

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 1 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
107	<b>Ruhrtaigold 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Kartoffeln <sup>6</sup> ; Bio Maisgranulat ( <i>Maisgrieß</i> ); Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Dinkelweizenvollkornmehl <sup>5</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
111	<b>Kosakenbrot 1000g</b> <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
113	<b>Kraft-Dinkelbrot 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Wasser; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Kartoffeln <sup>6</sup> ; Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Sesam <sup>5</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Salz; Dinkelweizenvollkornmehl <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	 
118	<b>Bio Südtiroler Schüttelbrot</b> <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Anis <sup>5</sup> ; Kümmel <sup>5</sup> ; Fenchel <sup>5</sup> ; Basilikum <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
126	<b>Doppelback 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 2 von 25**






Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
128	<b>Frankenlaib 3000g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
131	<b>Roggenlandbrot 1250g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
132	<b>Münsterländer 1000g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
139	<b>Waliser Walnuß Laib 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Walnuss <sup>5</sup> ; Dinkelweizenschrot <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Salz; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl; Rapsöl <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Gerstenmalzmehl; Dinkelweizenvollkornmehl <sup>5</sup> ; Zucker; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschlorpulver; Acerolakirschlorpulver <sup>5</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
144	<b>Dinkelvollkornbrot 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Wasser; Dinkelvollkorn <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Dinkelweizenschrot <sup>6</sup> ; Gerstenflocken <sup>6</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Dinkelweizenvollkornmehl <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschlorpulver <sup>5</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 3 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
145	<b>Hauskruste Bioland 750g</b> <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Kartoffeln <sup>5</sup> ; Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Hartweizengrieß <sup>5</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Dinkelweizenvollkornmehl <sup>5</sup> ; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschkpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
150	<b>Gerstenbrot 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Wasser; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Gerstenflocken <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
154	<b>Reines Roggenbrot Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
155	<b>Holsteiner Vollkorn 1250g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Wasser; Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
156	<b>Grobes Vollkorn 1000g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Wasser; Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 4 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
164	<b>Kraftprotz 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Möhren <sup>6</sup> ; Dinkelvollkorn <sup>6</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; <b>Sesam</b> <sup>5</sup> ; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; Salz; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Dinkelweizenvollkornmehl</b> <sup>5</sup> ; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
302	<b>Kastenstuten 500g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalzmehl</b> ; <b>Dinkelweizenvollkornmehl</b> <sup>5</sup> ; Zucker; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschpulver; Acerolakirschpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
303	<b>Brötchenstuten 500g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalzmehl</b> ; <b>Dinkelweizenvollkornmehl</b> <sup>5</sup> ; Zucker; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschpulver; Acerolakirschpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
304	<b>Herdstuten 500g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalzmehl</b> ; <b>Dinkelweizenvollkornmehl</b> <sup>5</sup> ; Zucker; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschpulver; Acerolakirschpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 5 von 25**




Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
312	<b>Butterstuten</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Butter; Wasser; Vollmilch; Zucker; Hefe; Schmand; Eigelb; Hartweizengrieß; Salz; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl; Vanillestangen  <sup>6</sup> Bioland	
313	<b>Butterstuten mit Rosinen 700g</b> <b>Zutaten:</b> Sultaninen; Weizenmehl; Butter; Vollmilch; Zucker; Hefe; Schmand; Eigelb; Hartweizengrieß; Salz; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl; Vanillestangen  <sup>6</sup> Bioland	
317	<b>Igel</b> <b>Zutaten:</b> Sultaninen; Weizenmehl; Vollmilch; Butter; Zucker; Hefe; Eigelb; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
318	<b>Panetto Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Hartweizengrieß <sup>5</sup> ; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Bio Maisgranulat (Maisgrieß); Olivenöl <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
319	<b>Wickenburger Grande</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Olivenöl <sup>5</sup> ; Hartweizengrieß <sup>5</sup> ; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
325	<b>Kürbis-Stuten</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Kürbis; Butter; Zucker; Hefe; Eigelb; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl; Muskatnuss <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH



Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 6 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
328	<b>Oliven-Panetto Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Oliven <sup>5</sup> ; Hartweizengrieß <sup>5</sup> ; Bio Maisgranulat ( <i>Maisgrieß</i> ); Weizenmehl <sup>5</sup> ; Olivenöl <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Oregano  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
331	<b>Dinkelstuten mit Gerste</b> <b>Zutaten:</b> Wasser; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Gerstenflocken <sup>6</sup> ; Dinkelweizenvollkornmehl <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Dinkelweizenmehl; Gerstenmalz; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Gerstenmalzmehl; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Zucker; Acerolakirschlorpulver <sup>5</sup> ; Acerolakirschlorpulver  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
458	<b>Bio Knäckebrötchen</b> <b>Zutaten:</b> 22% Weizenmehl <sup>6</sup> ; 20% Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; 12% Kürbiskerne <sup>5</sup> ; 9% Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; 7% Sesam <sup>5</sup> ; 7% Haferflocken <sup>6</sup> ; 7% Leinsaat <sup>5</sup> ; 6% Rapsöl <sup>5</sup> ; 2,8% Roggenmehl <sup>6</sup> ; 2,7% Gerstenmalz <sup>5</sup> ; 1,6% Hefe <sup>5</sup> ; 1,1% Salz  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	

