



# Allergeninformationen

Bäckerei Konditorei Lidl GmbH

Stand: April 2022

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

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*
Dinkelweißbrot		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																				
Holzfüllerbrot 70/30		x					x																					
Chia-Brot		x					x	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 SO<sub>2</sub>; 13\*=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14\*=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

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: