



Allergenkennzeichnung

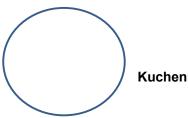
An den Kuchenbäcker: Bitte auf diesem Blatt die Zutaten ankreuzen.

Dieses Blatt auf der Schachtel einfach fixieren. Die Kuchen- Nr. wird vor Ort eingetragen.

"Vergelt's Gott" und auf ein schönes Fest!

	Glutenhaltiges Getreide	0	Schalenfrüchte	
	O Weizen		0	Mandeln
	Roggen			und daraus gewonnene Erzeugnisse
	O Gerste		0	Haselnüsse
	O Hafer			und daraus gewonnene Erzeugnisse
	O Dinkel		0	Walnüsse
	 Kamut oder deren Hybridstämme 			und daraus gewonnene Erzeugnisse
	und daraus gewonnene Erzeugnis	se	0	Kaschunüsse
				und daraus gewonnene Erzeugnisse
)	Aromen		0	Pecannüsse
				und daraus gewonnene Erzeugnisse
			0	Paranüsse
)	Eier			und daraus gewonnene Erzeugnisse
	und daraus gewonnene Erzeugnisse		0	Pistazien
				und daraus gewonnene Erzeugnisse
)	Fische		0	Makadamianüsse
	und daraus gewonnene Erzeugnisse			und daraus gewonnene Erzeugnisse
		<u> </u>	0	Queenslandnüsse
)	Erdnüsse			und daraus gewonnene Erzeugnisse
	und daraus gewonnene Erzeugnisse			
		0	Schw	refeldioxid und Sulphite
) 	Sojabohnen		in Konz	entrationen von mehr als 10 mg/kg
	und daraus gewonnene Erzeugnisse		oder 10	mg/l, ausgedrückt als SO2
)	Milch	0	Selle	rie
	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lakto	se)	und dar	raus gewonnene Erzeugnisse
)	Lupinen	0	Senf	
	und daraus gewonnene Erzeugnisse		und dar	raus gewonnene Erzeugnisse
)	Weichtiere	0	Sesai	msamen
	und daraus gewonnene Erzeugnisse		und daraus gewonnene Erzeugnisse	

Kuchen-Nr.



Kuchenname >>>