

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene
<div style="display: flex; justify-content: flex-end; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">alkohol frei</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">laktose frei</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">vegan</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ohne Weizen</div> </div>		
<b>1a_Schwarz- und Weißbrot</b>		
Baguette (Sandwichwecken) groß 500 g		Gluten <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Baguette (Sandwichwecken) klein 250 g		Gluten <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bauernbaguette groß 500 g	Rustikales Weizenbrot mit Weißroggen und Natursauerteig  style="background-color: #fff9c4;">	Gluten <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bauernbaguette klein 250 g	Rustikales Weizenbrot mit Weißroggen und Natursauerteig  style="background-color: #fff9c4;">	Gluten <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bauernbrot 1 000 g	Roggenmischbrot (71% Roggenmehl, 29% Weizenmehl) aus Natursauerteig, ohne Gewürze sehr gute Frischhaltung style="background-color: #fff9c4;">	Gluten, sesam*, soja*, lupine* <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bayr. Landbrot 2 kg 2 000 g		Gluten, Milch, sesam*, soja*, lupine* <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bayrisches Landbrot 1 250 g	Roggenmischbrot (71% Roggenmehl, 29% Weizenmehl) aus Natursauerteig mild gewürzt; Milch, Butter style="background-color: #fff9c4;">	Gluten, Milch, sesam*, soja*, lupine* <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bierweckerl 240 g	wie Bayr. Landbrot style="background-color: #fff9c4;">	Gluten, Milch, sesam*, soja*, lupine* <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Brezenknödelbrot 440 g		Gluten <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

\*gelangt durch Restbrotverarbeitung ins Produkt

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene			
		alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen
Frz. Walnussbrot	5% Walnüsse, Natursauerteig, Keimlingsmehl, Olivenöl. Weizenbrot mit 10% Vollkornanteil.	Gluten, Schalenfrüchte, sesam*, soja*, lupine*			
500 g	Das feinporige, flauschige Weizenbrot mit Keimlingsmehl, Natursauerteig, Olivenöl und	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hausbrot	Roggenmischbrot (57% Roggenmehl, 43% Weizenmehl) aus Natursauerteig ohne weitere Gewürze	Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
1 000 g	für unsere Region typisch, mildes Sauerteigaroma,	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hausbrot 2 kg	Roggenmischbrot (57% Roggenmehl, 43% Weizenmehl) aus Natursauerteig ohne weitere Gewürze	Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
2 000 g	für unsere Region typisch, mildes Sauerteigaroma,	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hausbrotlaib		Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
500 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hüttenloab	Roggenmischbrot (71% Roggen, 29% Weizen) aus Natursauerteig, geschrotete Gewürze	Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
750 g	Rustikal mit Kümmel, Anis und Koriander	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kastenweißbrot	Weizenbrot mit Weizensauer	Gluten			
500 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Knödelbrot groß		Gluten			
440 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Knödelbrot kg		Gluten			
1 000 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Knödelbrot klein		Gluten			
220 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laugenbaguette		Gluten			
500 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\*gelangt durch Restbrotverarbeitung ins Produkt

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene			
		alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen
Roggen-Dinkel-Brot  1 000 g	Roggenmischbrot (71% Roggenmehl, 29% Weizenmehl) aus Natursauerteig, ohne Gewürze sehr gute Frischhaltung	Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semmelbrösel 1/2  500 g		Gluten			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semmelbrösel 1/4  250 g		Gluten			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semmelbrösel kg  1 000 g		Gluten			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Topfenbrot  500 g	Durch den Hatzenstädter Bio-Topfen ist dieses Roggenmischbrot sehr hell und feinporig. Es	Gluten, Milch, sesam*, soja*, lupine*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zeile  550 g	Weizenbrot mit Weizensauer Das landestypische süßlich schmeckende Weizenbrot ist sehr feinporig, flauschig und	Gluten			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\*gelangt durch Restbrotverarbeitung ins Produkt

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene			
		alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen
<b>1b_Kornbrote</b>					
Feines Vollkornbrot 500 g	85% Vollkorn vMS. Roggenvollkornschrot, Weizenvollmehl, Natursauerteig, feine Gewürze. vollmundig-gehaltvoll ohne spürbare Körner	Gluten, Sesam, Soja, lupine*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feines Vollkornbrot Kasten 1 250 g	85% Vollkorn vMS. Roggenvollkornschrot, Weizenvollmehl, Natursauerteig, feine Gewürze. vollmundig-gehaltvoll ohne spürbare Körner	Gluten, Sesam, Soja, lupine*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finnenbrot 500 g	48% Vollkornanteil vMS; 10% Sonnenblumenkerne; Natursauerteig	Gluten, Lupine, Milch, sesam*, soja*,			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haferflockenbrot 500 g	41% Vollkornanteil vMS; Roggenmischbrot. 19% Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Koriander. Natursauerteig	Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keimlingsbrot 500 g	19% Vollkornanteil vMS; helles Roggenmischbrot aus Natursauerteig mit 11% Naturjoghurt, Sonnenblumenkernen, mit Keimlingsmehl aus 10 unterschiedlichen Samen	Gluten, Milch, Lupine, sesam*, soja*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kornbaguette 500 g	25% Vollkornanteil. Leinsaat, Keimlingsmehl, Röstroggenmehl, Schrote	Gluten, Sesam, Lupine, Soja			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leinsamenbrot 500 g	39% Vollkornanteil vMS. Roggenmischbrot; Leinsamen, Natursauerteig Leinsamen enthalten keine Kohlehydrate. ballaststoffreich, sehr lange Frischhaltung,	Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roggenschrotbrot 600 g	66% Vollkornanteil vMS; reines Roggenbrot; Brotgewürz; Natursauerteig Kastenform; besonders lange Frischhaltung; Rezeptur ohne Weizen;	Gluten, Sesam, Soja, lupine*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Roggenschrotbrot Kasten 1 200 g	66% Vollkornanteil vMS; reines Roggenbrot; Brotgewürz; Natursauerteig Kastenform; besonders lange Frischhaltung; Rezeptur ohne Weizen;	Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

