

Allergeninformationen

Bäckerei Konditorei Lidl GmbH

Stand: Juli 2024

Lieber Kunde,
in der folgenden Übersicht sind die in unseren Backwaren enthaltenen Allergene mit einem "x" gekennzeichnet:

Baguette- & Brotsortiment	enthält:	Gluten 1*							Schalenfrüchte 8*										Sellerie 9*	Senf 10*	Sesam 11*	Schwefeldioxid 12*	Lupine 13*	Weichtiere 14*						
		Weizen	Dinkel	Khorasan-Weizen	Emmer	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere 2*	Eier 3*	Fisch 4*	Erdnuss 5*	Soja 6*	Milch 7*	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse							Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse		
Französisches Baguette	x																													
Roggenbaguette	x				x	x																								
italienisches Chiabatta	x																													
Vollkornbaguette	x	x			x	x						x																x		
Bärlauchbogen	x																													
Wurzelbrot	x																													
Dinkelmalzkruste	x	x				x						x																		
Schwabenkorn		x				x																								
Kini-Brot		x			x	x																								
Dinkelsprossenbrot		x			x								x																	
Mischbrot/Schweizerbrot	x				x	x																								
Bauernbrot gewürzt	x				x	x																								
Krustenbrot	x				x	x																								
Sonnenblumenkernbrot	x				x	x																								
Frühlingsbrot	x				x	x							x															x		
Kürbiskernbrot	x	x			x	x						x																		
Kartoffelbrot	x				x	x																								
Buchweizenbrot		x																												
Zwiebel&Kümmelbrot	x				x	x																								
Vollkornbrot	x				x																									
Saatenbrot	x				x																							x		
Roggenpur					x	x																								
Gerstenwonne		x				x																								
Kastenweissbrot	x					x							x																	
Großvaterbrot	x	x				x							x																	

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen und Emmer), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 2*=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; 3*=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; 4*=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; 5*=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; 6*=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 7*=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); 8*=Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse; 9*=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10*=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11*=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12*=Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; 13*=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14*=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allergenen Zutaten in all unseren Backwaren nicht ausgeschlossen werden.

In unserem Betrieb werden folgende Allergene verwendet: **Gluten (Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer), Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien), Sesam**