt.), Pfannensalz
131	Biol.Dinkel-Sesambrötch.	Deklaration: ** <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Wasser, *Sesam natur, ** <b>Dinkelmehl 630</b> , * Hefe, * <b>Dinkelbackmittel</b> : (*Rohrohrzucker, * <b>Dinkelvollkornquellmehl</b> , * <b>Gerstenmalzmehl</b> , * <b>Gerstenmalzextraxtpulver</b> , *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt.), Pfannensalz
133	Biol. Baguettbrötchen	Deklaration: ** <b>Weizenmehl Type 550</b> , Wasser, * Hefe, ** <b>Roggenmehl 1150</b> , * <b>Weizengluten</b> , * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl Type 550</b> , *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), Pfannensalz, ** <b>Roggensauerteig</b>
146	Biol.Rosinenbrötchen	<b>enthält: Weizen</b> Deklaration: Wasser, ** <b>Weizenmehl Type 550</b> , ** <b>Weizenvollkornmehl</b> , *Sultaninen, *Backmargarine, * Hefe, *Rohrohrzucker, * <b>Weizengluten</b> , Pfannensalz
151	Biol.Leinsamen-Krustis	Deklaration: ** <b>Weizenmehl Type 550</b> , Wasser, ** <b>Weizenvollkornmehl</b> , *Butter, *Leinsamen, * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl Type 550</b> , *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), * Hefe, Pfannensalz
152	Biol.Sesam-Krustis	Deklaration: ** <b>Weizenmehl Type 550</b> , Wasser, ** <b>Weizenvollkornmehl</b> , *Butter, *Sesam natur, * <b>Weizenbackmittel</b> : (* <b>Weizenmehl Type 550</b> , *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizenmalzmehl</b> , *Acerolapulver, * <b>Weizenkleber..</b> ), * Hefe, Pfannensalz
155	Biol.Käsestange	<b>enthält: Eier, Weizen</b> Deklaration: **Gouda, *Ziehmarginare, ** <b>Weizenmehl Type 550</b> , Wasser, ** <b>Weizenvollkornmehl</b> , * Parmesan, ** <b>Eier</b> Bioland, *Kartoffelstärke, Pfannensalz
156	Biol.Müslistangen	<b>enthält: Haselnuss, Roggen, Sesamsamen, Weizen</b> Deklaration: ** <b>Weizenvollkornmehl</b> , Wasser, *Sultaninen, ** <b>Weizenmehl Type 550</b> , **Honig, * Butter,

# Bäckerei & Konditorei Norbert Schill

## Allergene / Deklarationen

Datum: 19.05.2017 Seite: 5

Nummer	Bezeichnung	Bezeichnung 2
		*Haselnusskerne gehackt, ** <b>Roggenvollkorn</b> Frischflocken, *Leinsamen, ** <b>Hafer</b> flocken, *Kürbiskerne, *Sesam natur, *Sonnenblumenkerne, * Hefe, * <b>Weizen</b> backmittel: (* <b>Weizen</b> mehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizen</b> malzmehl, *Acerolapulver, * <b>Weizen</b> kleber..), * <b>Weizen</b> gluten, Pfannensalz
160	Biol.Laugenstange	Deklaration: ** <b>Weizen</b> mehl Type 550, Wasser, *Backmargarine, * <b>Weizen</b> gluten, * <b>Weizen</b> backmittel: (* <b>Weizen</b> mehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizen</b> malzmehl, *Acerolapulver, * <b>Weizen</b> kleber..), * Hefe, Pfannensalz, Brezelsalz, Brezellauge: (E523 Natriumhydroxid)
161	Biol.Laugenbrezel	Deklaration: ** <b>Weizen</b> mehl Type 550, Wasser, *Backmargarine, * <b>Weizen</b> backmittel: (* <b>Weizen</b> mehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizen</b> malzmehl, *Acerolapulver, * <b>Weizen</b> kleber..), * <b>Weizen</b> gluten, * Hefe, Pfannensalz, Brezelsalz, Brezellauge: (E523 Natriumhydroxid)
162	Biol.Laugenbrötchen	Deklaration: ** <b>Weizen</b> mehl Type 550, Wasser, *Backmargarine, * <b>Weizen</b> backmittel: (* <b>Weizen</b> mehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizen</b> malzmehl, *Acerolapulver, * <b>Weizen</b> kleber..), * <b>Weizen</b> gluten, * Hefe, Pfannensalz, Brezelsalz, Brezellauge: (E523 Natriumhydroxid)
166	Biol.Laugen-Käsestange	Deklaration: ** <b>Weizen</b> mehl Type 550, **Gouda, Wasser, *Backmargarine, * <b>Weizen</b> gluten, * <b>Weizen</b> backmittel: (* <b>Weizen</b> mehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizen</b> malzmehl, *Acerolapulver, * <b>Weizen</b> kleber..), * Hefe, Pfannensalz, Brezelsalz, Brezellauge: (E523 Natriumhydroxid)
167	Biol.Käse-Schinkenlaugen	Deklaration: ** <b>Weizen</b> mehl Type 550, **Gouda, Wasser, **Schinkenwürfel, *Backmargarine, * <b>Weizen</b> gluten, * <b>Weizen</b> backmittel: (* <b>Weizen</b> mehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizen</b> malzmehl, *Acerolapulver, * <b>Weizen</b> kleber..), * Hefe, Pfannensalz, Brezelsalz, Brezellauge: (E523 Natriumhydroxid)
168	Biol.Laugenbaguett 500g	Deklaration: ** <b>Weizen</b> mehl Type 550, Wasser, Brezellauge: (E523 Natriumhydroxid), * Hefe, * <b>Weizen</b> backmittel: (* <b>Weizen</b> mehl Type 550, *Rohrohrzucker, Stabilisator *Guakernmehl, * <b>Weizen</b> malzmehl, *Acerolapulver, * <b>Weizen</b> kleber..), Brezelsalz, Pfannensalz, *Backmargarine
621	Biol. Rosinenstuten	Deklaration: Wasser, ** <b>Weizen</b> mehl Type 550, ** <b>Weizen</b> vollkornmehl, *Sultaninen, *Backmargarine, * Hefe, *Rohrohrzucker, * <b>Weizen</b> gluten, Pfannensalz
650	Biol.Butter Dinkel-Toast	Deklaration: ** <b>Dinkel</b> vollkornmehl, Wasser, ** <b>Dinkel</b> mehl 630, * Hefe, * <b>Dinkel</b> backmittel: (*Rohrohrzucker, * <b>Dinkel</b> vollkornquellmehl, * <b>Gersten</b> malzmehl, * <b>Gersten</b> malzextraxtpulver, *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt.), *Rohrohrzucker, * Butter, Pfannensalz
651	Biol.Dinkel Sonnen Toast	** <b>Dinkel</b> vollkornmehl, Wasser, *Sonnenblumenkerne, ** <b>Dinkel</b> mehl 630, * Hefe,

# Bäckerei & Konditorei Norbert Schill

## Allergene / Deklarationen

Datum: 19.05.2017 Seite: 6

Nummer	Bezeichnung	Bezeichnung 2
	Deklaration: * <b>Dinkel</b> backmittel: (*Rohrohrzucker, * <b>Dinkel</b> vollkornquellmehl, * <b>Gersten</b> malzmehl, * <b>Gersten</b> malzextraxtpulver, *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt.), *Rohrohrzucker, * Butter, Pfannensalz	
652	Biol. Dreikorn Toast	Deklaration: ** <b>Dinkel</b> vollkornmehl, Wasser, ** <b>Dinkel</b> mehl 630, * Hefe, * <b>Dinkel</b> backmittel: (*Rohrohrzucker, * <b>Dinkel</b> vollkornquellmehl, * <b>Gersten</b> malzmehl, * <b>Gersten</b> malzextraxtpulver, *Lupinenmehl, *Acerolaextrakt.), *Sonnenblumenkerne, *Kürbiskerne, *Rohrohrzucker, * Butter, *Sesam natur, Pfannensalz