

## ZUTATEN & ALLERGENE - FICKENSCHERS BACKHAUS

5 Butter Hörnla	Weizen, Markenbutter, Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Vollmilch, Gerstenmalz <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Milch, Ei</b>
5 Butterküchla	Fränkischer Weizen, Eier aus Bodenhaltung, Markenbutter, Zucker, Hefe aus Schwarzenbach, Vollmilch, Arrak 38%, naturreines Meersalz, Butterschmalz <b>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch, Butter, Alkohol</b>
5 Dinkelchen	Fränkischer Dinkel, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Roggenmalz, Gerstenmalz, Weizenvollkorn aus der Rangemühle, hausg´macher Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Hirse, Soja, Leinsaat, Hafer, naturreines Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach, Pflanzenöl aus Raps <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Schalenfrüchte</b>
5 Doppelte Brötchen	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Malzmehl, naturreines Meersalz, Hefe, Pflanzenöl aus Raps <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide</b>
5 Dreikörnchen	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Sonnenblumenkerne, Weizenvollkorn, Roggenvollkornschrot aus der Rangemühle in Selbitz, Hafer, Sesam, Gerste, reiner hausg´macher Natursauerteig, Blaumohn, naturreines Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach, Pflanzenöl aus Raps <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Sesam</b>
5 Kartoffelchen	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Weizenvollkorn aus der Rangemühle, hausg´macher Natursauerteig, Kartoffelflocken, Meersalz, Hefe <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide</b>
5 Kürbiskörnchen,	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Kürbiskerne aus der Steiermark, Weizenvollkorn aus der Rangemühle in Selbitz, Gerste, Roggenmalz, reiner hausg´macher Natursauerteig, naturreines Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach, Pflanzenöl aus Raps <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide</b>
5 lange Brötchen	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Malzmehl, naturreines Meersalz, Hefe, Pflanzenöl aus Raps <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide</b>
5 Mehrkörnchen	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Weizenvollkorn und Roggenschrot aus der Rangemühle in Selbitz, Hafer, Gerste, naturreines Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach, Pflanzenöl aus Raps <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide</b>
5 Nougathörnla	Weizen, Nougatcreme (Zucker, Pflanzenfett, Pflanzenöl, Haselnusskerne, Kakaopulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Vanille), Vollmilch, Zucker, Wasser, Ei, Hefe, Markenbutter, naturreines Meersalz, Zitronenschale <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Ei, Milch</b>
5 Röttelchen	Wasser, BIO Roggenmehl 1050, WEIZENmehl, naturreines Meersalz, Hefe, Gerstenmalz <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide (Roggen, Weizen)</b>
5 Sonnenblümchen	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Sonnenblumenkerne, Weizenvollkorn, Roggen aus der Rangemühle in Selbitz, Gerste, naturreines Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach, Pflanzenöl aus Raps <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide</b>
5 Walnüsschen	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Walnüsse, Roggenmalz, Gerstenmalz, Weizenvollkorn aus der Rangemühle, hausg´macher Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Hirse, Soja, Leinsaat, Kürbiskerne, Hafer, naturreines Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach, Pflanzenöl aus Raps <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Schalenfrüchte</b>
BIO Gewürzlaib	BIO-Naturland Roggenmehl Type 1150, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, 20 Stunden gereifter Natursauerteig aus eigener Zucht, Naturbelassenes Meersalz, BIO-Kümmel von Christian Rank aus Obersteben, BIO-Fenchel, Anis und Koriander von den Gebrüdern Neeb aus München, BIO-Malzkomposition <b>Allergene: Glutenhaltige Getreide</b>

