



Bäckerei Konditorei Stadler

Dinkel-Orangenstollen:

Handgemachter Butterstollen aus reinem Dinkelmehl mit Mandeln und feinstem italienischen Orangeat

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

Münchener-Kindstollen:

Das Münchner-Original. Ein handgemachter Butterstollen mit einem kräftig nussigen Geschmack durch braune Mandeln und Macadamia-Kernen.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

Christstollen:

Handgemachter Butterstollen mit Mandeln, Haselnüssen und feinstem italienischem Orangeat und Zitronat.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

Lebkuchen:

Feinste handgefertigte Elisenlebkuchen aus Lebkuchenmasse mit Mandeln, Marzipan und bestem Orangeat und Zitronat.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

Früchtebrot:

Traditionell handgemachtes Kletzenbrot mit getrockneten Datteln, Feigen Äpfeln, Birnen Rosinen und Haselnüssen.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können, durch eine mögliche Kreuzkontamination, neben den angegebenen Allergenen in all unseren Backwaren auch Spuren von glutenhaltigen Getreiden, Eiern, Soja, Milch, Mandeln, Haselnüssen, Macadamianüssen, Sesam und Lupiden enthalten sein.

Plätzchen:

Butterplätzchen: Buttermürbeteiggebäck

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Kokosmakronen: Saftige Makronen-Masse mit Kokosflocken

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Schwarzweiß Gebäck: Mürbeteiggebäck in Schwarz-Weiß Optik, mit Butter und leichter Vanillenote

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Floretten: Röstmasse aus karamellisierten Mandeln, Honig und Haselnüssen sowie Rosinen

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Milch, Eier, Sulphite

Zimtsterne: Haselnuss-Buttermürbeteig mit Zimt und Eiweiß

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Eier

Spitzbuben: Buttermürbeteiggebäck mit Himbeer/-Johannisbeerkonfitüre

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Taragonerbissen: Nusspritzmürbeteig mit Nougat und Lebkuchengewürz

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Milch, Eier

Butterstollenkonfekt: Butterstollen in Häppchenform mit Marzipan

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Milch, Eier

Bärentatzen hell: Spritzmürbeteig mit Nougatfüllung

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Milch, Eier

Bärentatzen dunkel: Mit Kakao verfeinerter Spritzmürbeteig mit Himbeer/-Johannisbeerkonfitüre

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Heidesand hell: Buttermürbeteig mit Zuckerkruste und Himbeer/-Johannisbeerkonfitüre

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Heidesand dunkel: Mit Kakao verfeinerter Buttermürbeteig mit Zuckerkruste und Himbeer/-

Johannisbeerkonfitüre

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Vanille Kipferl: Haselnuss-Buttermürbeteig mit Vanillezuckermantel

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Milch, Eier

Amarena Mohn: Mohnspritzmürbeteigmasse mit Amarenakirschen

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Haferflockenplätzchen: Mürbeteiggebäck mit Haferflocken, gehobelten Mandel und leichter Vanillenote

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Milch, Eier

Bienenwaben: Buttermürbeteig mit karamellisierten Mandeln und Honig

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte (nur Mandeln), Milch, Eier

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können, durch eine mögliche Kreuzkontamination, neben den angegebenen Allergenen in all unseren Backwaren auch Spuren von glutenhaltigen Getreiden, Eiern, Soja, Milch, Mandeln, Haselnüssen, Macadamianüssen, Sesam und Lupiden enthalten sein.

