

Backhaus Hackner
Allergene Kennzeichnung bei Backwaren

Produkt	ALLERGENE (siehe LMIV Anhang III, Ausnahmeregelungen beachten)														NÄHRWERTE je 100 g bzw. 100 ml						vegetarisch	vegan															
	Weizen	Roggen	Gerste	Dinkel	Hafer	Eier	Fisch	Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Soja u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Cashewkerne	Haselnüsse	Mandeln	Pistazien	Walnüsse	Sellerie u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Senf u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Seesam	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse			Weichtiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE								
Brote																																					
Bagino	x	x	x	x																								275	1,9	54,8	8,4	1,6	4,6	x	x		
Bauernbrot	x	x																											232	0,9	45,7	7,6	1,4	3,8	x	x	
Bauernstange	x	x																											226	0,9	44,8	7,0	1,4	3,7	x	x	
Buttertoast	x		x																										321	7,1	55,5	8,1	1,7	4,6	x		
Dinkelvollkornbrot	x	x	x	x																									293	10,9	36,7	9,6	1,7	3,1	x	x	
Feierabendlaiberl	x	x																											229	0,8	45,2	7,7	1,3	3,8	x	x	
Franzl	x	x	x																										215	0,9	43,3	6,6	1,7	3,6	x	x	
Gassenhauer	x	x																											233	0,8	45,8	7,8	1,3	3,8	x	x	
Hackner Tradition	x	x	x	x	x																								237	3,2	40,1	8,4	1,6	3,3	x	x	
Hackner Urkorn	x	x	x	x	x																								218	2,24	38,68	8,1	1,8	3,2	x	x	
Kraftkornbrot	x	x			x																								278	6,1	42,3	11,0	1,6	3,5	x	x	
Mischbrot	x	x																											224	0,8	44,9	7,1	1,5	3,7	x	x	
Roggenbäck		x																											214	0,8	42,9	5,8	1,3	3,6	x	x	
Schanzer Laib	x	x																											220	0,9	44,4	6,3	1,3	3,7	x	x	
Schweizer Brot	x	x																											224	0,8	44,6	7,5	1,5	3,7	x	x	
Sonnenblumenbrot	x	x																											270	7,1	41,6	8,0	1,4	3,5	x	x	
Urbrot	x	x		x																									217	1,0	42,8	6,2	1,8	3,6	x	x	
Westernkruste	x	x			x																								266	3,5	47,0	8,9	1,7	3,9	x	x	
Semmeln																																					
Bierstangerl	x	x																											338	11,4	43,6	14,1	1,9	3,6	x		
Dinkel-Max				x																										287	4,1	48,9	9,7	5,3	4,1	x	x
Dinkelvollkornsemmel	x		x	x																										301	8,1	43,5	12,01	1,8	3,6	x	x
Dreierkette	x	x																												278	1,6	56,1	8,4	1,6	4,7	x	x
Grillstangerl	x																													273	6,4	45,4	7,6	1,6	3,8	x	x
Kuppeln	x	x	x	x																										280	2,5	53,7	8,9	1,6	4,5	x	x
Kaiser	x		x																											276	1,6	55,8	8,3	1,6	4,7	x	x
Knödelbrot	x	x	x	x																										285	1,8	57,2	8,6	1,8	4,8	x	x
Kornspitz	x	x	x																											266	2,7	47,7	9,6	1,9	4,0	x	x
Kürbiskernweckerl	x	x	x		x																									347	11,7	43,0	16,0	1,4	3,6	x	
Mohnsemeln	x		x																											293	3,5	54,6	9,2	1,6	4,6	x	x
Party-Rad	x	x	x																											347	13,0	41,1	13,0	1,5	3,4	x	x
Rusti	x	x	x																											266	1,1	54,6	8,2	1,9	4,6	x	x
Semmelbrösel	x	x	x	x																										285	1,8	57,2	8,6	1,8	4,8	x	x
Sonnenkrusterl	x	x	x																											364	16,8	38,1	12,3	1,4	3,2	x	x

Aufgrund verbundener Räumlichkeiten bei der Herstellung und der gemeinsamen Warenpräsentation, können bei allen Backwaren Spuren von anderen Allergenen vorhanden sein.

Backhaus Hackner
Allergene Kennzeichnung bei Backwaren

Produkt	ALLERGENE (siehe LMIV Anhang III, Ausnahmeregelungen beachten)														NÄHRWERTE je 100 g bzw. 100 ml						vegetarisch	vegan								
	Weizen	Roggen	Gerste	Dinkel	Hafer	Eier	Fisch	Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Soja u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Cashewkerne	Haselnüsse	Mandeln	Pistazien	Walnüsse	Sellerie u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Senf u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Seesam u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse			Weichtiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE	
Spitzweck	x	x	x	x																		275	1,9	54,8	8,4	1,6	4,57,3	x	x	
Vollkornsemmel	x	x	x						x														246	2,9	44,2	9,6	1,5	3,7	x	

Laugengebäck

Breze	x		x																			281	1,8	56,7	8,3	2,9	4,7	x	x	
Käsebreze	x		x						x														302	5,4	51,2	11,2	2,7	4,3	x	
Partybreze unbelegt	x		x															x					285	3,3	54,0	8,5	1,6	4,5	x	x
Ringo	x		x																				321	8,7	47,7	12,3	1,3	4,0	x	x
Samba-Breze	x		x																				318	6,7	55,2	8,1	2,3	4,6	x	x

