

## Backhaus Hackner

Allergene Kennzeichnung bei Backwaren

Produkt	ALLERGENE (siehe LMIV Anhang III, Ausnahmeregelungen beachten)															NÄHRWERTE je 100 g bzw. 100 ml													
	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	Seasamsamen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Weizenmehl u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE	vegetarisch	vegan

### Brote

Produkt	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	Seasamsamen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Weizenmehl u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE	vegetarisch	vegan
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						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	0,8	43,9	6,5	1,7	3,7	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	2,2	38,7	8,1	1,8	3,2	x	x
Kraftkornbrot	x	x			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

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														
	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 samen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	weitere d. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE	vegetarisch	vegan
Westernkruste	x	x			x			x														266	3,5	47,0	8,9	1,7	3,9	x	x

### S e m m e l n

Bierstangerl	x	x							x													337	11,3	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																					277	6,9	45,4	7,6	1,6	3,8	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					x														266	2,7	47,7	9,6	1,9	4,0	x	x
Kümmelspitz	x		x																			279	1,9	55,7	8,5	1,6	4,6	x	x
Kuppeln	x	x	x	x																		280	2,5	53,7	8,9	1,6	4,5	x	x
Kürbiskernweckerl	x	x	x		x					x												347	11,7	43,0	16,0	1,4	3,6	x	
Mohnsemmeln	x		x																			293	3,5	54,6	9,2	1,6	4,6	x	x
Party-Rad	x	x	x					x														348	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					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	Seasamkörner u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse			weitere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE
Spitzweck	x	x	x	x																		275	1,9	54,8	8,4	1,6	4,6	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													300	5,3	51,0	11,1	2,7	4,3	x	
Käsespitz	x	x	x						x													276	5,7	44,1	11,1	1,4	3,7	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	41,1	6,1	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	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	

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	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse			weitere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE
Kücherl	x					x			x													334	14,8	43,1	6,8	0,0	3,6	x	
Marzipanhörndl	x					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	
Quarktaste	x		x			x			x													399	25,7	35,6	6,7	0,8	3,0	x	
Quarky	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	45,8	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	
<b>Snacks</b>																													
Bavaria-Eck	x		x						x						x	x	x					253	17,4	17,9	6,3	1,5	1,5		
Ciabattini	x					x			x							x						221	12,9	19,4	6,8	1,3	1,6	x	
Dinkel-Vitalringerl	x	x	x	x				x	x													257	17,3	15,2	8,9	1,2	1,3	x	
Eiländer	x					x			x							x						273	18,7	16,6	9,9	0,9	1,4	x	
Gouda-Spitzl	x		x						x													439	27,7	33,9	13,8	1,8	2,8	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			weitere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE
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					327	16,8	27,6	16,2	2,3	2,3		

### Schnitten

Apfel-Streusel-Schnitte	x				x					x		x										265	13,0	33,2	3,4	0,1	2,8	x	
Dinkel-Rübli-Schnitte	x			x						x		x										425	22,5	48,5	5,9	1,6	4,0	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	
Mandarinen-Käsesahne	x					x				x												143	4,2	22,3	3,7	0,1	1,9	x	
Prinzregentenschnitte	x					x				x			x									311	16,2	36,1	5,0	0,7	3,0	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

### Weihnachtsgebäck

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	Seasam Samen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse			weitere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß
Mohnstollen	x					x			x													438	24,2	47,7	6,2	0,3	4,0
Nussstollen	x					x			x		x	x										434	26,1	43,2	6,2	0,5	3,6
Quarkstollen	x					x		x	x													432	19,0	58,2	6,7	1,2	4,9
Schokostollen	x							x	x		x	x										443	29,6	35,6	8,1	0,4	3,0
Meisterstollen	x								x			x							x			385	17,1	51,3	5,3	0,4	4,3
Meisterstollen mit Butter	x								x			x								x		385	17,2	51,2	5,4	0,3	4,3
Butterstollen	x								x			x							x			388	17,2	51,9	5,4	0,3	4,3
Mandelstollen	x								x			x							x			413	24,2	41,9	7,0	0,3	3,5
Kaffeestollen	x					x			x			x							x			388	18,0	50,4	5,3	0,5	4,2
Holunderlebkuchen	x					x		x	x		x	x										443	25,9	43,4	7,9	0,2	3,6
Elisenlebkuchen dunkel	x					x					x	x										443	26,4	42,9	7,5	0,3	3,6
Elisenlebkuchen hell	x					x					x	x										425	24,1	43,5	7,6	0,3	3,6
Eierlikörlebkuchen	x					x		x	x		x	x										445	26,1	43,7	8,0	0,2	3,6
Früchtebrot	x	x									x	x							x			285	5,8	48,0	5,1	0,4	4,0
Vanillekipferl	x					x			x		x											485	29,4	49,0	6,0	0,2	4,1
Butterbohnen	x					x		x	x		x											616	41,7	53,1	7,2	0,0	4,4
Florentiner								x	x			x										660	42,4	56,4	13,1	1,6	4,7
Husarenkrapferl	x					x			x		x											588	37,0	56,3	7,4	0,2	4,7
Kokosmakronen						x							x									481	20,6	63,6	6,6	0,0	5,3

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														
	Weizen	Roggen	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Dinkel	Hafer	Eier	Fisch	Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Soja u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Cashewkerne	Haselnüsse	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)	Walnüsse	Sellerie u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Senf u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Seasam Samen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse	weitere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz	BE	vegetarisch	vegan	
Zimttaler	x					x				x												629	39,2	60,8	8,5	0,0	5,1		
Butterplätzchen	x					x				x												572	29,8	69,9	6,1	0,2	5,8		
Orangenplätzchen	x					x				x												519	29,5	56,3	6,8	0,3	4,7		
Mandelblättchen	x					x			x	x	x	x										585	40,2	47,3	8,4	0,1	3,9		
Nougatstangen	x					x			x	x	x											525	29,8	55,6	8,7	0,2	4,6		
Spitzbuben	x					x				x												513	21,7	74,3	4,5	0,2	6,2		
Walnussmakronen						x				x		x	x									594	36,2	54,7	10,2	0,5	4,6		
Zimtsterne						x					x	x						x				540	26,0	66,1	9,1	0,0	5,5		
Mandelringe	x					x			x	x		x										632	40,1	59,4	7,2	0,2	5,0		
Bärentatzen	x					x			x	x	x	x										624	41,6	55,0	7,5	0,0	4,6		
Schokolokos	x					x				x												604	41,7	50,6	7,5	0,0	4,2		
Elisenbusserl	x					x				x	x											529	31,6	51,2	8,8	0,3	4,3		
Plätzchenschale 250g / 400g	x					x			x	x	x	x	x					x				462	27,6	46,9	6,4	0,1	3,9		

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