\*gelangt durch Restbrotverarbeitung ins Produkt

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene				
		alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen	
Sechskornbrot  500 g	42% Vollkorn vMS; mit Roggen, Weizen, Sesam, Hafer, Leinsamen, Hirse, Mais, Quinoa. Natursauerteig sehr gute Frischhaltung,	Gluten, Sesam, soja*, lupine*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sechskornbrot Kasten  1 250 g	42% Vollkorn vMS; mit Roggen, Weizen, Sesam, Hafer, Leinsamen, Hirse, Mais, Quinoa. Natursauerteig sehr gute Frischhaltung,	Gluten, Sesam, soja*, lupine*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonnenbrot  500 g	93% Vollkornanteil vMS; Dinkelvollmehl, Roggennatursauerteig (kein Weizen), Sonnenblumenkerne, Brotgewürze Dinkelvollkornbrot mit Roggennatursauerteig und Sonnenblumenkernen	Gluten, sesam*, soja*, lupine*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sonnenbrot Kasten  1 250 g	93% Vollkornanteil vMS; Dinkelvollmehl, Roggennatursauerteig (kein Weizen), Sonnenblumenkerne, Brotgewürze (Kümmel, Dinkelvollkornbrot mit Roggennatursauerteig und Sonnenblumenkernen	Gluten, sesam*, soja*, lupine*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vierkornbrot  500 g	37% Vollkornanteil vMS; Roggenmischbrot aus Natursauerteig mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und Schrotanteilen	Gluten, Sesam, lupine*, soja*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vierkornbrot Kasten  1 250 g	37% Vollkornanteil vMS; Roggenmischbrot aus Natursauerteig mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und Schrotanteilen	Gluten, Sesam, lupine*, soja*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\*gelangt durch Restbrotverarbeitung ins Produkt

Produktbezeichnung  
Handelsgewicht

charakteristische Zutaten

Allergene

alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen
-----------------	-----------------	-------	----------------



## 2a\_Weizenkleingebäck

Bauernspitz	Rustikales Weizenkleingebäck mit Weißroggen und Natursauerteig	Gluten
55 g		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Herzweckerl	60% Vollkornanteil. Dinkelvollmehl, Keimlingsmehl, ohne Fett	Gluten, Sesam, Lupine, Soja
90 g	Zu 50% aus Dinkelvollkornmehl und ohne Fettzusatz ist das feinporig-wattige Gebäck	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Joghurtriegel	20% Vollkornanteil, 5% Sonnenblumenkerne, Keimlingsmehl, Roggenröstmehl, Schrote	Gluten, Milch, Lupine, sesam*, soja*
120 g	Das Weizenkleingebäck mit frischem Joghurt und Sonnenblumenkernen besticht durch seine	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kaisersemmel	100% Weizengebäck mit emulgatorfreiem Malzbackmittel und Weizensauer	Gluten
55 g	Die feinporig-lockere und flauschige Kaisersemmel duftet aromatisch malzig,	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Käsestangerl	Laugengebäck mit Bergkäse überbacken	Gluten, Milch
65 g		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Keimkraftsemmel	90% Weizen Type 700, 10% Keimlingsmehl	Gluten, Lupine
55 g		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Körnerspitz	25% Vollkornanteil. Leinsaat, Keimlingsmehl, Röstroggenmehl, Schrote	Gluten, Sesam, Lupine, Soja
65 g	Leinsaat, Keimlingsmehl und Röstroggenmehl geben dem knusprigen, feinporigen Gebäck	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kürbi	25% Vollkornanteil; Weizengebäck mit Keimlingsmehl, Schrotten und Kürbiskernen	Gluten, Lupine, sesam*, soja*
70 g		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Laugenbreze	100% Weizen, traditionell mit Schweineschmalz	Gluten
60 g	So soll der Jausenklassiker sein: Fleischiger rotbrauner Bauch, feine knusprige Ärmchen	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

\*gelangt durch Restbrotverarbeitung ins Produkt

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene			
		alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen
Laughaggerl		Gluten			
55 g	Gschmackig, handlich und herzhaft ist das Laughaggerl die perfekte kleine Jause. Und	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laugensemmel		Gluten			
55 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laugenstangerl		Gluten			
55 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mohnsemmel		Gluten			
60 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Römerpaar	20% Vollkornanteil. Weizengebäck mit Röstroggenmehl, Keimlingsmehl und Schrotten.	Gluten, Sesam, Lupine, Soja			
85 g	Das wattige und roggenbraune Duo erhält seinen malzig-würzigen Geschmack und seine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salzstangerl		Gluten			
50 g	Nach alter Tradition wird das knackige Salzstangerl mit der Hand gewickelt und mit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsemmel		Gluten, Sesam			
60 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suppenbreze	mit Schweineschmalz	Gluten			
50 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vierkornsemmel	30% Vollkornanteil; Weizengebäck mit Keimlingsmehl, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und Schrotanteilen	Gluten, Lupine, sesam*, soja*			
65 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vinschgerl	rustikales Roggenkleingebäck mit Natursauerteig und typischen Brotgewürzen	Gluten, sesam*, soja*, lupine*			
150 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\*gelangt durch Restbrotverarbeitung ins Produkt

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene			
		alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen
Weinbeerweckerl		Gluten, Sulfite			
120 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wiener Kipferl	5% Zucker, 5% Butter	Gluten, Milch			
50 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Produktbezeichnung  
Handelsgewicht

charakteristische Zutaten

Allergene

alkohol  
frei

laktose  
frei

vegan

ohne  
Weizen

2b\_pikantes Kleingebäck

Pizzaspitz

Gluten, Milch

80 g

Deftiges auch für Vegetarier - mediterran  
gewürzte Tomatenfülle auf Weizenteig, mit



Spezial-Pizza

Weizenteig mit Tomatenaufstrich und Bergkäse  
überbacken, diverse Toppings

Gluten, Milch

150 g



Produktbezeichnung  
Handelsgewicht

charakteristische Zutaten

Allergene

alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen
-----------------	-----------------	-------	----------------

### 3\_Feingebäck

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene
Buttercroissant 90 g		Gluten, Milch, Ei <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Butterknopf 250 g		Gluten, Milch, Ei <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Butterzopf gr. 750 g		Gluten, Milch, Ei, Sulfite <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Butterzopf kl. 375 g		Gluten, Milch, Ei, Sulfite <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Butterzopf m. 500 g		Gluten, Milch, Ei, Sulfite <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fruchtplunder 160 g		Gluten, Milch, Ei <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kokoskrone 150 g	Butterplunderteig mit Kakaocreme und Kokos gefüllt	Gluten, Milch, Ei, Soja <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Krapfen 80 g	30% Marillenfüllung. Im Teig: 5% Butter, 15% Eier. hauseigenes Rezept	Gluten, Milch, Ei <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Laugen-Croissant 95 g		Gluten, Milch, Ei, Sesam <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene				
		alkohol frei	laktose frei	vegan	ohne Weizen	
Marillenschiffchen  160 g	Butterplunderteig mit Topfenfülle und Marillen, aprikotiert und glasiert	Gluten, Milch, Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mohnbrille  210 g	Mit echter Butter tourierter saftiger Hefeteig trifft auf süße, zitronig-würzige Mohnfüllung.	Gluten, Milch, Ei, schalenfrüchte*, erdnuss*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nougatcroissant  125 g	Butterplunderteig mit Nuss-Nougat-creme gefüllt	Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nusskipferl  115 g	leichter Butterhefeteig mit Haselnussfülle  Das feinporige. Luftige Hefegebäck mit weicher Kruste duftet leicht süß nach Hefe und	Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nusschnecke  210 g		Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, erdnuss*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nuss-Stangerl  140 g	Blätterteig mit Nussfülle, aprikotiert und glasiert	Gluten, Schalenfrüchte, milch*, ei*, erdnuss*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rustico Croissant  95 g		Gluten, Milch, Ei, Sesam, Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schaumrolle  120 g	Ganz ehrlich: es gibt kaum etwas Besseres als die zart-knusprigen Blätterteigrollen, wenn sie	Gluten, Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schnecke klein  70 g		Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, erdnuss*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schokocroissant  125 g	Butterplunderteig mit Kakaocreme gefüllt	Gluten, Milch, Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\*gelangt durch Restbrotverarbeitung ins Produkt

Produktbezeichnung Handelsgewicht	charakteristische Zutaten	Allergene
Topfengolatsche	Butterplunderteig mit Topfenfülle	<div style="display: flex; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">alkohol frei</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">laktose frei</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">vegan</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ohne Weizen</div> </div> Gluten, Milch, Ei
140 g	Buttriger Duft nach Milchsäure und Vanille und knuspriger, kompakter Biss - das sind unsere	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Zimtschnecke	Butterhefeteig mit Sultaninen und viel Zimt	Gluten, Milch, Ei, Sulfite
160 g		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>