Gebäck

Apfelballen	x					x			x													281	11,8	37,6	5,7	0,2	3,1	x		
Apfelrolle	x		x			x			x														331	19,5	35,5	3,3	0,6	3,0	x	
Butter-Croissant	x	x	x			x			x														456	29,7	41,0	6,6	1,1	3,4	x	
Dinkel-Quarkteigtier	x			x		x			x	x													384	14,4	50,6	11,1	3,6	4,2	x	
Granatsplitter	x					x		x	x		x	x	x	x									343	17,7	39,2	6,4	0,1	3,3	x	
Golatsche	x		x	x		x			x	x													296	13,2	37,4	6,0	1,2	3,1	x	
Hackner Fladen	x		x			x			x			x											312	8,8	49,6	7,5	0,8	4,1	x	
Krapfen	x					x			x														423	13,9	67,5	6,0	0,2	5,6	x	
Kücherl	x					x			x														334	14,8	43,1	6,8	0,0	3,6	x	
Marzipanhörndl	x					x						x											518	35,9	41,0	8,3	0,7	3,4	x	
Mohnstriezel	x		x			x			x														375	17,4	46,9	6,9	0,5	3,9	x	
Nuss-Schnecke	x		x			x			x		x												435	27,6	41,2	5,6	0,8	3,4	x	
Nuss-Schnitte	x					x			x		x												398	23,9	37,0	7,8	0,1	3,1	x	
Obstboden	x					x			x														481	8,8	95,3	3,5	0,9	7,9	x	
Puddingschnecken	x		x			x			x														314	17,9	34,5	3,7	0,7	2,9	x	
Quark-Kirsch-Tasche	x		x			x			x														412	24,5	41,6	6,5	0,6	3,5	x	
Quarktasche	x		x			x			x														399	25,7	35,6	6,7	0,8	3,0	x	
Quark / Topfenbällchen	x					x			x														319	10,7	46,9	8,2	1,2	3,9	x	
Schaumrolle	x					x			x														372	21,6	41,4	2,8	0,5	3,5	x	
Schokocroissant	x	x	x			x			x	x		x											512	33,5	45,7	6,7	1,0	3,8	x	
Schoko-Muffin	x					x			x	x													400	20,5	49,6	4,0	1,0	4,1	x	

Snacks

Bavaria-Eck	x		x						x							x	x	x				253	17,4	17,9	6,3	1,5	1,5			
Ciabattini	x					x			x								x						219	12,7	19,3	6,8	1,3	1,6	x	
Dinkel-Vitalringerl	x	x	x	x					x	x													257	17,4	15,3	8,9	1,2	1,3	x	
Eiländer	x					x			x								x						272	18,7	16,4	9,7	0,9	1,4	x	

Aufgrund verbundener Räumlichkeiten bei der Herstellung und der gemeinsamen Warenpräsentation, können bei allen Backwaren Spuren von anderen Allergenen vorhanden sein.

Backhaus Hackner
Allergene Kennzeichnung bei Backwaren

Produkt	ALLERGENE (siehe LMIV Anhang III, Ausnahmeregelungen beachten)														NÄHRWERTE je 100 g bzw. 100 ml						vegetarisch	vegan								
	Weizen	Roggen	Glutenhaltiges Getreide	Dinkel	Hafer	Eier	Fisch	Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Soja u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Cashewkerne	Haselnüsse	Mandeln	Schalenfrüchte	Pistazien	Walnüsse	Sellerie u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Senf u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Seesam u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite			Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Weichtiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE
Gouda-Spitzl	x		x						x									x	x				438	28,0	33,5	13,1	1,8	2,8	x	
Schlemmer-Max	x		x			x			x									x	x				188	8,2	22,3	6,0	0,9	1,9		
Wiener im Brezenteig	x		x						x									x					331	17,0	27,9	16,5	2,3	2,3		
Schnitten																														
Apfel-Streusel-Schnitte	x					x			x			x											265	13,0	33,2	3,4	0,1	2,8	x	
Erdbeerschnitte	x					x			x														120	2,4	21,3	2,9	0,1	1,8	x	
Himbeerschnitte	x					x			x														104	2,3	17,5	3,0	0,1	1,5	x	
Schwarzwälder-Kirschs.	x					x			x											x			146	3,0	25,3	3,0	0,1	2,1	x	
Topfensouffleschnitte	x					x			x														139	3,2	21,8	5,5	0,1	1,8	x	
Salate																														
Salat Backhendl	x					x			x														57	2,3	4,1	4,5	0,3			
Salat Griechisch						x			x														63	4,1	2,0	4,5	0,2		x	
Salat Italienisch						x			x														64	3,8	1,7	5,6	0,3			
Dressing Joghurt						x			x									x					341	33,7	9,0	1,1	1,7		x	
Dressing Feine Kräuter																		x					77	4,1	9,1	0,2	2,5		x	x

Aufgrund verbundener Räumlichkeiten bei der Herstellung und der gemeinsamen Warenpräsentation, können bei allen Backwaren Spuren von anderen Allergenen vorhanden sein.