

## Dauergebäck Übersicht (Stand Juni 2019)

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
<b>Spitzbuben</b>	Taler aus Mürbteig mit Himbeer-Johannisbeerkonfitüre und Dekor-Puder GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, EI	E160a, E322, E330, E440, E470a, E471 <b>laktosefrei</b>
<b>Pfauenauge/Pfauenherz</b>	Taler aus Mürbteig mit Himbeer-Johannisbeerkonfitüre und Makronenmasse (mit Persipan) GLUTEN, DINKEL, EI	E160a, E322, E330, E440, E471 <b>laktosefrei</b>
<b>Flammendes Herz</b>	Zwei Herzen/Dreiecke aus Mürbteig mit Füllung aus Nuss-Nougatcreme kakaohaltiger Fettglasur GLUTEN, DINKEL, EI, SOJA; HASELNUSS	E160a, E322, E330, E471 <b>laktosefrei</b>
<b>Liebesknochen</b>	Zwei Stangen aus Schokomürbteig mit Füllung aus Nuss-Nougatcreme kakaohaltiger Fettglasur GLUTEN, DINKEL, EI, SOJA; HASELNUSS	E160a, E322, E330, E471 <b>laktosefrei</b>
<b>Russenbrezel</b>	Brezel aus Blätterteig und Mürbteig mit Aprikotur, Fondant Mandelblättchen GLUTEN, DINKEL, EI, MANDEL	E160a, E322, E330, E410, E412, E415, E440, E471 <b>laktosefrei</b>
<b>Katzenzunge</b>	Zwei Stangen aus Blätterteig mit Füllung aus Nuss-Nougatcreme In Zucker gewälzt GLUTEN, DINKEL, EI, SOJA, HASELNUSS	E160a, E322, E330, E471 <b>laktosefrei</b>
<b>Florentiner</b>	Taler aus Sahnemasse und gehobelten Mandeln Mit kandierter Kirsche und Kuvertüre EI, MILCH, SOJA, MANDEL	E220, E322 GESCHWEFELT
<b>Schäumle</b>	Baiser, getrocknet GLUTEN, WEIZEN, EI	E340, E410, E466 Mit PHOSPHAT <b>laktosefrei</b>