

Weihnachtsgebäck Übersicht (Stand Juni 2019)

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
Früchtebrot	Früchtebrot mit Nüssen, Mandeln und getrockneten Früchten GLUTEN, WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HASELNUSS, MANDEL	E330, E440 laktosefrei Alkohol
Butter-S	Dinkelmürbteig mit Hagelzucker GLUTEN, DINKEL, EI	laktosefrei
Cedernbrot	Marzipangebäck mit Zitronat und Zitronensaft GLUTEN, DINKEL, EI, MANDEL	laktosefrei
Hägemarkmakronen	Mandelgebäck mit Hagebuttenmarmelade EI, MANDEL	laktosefrei
Kokosbrötle	Baiser mit Kokosflocken, rund EI, KOKOSNUSS	laktosefrei
Kokosmakronen	Baiser mit Kokosflocken und Dinkelmehl, Sternförmig GLUTEN, DINKEL, EI, KOKOSNUSS	laktosefrei
Rosinenbrötle	Mürbteig mit Korinthen GLUTEN, DINKEL, EI	laktosefrei
Schokoschäumle	Baiser mit Kakaopulver GLUTEN, WEIZEN, EI	laktosefrei
Spitzbuben, klein	Dinkelmürbteig mit Nuss und roter Konfitüre GLUTEN, DINKEL, EI, HASELNUSS	E330, E440 laktosefrei
Springerle	Feines Formgebäck mit hohem Eieranteil GLUTEN, DINKEL, EI	laktosefrei
Spritzgebäck	Spitzgebäck mit Haselnuss GLUTEN, DINKEL, EI, HASELNUSS	laktosefrei
Vanille-Kipferl	Nussmürbteig in Vanillezucker gewälzt GLUTEN, DINKEL, EI, HASELNUSS	laktosefrei
Zimtsterne	Haselnussgebäck mit Eiweißglasur EI, HASELNUSS	laktosefrei