## ZUTATEN & ALLERGENE - FICKENSCHERS BACKHAUS

BIO Urlaub	Bio Roggenmehl, 20 Stunden gereifter hausg´macher reiner Bio Natursauerteig aus eigener Zucht, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, naturreines Meersalz <b>Allergene: Glutenthaltiges Getreide</b>
Dinkel-Haferbrot mit Chiasamen	Dinkelvollkornmehl von Werner Mergner aus Saalestein, gemahlen von Günther Wurziger in der Rangemühle, Selbitz, Fichtelgebirgswasser, Naturbelassene Haferflocken, Gequollene Chiasamen, Naturbelassenes Meersalz, Bio-Rohrohrzucker, Hefe aus Schwarzenbach a. d. Saale <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide, Sesam</b>
Dinkelbrot mit Sonnensaat	Dinkelvollkornmehl von Werner Mergner aus Saalestein, gemahlen bei Günther Wurziger in der Rangemühle, Selbitz, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Sonnenblumenkerne, 20 Stunden gereifter Dinkel-Natursauerteig aus eigener Zucht. Dinkel-Malzkomposition von der Traditionsmälzerei Weyermann aus Bamberg, Apfelfasern, Naturbelassenes Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach a. d. Saale, Zucker <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide</b>
Frankenwälder Bauernbrot	Roggenmehl Type 997 von Cramer Mühle, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Weizenmehl Type 1050 von Günther Wurziger aus der Rangemühle, Selbitz 20 Stunden gereifter Natursauerteig aus eigener Zucht, Hefe aus Schwarzenbach a. d. Saale, Naturbelassenes Meersalz, Gewürze (Fenchel, Kümmel und Koriander) von den Gebrüdern Neeb aus München <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide</b>
Heimatbrot - Oberfranken	Roggenmehl Type 997, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Weizenmehl Type 1050, 20 Stunden gereifter Natursauerteig aus eigener Zucht, Hefe aus Schwarzenbach a. d. Saale, Naturbelassenes Meersalz, Majoran Kümmel, Koriander, Rauchbier (Brauwasser, Gestenmalz, Hopfen), Schwarz Blaue Frankenwälder Kartoffel, Fichtenspitzensirup (Fichtentriebe+Zucker) oder Waldhonig je nach Saison und Verfügbarkeit <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide</b>
Kartoffelbrot	Fränkischer Weizen, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Kartoffelmehl, 20 Stunden gereifter hausg´macher reiner Bio Natursauerteig aus eigener Zucht, Roggen aus der Rangemühle Selbitz, Hefe aus Schwarzenbach, naturreines Meersalz <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide</b>
Kürbiskern-Vollkornbrot	Fränkisches Roggenvollkornmehl, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Weizenvollkornmehl von Günther Wurziger aus der Rangemühle, 20 Stunden gereifter Natursauerteig aus eigener Zucht, unbehandelte schalenlose Kürbiskerne aus der Steiermark, naturbelassenes Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach a. d. Saale <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide</b>
Marmorkuchen von Oma	Zucker, Fränkischer Weizen, Eier aus Bodenhaltung, Markenbutter, Vollmilch, Weizenstärke, echter Rum, Bourbon Vanille, Zitrone, Backpulver, Kakaopulver <b>Allergene: Glutenthaltiges Getreide, Eier, Milch, Butter</b>
Original Hausbrot	Roggenmehl Type 997 von Cramer Mühle, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge Weizenmehl Type 1050 von Günther Wurziger aus der Rangemühle, Selbitz 20 Stunden gereifter Natursauerteig aus eigener Zucht Hefe aus Schwarzenbach a. d. Saale, Naturbelassenes Meersalz, Gewürze (Fenchel, Kümmel und Koriander) von den Gebrüdern Neeb aus München <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide</b>
Steinmühlenbrot Vollkorn	Fränkisches Roggenvollkornmehl, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, Weizenvollkornmehl von Günther Wurziger aus der Rangemühle, 20 Stunden gereifter Natursauerteig aus eigener Zucht, Naturbelassenes Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach a. d. Saale <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide</b>
Steinofenbaguette	Weizenmehl von Kramer Mühle, Schweinfurt, Quellwasser aus dem Fichtelgebirge, 20 Stunden gereifter hausg´macher reiner Bio Natursauerteig aus eigener Zucht, naturreines Meersalz, Hefe aus Schwarzenbach a. d. Saale <b>Allergene: Glutenthaltige Getreide</b>