



Bäckerei Konditorei Lidl GmbH

Stand: November 2020

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

Baguette- & Brotsortiment	Gluten 1*											Schalenfrüchte 8*																
	enthält:	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	Sellerie ^{9*}	Senf ^{10*}	Sesam ^{11*}	Schwefeldioxid ^{12*}	Lupine ^{13*}	Weichtiere ^{14*}
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																
Schwabekorn		x				x																						
König-Ludwig-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

Baguette- & Brotsortiment	enthält:	
	Weizen	Gluten 1*
	Dinkel	
	Khorasan-Weizen	
	Emmer	
	Roggen	
	Gerste	
	Hafer	
	Krebstiere ^{2*}	
	Eier ^{3*}	
	Fisch ^{4*}	
	Erdnuss ^{5*}	
	Soja ^{6*}	
	Milch ^{7*}	
	Mandeln	Schalenfrüchte 8*
	Haselnüsse	
	Walnüsse	
	Kaschunüsse	
	Pecannüsse	
	Paranüsse	
Pistazien		
Macadamianüsse		
Sellerie ^{9*}		
Senf ^{10*}		
Sesam ^{11*}		
Schwefeldioxid ^{12*}		
Lupine ^{13*}		
Weichtiere ^{14*}		

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: