

Carl'S Übersicht

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene																	Nährwerte pro 100g							Laktosefrei	Vegan	Vollkorn
			A Glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere & -erzeugnisse	C Eier & -erzeugnisse	D Fisch & -erzeugnisse	E Ernuss & -erzeugnisse	F Soja & -erzeugnisse	G Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	H Schalenfrüchte	L Sellerie & -erzeugnisse	M Senf & -erzeugnisse	N Sesam & -erzeugnisse	O SO ₂ & Sulfite	P Lupine & -erzeugnisse	R Weichtiere & -erzeugnisse	kcal	KJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz				
American Baguette	5 min bei 180°C	100	X		O			O	O	O				O		O		246	1028	1,0	0,14	48,0	1,05	3,5	9,5	2,15	x	x	
Apfelkuchen	120 min auftauen und 6 min bei 180°C	680	X	X			O	X	O					O	X	O		343	1436	19,7	7,11	36,42	21,15	1,6	4,3	0,39			
Apfelplunder	7 min bei 180°C	110	X	X			O	X	O					O		O		256	1072	11,5	5,09	32,6	13,04	2,3	4,5	0,48			
Bagel Sesam	4 min bei 180°C	85	X	O			X	O	O					X		O		270	1129	2,1	0,22	50,2	3,6	3,5	10,7	1,35	x	x	
Bagels gemischt	60 min auftauen	70	X	O			O	X	O					X		O		271	1135	3,67	0,80	46,61	2,46	4,87	10,54	1,42			
Baguette groß	8 min bei 180°C	180	X	O			O	O	O					O		O		225	943	0,9	0,13	43,6	0,87	3,5	8,9	1,67	x	x	
Baguette klein	5 min bei 180°C	80	X	O			O	O	O					O		O		250	1046	0,9	0,08	48,8	0,76	3,6	9,9	2,35	x	x	
Baguette Kräuter	8 min bei 180°C	200	X	O			O	O	O					O		O		241	1011	0,95	0,11	46,84	1,19	3,57	9,68	1,23	x	x	
Baguette Mix Rustikal	8 min bei 180°C	200-220	X	O			O	O	X					O		O		286	1200	4,64	0,1	48,29	1,09	4,74	10,6	1,42	x		
Bauernbrot geschnitten	180 min auftauen	4000	X	O			O	O	O					O		O		220	919	0,9	0,06	43,6	0,64	5,4	6,6	2,31			
Bauernkrapfen	2 min bei 180°C	76	X	X			O	X	O					O		O		320	1339	9,1	1,76	49,5	4,72	2,7	8,7	1,96			
Bauernpizza	Programm „P 3“	650	X					X										267	1117	13,9	4,1	24,4	1,8	1,9	10,9	2,1			
Bauernsnack	6 min bei 180°C	115	X	O			O	X	O					O		O		246	1032	6,83	2,79	4,13	0,88	2,87	10,71	1,15			
BIO Handsemmel	5 min bei 180°C	70	X	O			O	X	O					O		O		257	1075	1,8	0,55	50,4	0,49	3,4	8,1	1,26			
BIO Jour Kartoffelweckerl	5 min bei 180°C	32	X	O			O	O	O					O		O		243	1015	0,4	0,04	49,9	0,64	3,9	8,0	1,72	x	x	
BIO Jour Klassik Mix	5 min bei 180°C	30	X	O			X	O	O					X	X			287	1200	5,1	0,32	48,0	0,56	4,4	9,9	1,34	x		
BIO Jour Plunder Mix	4 min bei 180°C	32-40	X	X			X	X	X					O	X			301	1258	16,3	4,39	31,7	10,79	1,7	6,1	0,67			
BIO Kartoffelweckerl	6 min bei 180°C	75	X	O			O	O	O					O		O		243	1015	0,4	0,04	49,9	0,64	3,9	8,0	1,72	x	x	
BIO Klassik Mix	6 min bei 180°C	64-70	X	O			X	O	O					X	X			283	1183	5,8	0,47	46,2	0,55	3,8	9,5	1,4	x		
BIO Körnerbrot	180 min auftauen und 15 min bei 180°C fertig backen	500	X	O			O	O	O					X		O		308	1200	17,0	7,73	14,8	0,22	7,0	8,3	1,12	x	x	

X vorhanden

O kann Spuren enthalten

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene													Nährwerte pro 100g							Laktosefrei	Vegan	Vollkorn			
			A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	kcal	kJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker				Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
			Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & -erzeugnisse	Eier & -erzeugnisse	Fisch & -erzeugnisse	Erdnuss & -erzeugnisse	Soja & -erzeugnisse	Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie & -erzeugnisse	Senf & -erzeugnisse	Sesam & -erzeugnisse	SO ₂ & Sulfite	Lupine & -erzeugnisse	Weichtiere & -erzeugnisse												
BIO Semmel	5 min bei 180°C	55	X		O			O	O	O				X	O		269	1126	2,4	0,02	51,8	1,89	3,5	8,3	1,34	x	x	
Birne-Nuss Kuchen	auftauen lassen	750	X		X			X	X	X				O	O		335	1401	18,1	5,8	39,1	19,2	1,8	2,8	0,38			
Biskuitrolade	auftauen lassen	500	X		X			O	O	O				O	O		267	1118	4,3	1,17	51,1	41,57	0,3	5,9	0,29	x		
Blausternweckerl	4 min bei 180°C	75	X		O			X	O	O				O	O		246	1030	3,4	1,41	43,5	0,97	3,4	8,7	1,58	x	x	
Briochekipferl	3 min bei 180°C	50	X		X			X	X	O				O	O		351	1468	10,1	1,78	54,2	13,1	2,7	9,5	1,07			
Brotmix Klassik	180 min auftauen und 15 min bei 180°C fertigbacken	500-750	X		O			X	X	O				X	O		236	986	3,8	0,42	39,6	0,72	4	8,8	0,98			
Bruschetta Diavolo	Programm „P 3“	240	X						X								255	1068	12,3	n.a.	28,5	n.a.	n.a.	9,0	n.a.			
Buschetta Parma	Programm „P 3“	240	X						X								255	1068	12,3	n.a.	28,5	n.a.	n.a.	9,0	n.a.			
Bruschetta Thuna	Programm „P 3“	240	X						X								255	1068	12,3	n.a.	28,5	n.a.	n.a.	9,0	n.a.			
Bruschetta Toskana	Programm „P 3“	240	X						X								294	1234	15,1	n.a.	32,1	n.a.	n.a.	7,6	n.a.			
Chiaweckerl	6 min bei 180°C	70	X		O			O	O	O				X	O		275	1150	6,5	0,8	40,8	1,33	4,0	11,2	1,60	x	x	
Ciabatta	7-10 min bei 180°C	70	X		O			O	O	O				O	O		277	1159	2,7	0,34	51,0	0,98	4,1	10,1	1,48	x	x	
Ciabatta Bauernart	ca. 10 min bei 180°C	200	X						X								267	1117	13,9	4,1	24,4	1,8	1,9	10,9	2,1			
Ciabatta Capriciosa	ca. 10 min bei 180°C	200	X						X								244	1022	5,8	2,3	29,7	1,9	2,3	9,5	0,7			
Ciabatta Diavolo	ca. 10 min bei 180°C	200	X						X								262	1096	11,4	2,9	29,6	1,6	2,0	9,6	2,0			
Ciabatta Thuna	ca. 10 min bei 180°C	180	X						X								221	925	7,5	2,7	26	1,9	1,9	10,7	1,7			
Ciabatta Tomaten-Mozzar.	ca. 10 min bei 180°C	160	X						X								195	806	7,1	2,5	27,0	3,3	2,0	9,3	1,4			
Ciabatta mit Oliven	10 min bei 180°C	200	X		O			X	O	O				O	O		271	1132	4,0	0,33	47,4	0,84	3,8	9,4	1,86	x		
Croissant Butter	4 min bei 180°C	45	X		O			O	X	O				O	O		447	1868	20,7	11,63	53,8	6,74	2,2	10,3	1,49			
Croissant Marille	60 min auftauen und 3 min bei 180°C fertig backen	70	X		O			O	X	O				O	O		351	1467	11,7	6,52	54,8	28,57	1,2	6,0	1,68			
Croissant Nougat	60 min auftauen und 3 min bei 180°C fertig backen	70	X		O			X	X	X				O	O		528	2207	28,0	9,1	58,6	28,6	2,8	9,0	0,96			
Dinkel Vollkorn Weckerl	8 min bei 180°C	70	X		O			X	X	O				X	O		325	1260	10,9	3,34	38,8	2,64	7,0	4,4	0,19			x
Donut Mix	60 min auftauen	70	X		X			X	X	X				O	X		408	1709	22,2	12,09	44,0	15,53	2,1	7,2	0,25			

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene														Nährwerte pro 100g							Laktosefrei	Vegan	Vollkorn		
			A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	kcal	kJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe				Eiweiß	Salz
			Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & -erzeugnisse	Eier & -erzeugnisse	Fisch & -erzeugnisse	Erdnuss & -erzeugnisse	Soja & -erzeugnisse	Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie & -erzeugnisse	Senf & -erzeugnisse	Sesam & -erzeugnisse	SO ₂ & Sulfite	Lupine & -erzeugnisse	Weichtiere & -erzeugnisse												
Donut Schoko	60 min auftauen	70	X		X			X	X	O				O	O		421	1763	24,9	15,36	42,1	13,3	2,5	6,0	0,25			
Elsässer Flammkuchen Hirtenkäse/Peperoni	Programm „P 30“	300	X						X								270	1126	15,4	8,2	25,5	1,0	n.a.	7,2	1,64			
Elsässer Flammkuchen Speck/Zwiebel	Programm „P 30“	300	X						X								256	1073	13,0	6,4	27,0	1,0	n.a.	7,9	1,55			
Elsässer Flammkuchen zum Selbstbelegen	Programm „P 130/P31“	230	X						X								274	1147	13,5	7,5	33,3	1,0	n.a.	4,8	1,1			
Erdbeer-Joghurttorte port.	6 Stunden im Kühlschrank einzeln und unverpackt auftauen lassen	160	X		X				O	X	O			O	O		217	909	8,9	2,68	29,7	23,4	1,01	4,17	0,1			
Erdbeerschnitte port.	180 min im Kühlschrank verpackt auftauen lassen	140	X		X				O	X	O			O	X	O	195	819	8,04	1,88	28,0	19,86	0,70	2,51	0,12			
Esterhazytorte port.	4 Stunden im Kühlschrank einzeln und unverpackt auftauen lassen	120	X		X				X	X	X			O	O		333	1397	19,0	6,18	35,26	30,98	0,82	5,03	0,24			
Finnenbrot	120 min auftauen und 12 min bei 180°C fertig backen	380	X		O				X	O	O			O	O		306	1280	12,8	4,71	28,5	0,84	11,2	13,6	1,18	x	x	
Fitnessweckerl	7 min bei 180°C	70	X		O				X	O	O			O	O		314	1531	11,6	4,69	35,4	0,77	6,8	13,1	0,78	x	x	
Focaccia Knoblauch	7 min bei 180°C	120	X		O				X	O	O			O	O		262	1096	2,10	0,24	48,99	0,79	4,75	9,41	n.a.	x		
Focaccia Olive	7 min bei 180°C	140	X		O				X	O	O			O	O		246	1030	4,9	0,18	40,75	0,62	3,81	7,9	0,99	x		
Focaccia Rosmarin	7 min bei 180°C	120	X		O				X	O	O			O	O		261	1093	2,10	0,24	48,86	0,78	4,74	9,38	n.a.	x		
Frischling	6 min bei 180°C	64	X		O				X	O	O			O	O		271	1136	3,1	0,46	47,9	0,97	4,8	10,7	2,06	x		
Frühstückskipferl	3 min bei 180°C	49	X		X				X	X	O			O	O		340	1422	9,5	4,01	51,7	9,47	3,2	10,1	0,98			
Glutenfrei Apfelstrudel	10 min bei 180°C	100	△		X					△					X		242	1014	8,3	3,5	39,0	18,0	n. a.	1,8	0,32			
Glutenfrei Brotmix	20 min auftauen	85-90	△							△							269	1126	7,3	1,0	43,0	2,4	n.a.	5,55	1,50			
Glutenfrei Fitnessbrötchen	13-15 min bei 190°C	70			O		O	X	X	X	O			X			250	1050	4,0	0,5	46,0	1,0	7,0	4,0	1,3			
Glutenfrei Kaisersemmel	10 min bei 180°C	60	△							△							245	1038	2,3	0,2	52,0	3,3	n. a.	2,7	1,9	x		

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene																	Nährwerte pro 100g							Laktosefrei	Vegan	Vollkorn	
			A Glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere & -erzeugnisse	C Eier & -erzeugnisse	D Fisch & -erzeugnisse	E Erdnuss & -erzeugnisse	F Soja & -erzeugnisse	G Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	H Schalenfrüchte	L Sellerie & -erzeugnisse	M Senf & -erzeugnisse	N Sesam & -erzeugnisse	O SO ₂ & Sulfit	P Lupine & -erzeugnisse	R Weichtiere & -erzeugnisse	kcal	kJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz					
Glutenfrei Kaisersemmel Mix	11-13 min bei 190°C	60			O			O	O						O				272	1150	3,0	1,0	56	0,8	3,5	3,5	1,5	x		
Glutenfrei Krustenbrötchen	10 min bei 180°C	70			O			O	X	O					O				230	970	0,7	0,5	50,0	0,5	6,0	3,0	1,4	x		
Glutenfrei Laugenbaguette	14-16 min bei 190°C	110			O			O	O	O					O				254	1080	2,0	0,5	53	1,5	4,0	4,0	0,24	x		
Glutenfrei Mini Baguette	14-16 min bei 190°C	110			O			O	O	X	O				O				280	1181	3,5	0,7	56	1,0	6,0	3,0	1,5	x		
Glutenfrei Muffin Mix	auftauen lassen	50	△		X			X											409	1712	20,3	5,6	44,0	24,4	n. a.	11,9	0,6	x		
Grahamweckerl	6 min bei 180°C	55	X		O			O	O	O					O			O	252	1056	2,5	0,19	44,9	0,74	6,4	9,5	1,09	x	x	
Hafer-Vollkorn Weckerl	7 min bei 180°C	70	X		O			O	X	O					O			O	254	1064	3,3	0,28	42,9	0,67	7,5	9,6	1,86			
Hamburger	30 min auftauen und 4 min bei 180°C fertig backen	75	X		O			O	X	O					X			O	264	1105	2,6	0,35	47,7	0,99	4,4	10,3	1,87			
Handsemmel	4 min bei 180°C	53	X		O			O	O	O					O			O	262	1096	2,4	0,24	48,6	2,14	3,6	9,7	1,35	x	x	
Handsemmel Klassik	4 min bei 180°C	53	X		O			O	O	O					O			O	262	1096	2,4	0,24	48,6	2,14	3,6	9,7	1,35	x	x	
Hausbrot	120 min auftauen und 12 min bei 180°C	750	X		O			O	O	O					O			O	208	870	1,8	0,12	39,4	1,12	3,7	6,6	2,17	x	x	
Himbeer-Joghurt-Schnitte port.	180 min im Kühlschrank verpackt auftauen lassen	130	X		X			X	X	X					O	X			274	1147	14,5	6,3	31,6	19,6	1,8	3,3	0,17			
Himbeer-Sachertorte port.	6 Stunden im Kühlschrank verpackt auftauen lassen	170	X		X			X	X	X					O			O	227	952	10,61	3,73	28,83	21,73	1,75	3,31	0,13			
Hüttenbrot	180 min auftauen und 15 min bei 180°C fertig backen	750	X		O			O	O	O					O			O	215	899	1,8	0,54	40,8	1,13	4,9	6,3	2,33	x	x	
Jausenbrot geschn.	30 min auftauen	1000	X		O			O	O	O					O			O	222	927	1,6	0,1	42,6	0,59	5,2	6,6	2,33	x	x	
Jausen Kaasspitz	6 min bei 180°C	75	X		O			O	X	O					O			O	307	1284	10,0	4,45	36,79	2,04	3,36	15,77	1,92			
Jausen Chiaweckerl	7 min bei 180°C	85	X		O			O	O	O					X			O	275	1150	6,5	0,8	40,8	1,33	4,0	11,2	1,60	x	x	
Jausen Käseweckerl	6 min bei 180°C	75	X		O			X	X	O					O			O	306	1279	10,6	6,27	34,8	0,83	2,8	16,4	1,64			
Jausen Kornspitz Salz	6 min bei 180°C	70	X		O			X	O	O					O			O	241	1007	2,1	0,35	41,3	1,22	7,5	10,4	4,3	x	x	
Jausen Kornspitz Sesam	6 min bei 180°C	70	X		O			X	O	O					X			O	263	1099	3,6	0,57	42,9	1,27	7,6	11	1,55	x	x	

X vorhanden O kann Spuren enthalten △ Weizenstärke/Weizenfaser glutenfrei bzw. Magermilchpulver laktosereduziert

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene																	Nährwerte pro 100g							Laktosefrei	Vegan	Vollkorn
			A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	kcal	kJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz				
			Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & -erzeugnisse	Eier & -erzeugnisse	Fisch & -erzeugnisse	Erdnuss & -erzeugnisse	Soja & -erzeugnisse	Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie & -erzeugnisse	Senf & -erzeugnisse	Sesam & -erzeugnisse	SO ₂ & Sulfite	Lupine & -erzeugnisse	Weichtiere & -erzeugnisse													
Jausen Laugenstange	6 min bei 180°C	75	X		O			O	O	O				O		O		277	1158	4,5	0,33	47,5	0,94	4,2	9,4	1,3	x	x	
Jausen Mehrkorneck	6 min bei 180°C	75	X		O			O	O	O				X		O		289	1210	7,8	1,98	39,3	0,8	7,0	11,9	0,99	x		
Jausen Salzsstangerl	4 min bei 180°C	60	X		O			O	O	O				O		O		267	1116	2,4	0,19	49,7	1,8	4,0	9,7	6,48	x	x	
Jausen Salzweckerl	4 min bei 180°C	60	X		O			X	O	O				O		O		269	1125	2,6	0,26	49,8	1,18	4,1	9,7	1,23	x	x	
Jausen Semmel	5 min bei 180°C	70	X		O			O	O	O				O		O		266	1115	2,5	0,20	49,3	1,95	3,8	9,9	2,27	x	x	
Joghurtriegel	7 min bei 180°C	90	X		O			O	X	O				X	O	X		297	1241	7,1	1,47	43,1	2,30	4,6	12,9	1,69			
Jour Apfelplunder	6 min bei 180°C	50	X		X			O	X	O				O		O		256	1072	11,5	5,09	32,6	13,04	2,3	4,5	0,48			
Jour Chiaweckerl	5 min bei 180°C	35	X		O			O	O	O				X		O		275	1150	6,5	0,8	40,8	1,33	4,0	11,2	1,60	x	x	
Jour Ciabatta	6 min bei 180°C	30	X		O			O	O	O				O		O		277	1159	2,7	0,34	51,0	0,98	4,1	10,1	1,48	x	x	
Jour Croissant Butter	4 min bei 180°C	25	X		O			O	X	O				O		O		447	1868	20,7	11,63	53,8	6,74	2,2	10,3	1,49			
Jour Dinkel-Vollkorn-Weckerl	5 min bei 180°C	33	X		O			X	X	O				X		O		325	1260	10,9	3,34	38,8	2,64	7,0	4,4	0,19			x
Jour Fitnessweckerl	6 min bei 180°C	33	X		O			X	O	O				O		O		314	1531	11,6	4,69	35,4	0,77	6,8	13,1	0,78	x	x	
Jour Gebäck Mix	5 min bei 180°C	25-40	X		X			X	O	O				X		O		260	1087	2,3	0,32	47,9	1,41	4,9	9,4	1,65	x		
Jour Gugelhupf Mix	4 min bei 180°C	35	X		X			X	X	O				O		O		427	1786	26,4	3,29	39,9	22,1	2,16	6,4	0,77			
Jour Hafer-Vollkornweckerl	5 min bei 180°C	35	X		O			O	X	O				O		O		254	1064	3,3	0,28	42,9	0,67	7,5	9,6	1,86			
Jour Handsemmel	3 min bei 180°C	25	X		O			O	O	O				O		O		262	1096	2,4	0,24	48,6	2,14	3,6	9,7	1,35	x	x	
Jour Käseweckerl	4 min bei 180°C	29	X		O			O	X	O				O		O		306	1279	10,6	6,27	34,8	0,83	2,8	16,4	1,64			
Jour Kürbiskernweckerl	6 min bei 180°C	35	X		O			O	O	O				O		O		291	1219	7,6	1,52	40,9	0,78	5,3	12,2	1,07	x	x	
Jour Kornspitz Salz	4 min bei 180°C	29	X		O			X	O	O				O		O		241	1007	2,1	0,35	41,3	1,22	7,5	10,4	4,3	x	x	
Jour Kornspitz Sesam	4 min bei 180°C	29	X		O			X	O	O				X		O		263	1099	3,6	0,57	42,9	1,27	7,6	11,0	1,55	x	x	
Jour Krapfen Marille	60 min auftauen und 1 min bei 180°C fertig backen	44	X		X			X	X	O				O		O		335	1401	10,5	3,03	49,2	10,71	2,8	9,5	0,15			
Jour Laugenkastanie	4 min bei 180°C	29	X		O			X	O	O				O		O		279	1166	4,3	0,4	48,4	1,2	4,0	9,5	1,2	x	x	
Jour Laugenstangerl	3 min bei 180°C	29	X		O			X	O	O				O		O		269	1123	4,2	0,31	46,4	0,9	4,2	9,1	2,93	x	x	
Jour Marillenplunder	6 min bei 180°C	40	X		X			O	X	X				O		O		315	1318	14,8	5,81	39,2	20,96	1,9	5,2	0,40			
Jour Nusschnecke	5 min bei 180°C	30	X		X			O	X	X				O		O		415	1735	20,9	5,77	41,0	17,4	2,4	13,5	0,55			
Jour Plunderwelt	5 min bei 180°C	33	X		X			O	X	X				O		O		379	1584	19,6	6,99	39,9	15,42	2,9	9,2	0,59			

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene													Nährwerte pro 100g							Laktosefrei	Vegan	Vollkorn			
			A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	kcal	kJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker				Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
			Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & -erzeugnisse	Eier & -erzeugnisse	Fisch & -erzeugnisse	Erdnuss & -erzeugnisse	Soja & -erzeugnisse	Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie & -erzeugnisse	Senf & -erzeugnisse	Sesam & -erzeugnisse	SO ₂ & Sulfite	Lupine & -erzeugnisse	Weichtiere & -erzeugnisse												
Jour Reschling	4 min bei 180°C	29	X		O			X	O	O				X	O		275	1150	3,3	0,55	48,1	1,82	4,7	10,9	2,14	x	x	
Jour Roggenweckerl	4 min bei 180°C	33	X		O			X	O	O				O	O		240	1004	1,0	0,16	47,8	1,08	4,5	7,7	1,31	x	x	
Jour Salztangerl	3 min bei 180°C	25	X		O			O	O	O				O	O		267	1116	2,4	0,19	49,7	1,8	4,0	9,7	6,48	x	x	
Jour Snack Gebäck	5 min bei 180°C	28-45	X		X			X	X	O				X	O		349	1462	23,6	7,66	21,0	1,02	2,3	12,0	0,74			
Jour Topfengolatsche	6 min bei 180°C	30	X		O			X	X	O				O	O		324	1357	15,6	6,17	36,3	12,5	1,71	8,84	0,58			
Jour Vintschgerl	5 min bei 180°C	40	X		O			O	O	O				O	O		255	1069	1,0	0,06	50,8	0,68	5,5	8,1	1,24	x	x	
Jour Vollkörnderl	6 min bei 180°C	40	X		O			O	O	O				X	O		306	1279	9,8	3,06	37,3	0,28	7,8	13,1	1,84	x	x	x
Jour Wachauer	4 min bei 180°C	25	X		O			X	O	O				O	O		262	1095	1,0	0,14	51,4	1,91	3,8	9,9	1,29	x	x	
Jour Walnussweckerl	5 min bei 180°C	35	X		O			O	O	X				O	O		308	1288	10,3	0,1	41,1	0,82	5,32	10,0	1,03	x	x	
Kaisersemmel	4 min bei 180°C	55	X		O			O	O	O				O	O		265	1108	2,4	0,18	49,2	1,95	3,8	19,8	1,42	x	x	
Kardinalschnitte port.	4 Stunden im Kühlschrank einzeln und unverpackt auftauen lassen	62	X		X			O	X	O				O	X	O	308	1292	16,4	7,37	37,3	27,9	0,15	3,0	0,24			
Kartoffelbrot	120 min auftauen und 10 min bei 180°C fertig backen	650	X		O			O	O	O				O	O		237	990	0,8	0,09	46,5	0,74	5,0	8,3	1,84	x	x	
Käsestange	5 min bei 180°C	125	X		O			X	X	O				O	O		288	1204	9,8	0,25	31,9	1,27	2,3	16,8	2,66			
Käseweckerl	5 min bei 180°C	60	X		O			X	X	O				O	O		306	1279	10,6	6,27	34,8	0,83	2,8	16,4	1,64			
Knoblauchstangerl	4 min bei 180°C	72	X		O			O	X	O				X	O		303	1267	10,3	3,56	42,2	0,85	3,5	8,6	2,90			
Körnerbaguette	8 min bei 180°C	225	X		O			X	O	O				X	O		282	1182	7,2	1,2	39,2	1,68	7,3	11,6	1,98	x	x	
Kornspitz Salz	5 min bei 180°C	65	X		O			X	O	O				O	O		241	1007	2,1	0,35	41,3	1,22	7,5	10,4	4,33	x	x	
Kornspitz Sesam	5 min bei 180°C	65	X		O			X	O	O				X	O		263	1099	3,6	0,57	42,9	1,27	7,6	11,0	1,55	x	x	
Krapfen Marille	60 min auftauen und 2 min bei 180°C fertig backen	65	X		X			X	X	O				O	O		335	1400	9,6	2,85	53,2	22,07	2,3	7,8	0,12			
Krapfenbreze	auftauen lassen	100	X		X			X	X	O				O	O		316	1323	10,8	3,14	43,6	3,79	2,9	9,7	0,07			
Kürbiskernweckerl	8 min bei 180°C	70	X		O			O	O	O				O	O		291	1219	7,6	1,52	40,9	0,78	5,3	12,2	1,07	x	x	

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene																	Nährwerte pro 100g							Laktosefrei	Vegan	Vollkorn
			A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	kcal	kJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz				
			Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & -erzeugnisse	Eier & -erzeugnisse	Fisch & -erzeugnisse	Erdnuss & -erzeugnisse	Soja & -erzeugnisse	Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie & -erzeugnisse	Senf & -erzeugnisse	Sesam & -erzeugnisse	SO ₂ & Sulfite	Lupine & -erzeugnisse	Weichtiere & -erzeugnisse													
Landbrot	120 min auftauen und 12 min bei 180°C fertig backen	280	X		O			O	O	O					O	O		199	833	0,8	0,06	40,1	1,17	4,3	5,9	2,01	x		
Laugen „Gipfl“	5 min bei 180°C	70	X		O			O	O	O				X	O		285	1191	5,2	0,45	47,8	0,83	4,4	9,5	1,25	x	x		
Laugenbreze (mit Salzkörnern)	3 min bei 180°C	68	X		O			O	O	O				O	O		269	1125	4,3	0,32	46,6	0,93	4,0	9,0	4,06	x	x		
Laugenbreze klassisch	3 min bei 180°C	68	X		O			O	O	O				O	O		274	1145	4,4	0,31	47,3	0,9	4,1	9,3	1,91	x	x		
Laugenstangerl	5 min bei 180°C	63	X		O			O	O	O				O	O		277	1158	4,5	0,33	47,5	0,94	4,2	9,4	1,3	x	x		
Lunch Joghurtriegel	5 min bei 180°C	40	X		O			O	X	O				X	X		297	1241	7,1	1,47	43,1	2,30	4,6	12,9	1,69				
Lunch Laugenstangerl	4 min bei 180°C	40	X		O			O	O	O				O	O		277	1158	4,5	0,33	47,5	0,94	4,2	9,4	1,3	x	x		
Lunch Kornspitz	5 min bei 180°C	39	X		O			X	O	O				O	O		253	1057	2,0	0,37	44,3	1,17	7,7	10,6	1,50				
Lunch Kürbiskernlaibchen	4 min bei 180°C	40	X		O			X	O	O				O	O		308	1290	8,2	1,16	44,3	0,88	4,5	12,1	1,20				
Lunch Semmel	4 min bei 180°C	40	X		O			O	O	O				O	O		265	1108	2,4	0,18	49,2	1,95	3,8	19,8	1,42	x	x		
Marillenschifferl	7 min bei 180°C	125	X		X			O	X	O				O	O		275	1149	12,8	5,16	32,3	13,15	1,5	6,8	0,47				
Marmorkuchen	180 min auftauen	480	X		X			X	X	O				O	O		450	1884	25,8	12,1	46,9	27,9	1,22	6,98	0,41				
Mehrkornbrot	120 min auftauen und 12 min bei 180°C fertig backen	360	X		O			X	O	O				X	O		239	1001	7,0	1,72	31,2	0,64	6,4	9,6	1,62	x			
Mini Muffin Mix	60 min auftauen	35	X		X			X	X	X				O	O		432	1808	27,9	3,17	38,5	22,4	1,8	5,8	0,81				
Mohnbeugerl	90 min auftauen	90	X		X			O	X	O				O	O		397	1661	20,1	6,28	41,6	20,4	5,7	9,5	0,35				
Mohnstriezerl	4 min bei 180°C	63	X		O			O	O	O				O	O		245	1015	2,2	0,18	44,8	0,87	3,6	9,1	1,29	x	x		
Muffin Heidelbeer	90 min auftauen	110	X		X			O	X	O				O	O		405	1693	25	2,44	39,1	20,44	1,1	5,3	0,8				
Muffin Schoko	90 min auftauen	110	X		X			X	X	O				O	O		436	1824	27,0	4,38	41,1	25,0	2,4	6,0	0,79				
Müsliveckerl	8 min bei 180°C	80	X		O			X	X	X				O	O		264	1103	6,1	0,32	39,7	10,78	5,7	9,7	0,91				
Nussbeugerl	90 min auftauen	90	X		X			O	X	X				O	O		418	1750	19,5	5,64	46,4	19,9	2,6	13,3	0,16				
Nusschnecke	7 min bei 180°C	120	X		X			O	X	X				O	O		388	1623	19,6	5,78	40	16,09	2,3	11,8	0,55				
Nusstorte portioniert	4 Stunden im Kühlschrank auftauen	140	X		X			X	X	X				O	O		424	1773	28,1	6,7	33,9	23,2	1,98	7,95	0,15				
Olivenbrot	120 min auftauen und 12 min bei 180°C fertig backen	300	X		O			O	X	O				O	O		229	957	4,8	0,64	37,3	0,64	3,6	7,3	1,55				

X vorhanden O kann Spuren enthalten

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene																	Nährwerte pro 100g							Laktosefrei	Vegan	Vollkorn	
			A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	kcal	kJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz					
			Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & -erzeugnisse	Eier & -erzeugnisse	Fisch & -erzeugnisse	Erdnuss & -erzeugnisse	Soja & -erzeugnisse	Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie & -erzeugnisse	Senf & -erzeugnisse	Sesam & -erzeugnisse	SO ₂ & Sulfite	Lupine & -erzeugnisse	Weichtiere & -erzeugnisse														
Original Apfelstrudel port.	15 min bei 180°C	170	X		X			O	X	O					O	X	O		228	954	14,2	6,16	21,5	10,05	2,08	2,6	0,26			
Original Topfenstrudel port.	15 min bei 180°C	170	X		X			O	X	O					O		O		322	1347	20,2	6,96	26,7	15,01	0,51	8,0	0,47			
Petit Fours	3-4 Stunden im Kühlschrank auftauen	20	X		X		O	X	X	O					O	X			317	1324	18,1	9,68	32,6	25,6	2,3	4,48	0,13			
Pfirsich-Mohn Kuchen	120 min auftauen und 6 min bei 180°C fertig backen	700	X		X			O	X	O					O		O		323	1355	16,5	5,64	38,9	19,58	1,6	4,13	0,35			
Pizza Diavolo	Programm „P 3“	620	X						X										262	1069	11,4	2,9	29,6	1,6	2,0	9,6	2,0			
Pizza Capricciosa	Programm „P 3“	620	X						X										244	1022	5,8	2,3	29,7	1,9	2,3	9,5	0,7			
Pizza Eck Hawaii	7 min bei 180°C	130	X		O			O	X	O					O		O		231	966	2,85	2,89	32,35	3,4	2,54	10,97	1,38			
Pizza Eck Mozzarella	7 min bei 180°C	125	X		O			O	X	O					O		O		269	1128	6,8	3,38	38,93	3,06	3,28	11,65	0,31			
Pizza Eck Salami	7 min bei 180°C	115	X		O			O	X	O					O		O		237	991	7,6	3,99	29,54	2,06	2,23	11,43	1,22			
Pizza Margherita groß	Programm „P 3“	530	X						X										245	1029	10,5	3,2	31,0	1,9	2,0	10,9	1,8			
Pizza Margherita klein	Programm „P 1“	330	X						X										245	1029	10,5	3,2	31,0	1,9	2,0	10,9	1,8			
Pizza Salami	Programm „P 3“	620	X						X										262	1069	11,4	2,9	29,6	1,6	2,0	9,6	2,0			
Pizza Schinken	Programm „P 3“	600	X						X										244	1022	9,5	3,1	29,7	1,8	1,8	9,5	1,7			
Pizza Thuna	Programm „P 3“	650	X						X										221	925	7,5	2,7	26,0	1,9	1,9	10,7	1,7			
Pizzaspitz	6 min bei 180°C	85	X		O			O	X	O					O		O		278	1162	9,4	5,16	33,6	2,28	2,55	13,4	1,65			
Plunder Mix	7 min bei 180°C	100-125	X		X			O	X	X					O	X	O		357	1494	17,8	6,05	37,82	14,7	2,11	10,39	0,38			
Reschling Salz	5 min bei 180°C	58	X		O			X	O	O					O		O		271	1157	3,1	0,6	47,5	1,95	4,9	11,0	3,25	x	x	
Riesenbauernbreze	5 min bei 180°C	125	X		O			O	X	O					O		O		289	1213	9,89	4,29	35,19	1,3	2,57	13,75	1,51			
Riesenbreze	5 min bei 180°C	140	X		O			X	O	O					O		O		274	1145	4,4	0,38	47,2	1,19	3,8	9,3	2,09	x	x	
Riesenzabreze	8-10 min bei 180°C	125	X		O			O	X	O					O		O		291	1216	11,3	0,21	30,2	2,35	2,3	15,9	2,11			
Roggenmischbrot geschn.	30 min auftauen	1000	X		O			O	O	O					O		O		220	921	1,6	0,1	42,4	0,58	5,2	6,5	2,33	x	x	
Roggenweckerl	6 min bei 180°C	60	X		O			O	O	O					O		O		240	1004	1,0	0,16	47,8	1,08	4,5	7,7	1,31	x	x	
Rondo Variation	180 min im Kühlschrank auftauen	95-120	X		X			X	X	O					O		O		331	1386	23,83	10,68	24,15	18,73	1,04	4,51	0,09			

Produkt	Backzeit/-programm	Gewicht/Stk. in g	Allergene																	Nährwerte pro 100g										Laktosefrei	Vegan	Vollkorn
			A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	kcal	kJ	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz							
			Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & -erzeugnisse	Eier & -erzeugnisse	Fisch & -erzeugnisse	Erdnuss & -erzeugnisse	Soja & -erzeugnisse	Milch & -erzeugnisse (inkl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie & -erzeugnisse	Senf & -erzeugnisse	Sesam & -erzeugnisse	SO ₂ & Sulfite	Lupine & -erzeugnisse	Weichtiere & -erzeugnisse																
Topfenschnitte port.	6 Stunden im Kühlschrank einzeln und unverpackt auftauen lassen	120	X		X				O	X	O				O			319	1334	18,9	6,1	30,7	22,4	0,27	6,5	0,27						
Topfentorte port.	4 Stunden im Kühlschrank einzeln und unverpackt auftauen lassen	120	X		X				O	X	X					X		300	1259	18,4	6,54	26,13	15,53	0,98	7,18	0,08						
Toskaner Laib	90 min auftauen und 12 min bei 180°C fertig backen	300	X		O				O	X	O				O		O	219	916	1,1	0,11	41,9	0,71	4,1	8,3	0,84						
Vintschgerl	7 min bei 180°C	70	X		O				O	O	O				O		O	255	1069	1,0	0,06	50,8	0,68	5,5	8,1	1,24	x	x				
Vitalweckerl	7 min bei 180°C	80	X		O				X	O	O				O		O	234	977	4,3	0,67	34,2	0,94	5,5	11,7	2,15	x					
Vollkörnderl	6 min bei 180°C	62	X		O				O	O	O				X		O	306	1279	9,8	3,06	37,3	0,28	7,8	13,1	1,84	x	x	x			
Wachauer	5 min bei 180°C	50	X		O				X	O	O				O		O	261	1093	1,03	0,14	51,2	1,99	3,88	9,91	1,29	x	x				
Wachauer Heurigen	5 min bei 180°C	75	X		O				X	O	O				O		O	237	990	1,4	0,23	44,1	1,2	4,2	9,8	2,34	x	x				
Walnussbaguette rustikal	7 min bei 180°C	220	X		O				O	O	X				O		O	356	1491	12,16	0,11	47,0	1,0	6,21	11,63	1,21	x					
Walnussweckerl rustikal	7 min bei 180°C	70	X		O				O	O	X				O		O	293	1240	9,0	0,12	41,2	0,77	5,4	10,0	1,27	x					
Weizenbaguette rustikal	8 min bei 180°C	200	X		O				O	O	O				O		O	276	1156	1,37	0,13	52,66	1,20	4,88	10,92	1,74	x					
Wiener Apfelstrudel gez.	45 min bei 180°C	1600	X		X				O	O	O				O	X	O	191	802	8,84	3,89	24,81	13,82	2,8	1,82	0,21	x					
Wiener Topfenstrudel gez.	45 min bei 180°C	1600	X		X				O	X	O				O		O	213	894	12,26	5,06	21,01	8,96	0,41	4,66	0,28						
Wurzelbaguette rustikal	8 min bei 180°C	220	X		O				O	O	O				O		O	267	1120	1,04	0,08	51,96	1,21	3,8	10,74	1,52	x					

X vorhanden

O kann Spuren enthalten