## Brötchen



1	<b>Schnittbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Hefe; Salz; Gerstenmalz; Sonnenblumenöl; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; Hafermehl; Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
2	<b>Rosenbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Hefe; Salz; Gerstenmalz; Sonnenblumenöl; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; Hafermehl; Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste** gültig ab 11. Februar 2019  
**Seite 7 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
3	<b>Mohnbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Mohn; Wasser; Hefe; Salz; <b>Gerstenmalz;</b> Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; <b>Weizengluten;</b> <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl;</b> Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
4	<b>Sesambrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Sesam</b> <sup>5</sup> ; Wasser; Hefe; Salz; <b>Gerstenmalz;</b> Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; <b>Weizengluten;</b> <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl;</b> Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	 
5	<b>Baguettebrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Hefe; Salz; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Gerstenmalz;</b> Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; <b>Weizengluten;</b> <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl;</b> Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
6	<b>Käsebrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Gouda ( <i>enthält Milch</i> ); Hefe; Salz; <b>Gerstenmalz;</b> Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; <b>Weizengluten;</b> <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl;</b> Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	 
7	<b>Sauerteigbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Hefe; Salz; <b>Gerstenmalz;</b> Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Weizengluten;</b> <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; Hefe <sup>5</sup> ; <b>Dinkelweizenmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Hafermehl;</b> Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 8 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
8	<b>Weltmeisterbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Mohn; <b>Weizenmehl</b> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</sup> ; <b>Haferkleie</b> <sup>5</sup> ; <b>Hafergrütze</b> ; <b>Hafergrütze</b> <sup>5</sup> ; Hefe; Salz; <b>Gerstenmalz</b> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Traubenzucker; <b>Weizengluten</b> ; Bohnenmehl; <b>Weizenkleber</b> <sup>5</sup> ; <b>Hafermehl</b> ; Zucker; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
10	<b>Kürbiskernbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> ; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; Wasser; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</sup> ; Hefe; <b>Gerstenmalz</b> ; Salz; <b>Dinkelweizenvollkornmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Apfelfaser <sup>5</sup> ; <b>Weizengluten</b> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; Acerolakirschkupfer <sup>5</sup> ; <b>Hafermehl</b> ; Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
12	<b>Muntermacher Bioland</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Wasser; Möhren <sup>6</sup> ; Kartoffeln <sup>5</sup> ; <b>Sesam</b> <sup>5</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; <b>Dinkelweizenmehl</b> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenvollkornschrot</b> <sup>6</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Gerstenmalzmehl</b> ; Zucker; <b>Dinkelweizenvollkornmehl</b> <sup>5</sup> ; Acerolakirschkupfer; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschkupfer <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
13	<b>Sonnenblumenbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> ; Wasser; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; <b>Sesam</b> <sup>5</sup> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Hefe; Salz; <b>Gerstenmalz</b> ; Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; <b>Weizengluten</b> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl</b> ; Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	







# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste** gültig ab 11. Februar 2019  
**Seite 9 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
14	<b>KERNIGE</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>5</sup> ; Wasser; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; Kartoffeln <sup>5</sup> ; Sesam <sup>5</sup> ; Dinkelvollkorn <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Hefe; Salz; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl; Muskatnuss <sup>5</sup> ; Zucker <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
15	<b>Bärlauch Bürlis Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Bio Maisgranulat (Maisgrieß); Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Röstzwiebeln <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Gerstenmalzmehl; Curry; Zucker; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschkpulver <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
16	<b>Römer Roggenbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Salz; Hefe; Hefe <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Gerstenmalz; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup> ; Sonnenblumenöl; Traubenzucker; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Weizengluten; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; Hafermehl; Zucker <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
17	<b>Laugenstange</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Apfelsaft; Weizenkleber <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl; Zucker; Brezellaug <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 10 von 25**








Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
22	<b>Dinkel-Gerstenbrötchen Bio</b> <b>Zutaten:</b> Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; <b>Gerstenflocken</b> <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; Salz; <b>Dinkelweizenmehl</b> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalzmehl</b> ; Zucker; <b>Dinkelweizenvollkornmehl</b> <sup>5</sup> ; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschpulver; Acerolakirschpulver <sup>5</sup> ; Bio Maisgranulat ( <i>Maisgrieß</i> )  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
24	<b>Kürbis Käsebrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Gouda ( <i>enthält Milch</i> ) ; Wasser; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</sup> ; Hefe; <b>Gerstenmalz</b> ; Salz; <b>Dinkelweizenvollkornmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Apfelfaser <sup>5</sup> ; <b>Weizengluten</b> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; Acerolakirschpulver <sup>5</sup> ; <b>Hafermehl</b> ; Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
28	<b>Griechische Stange</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Pepperoni; Fetakäse ( <i>enthält Milch</i> ) ; <b>Hartweizengrieß</b> <sup>5</sup> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
30	<b>Butter Croissants</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Butter</b> ; Wasser; Zucker; Hefe; <b>Eier</b> ; Salz; <b>Eigelb</b> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; <b>Weizengluten</b> ; <b>Gerstenmalz</b> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl</b>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
31	<b>Butter-Schokocroissants</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Butter</b> ; Wasser; Zucker; Schokostäbchen ( <i>Zucker; Kakaomasse</i> ; <i>Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin)</i> ); Hefe; Kakaobutter; <b>Eier</b> ; Salz; Kakaomasse; <b>Eigelb</b> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Traubenzucker; <b>Weizengluten</b> ; <b>Gerstenmalz</b> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl</b> ; <b>Sojaöl</b> ; Emulgator ( <i>Sojalecithin</i> )  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 11 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
32	Butter-Mürbebrötchen <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Zucker; Vollmilch; Butter; Hefe; Eigelb; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
36	Butter Hörnchen <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Vollmilch; Butter; Zucker; Hefe; Eigelb; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
37	Butter-Rosinenbrötchen <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Sultaninen; Vollmilch; Butter; Zucker; Hefe; Eigelb; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
39	Schokobrötchen <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Vollmilch; DE: Schokolade (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin); natürliches Vanillearoma); Butter; Zucker; Hefe; Eigelb; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
40	Butter-Hefezöpfchen <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Zucker; Vollmilch; Butter; Hefe; Eigelb; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
62	Pausenweckchen <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Sultaninen; Vollmilch; Butter; Zucker; Hefe; Eigelb; Sesam <sup>5</sup> ; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
97	Ciabatta Bioland <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Hartweizengrieß <sup>5</sup> ; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Olivenöl <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Salz; Hefe <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup>	

<sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)

<sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)

<sup>6</sup> Bioland








## Dauergebäck

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 12 von 25**




Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
598	<b>Cookies</b> <b>Zutaten:</b> Haferflocken <sup>6</sup> ; Butter; Zucker <sup>5</sup> ; Weizenmehl; DE: Schokolade (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); natürliches Vanillearoma); Zucker; Eier; Haferkleie; Hafergrütze; Hafermehl; Sonnenblumenkerne; Salz; Weizenkleber; Röstmalzmehl	
599	<b>Walnußstange</b> <b>Zutaten:</b> Butter; Zucker; Weizenmehl; Walnuss <sup>5</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Sesam <sup>5</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Zartbitter-Schokolade (Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); Vanilleextrakt); Honig; Glukosesirup; Eier; Salz	
600	<b>Schweinoehoren</b> <b>Zutaten:</b> Margarine (enthält Milch) (Palmfett; Rapsöl; Apfelessig; Emulgator (Sonnenblumenlecithin); Steinsalz); Weizenmehl; Zucker; Kakaobutter; Kakaomasse; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; Sojaöl; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> )	
603	<b>Nusshappen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Butter; Zucker; Haselnuss; Eier; Honig; Salz	
604	<b>Nussecken</b> <b>Zutaten:</b> Zucker; Haselnuss; Hühnereiweiß; Zartbitter-Schokolade (Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); Vanilleextrakt); Weizenmehl; Butter; Eier; Glukosesirup; Mandeln; Wasser; Salz; Zimt	
606	<b>Mandelhörnchen</b> <b>Zutaten:</b> Mandeln; Zucker; Hühnereiweiß; Wasser; Zitronenschalenpaste; Salz	
609	<b>Heidesand</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Butter; Zucker; Eier; Kakao; Zitronenschalenpaste; Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat); Salz	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste** gültig ab 11. Februar 2019  
**Seite 13 von 25**









Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
611	<b>Nougatcremeringe</b> <b>Zutaten:</b> Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin); Vanilleextrakt</i> ); Lubeca Nougat NNDX ( <i>Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator (Sonnenblumenlecithin)</i> ); <b>Butter; Haselnuss; Weizenmehl; Zucker; Eier; Salz</b>	
613	<b>Müsliriegel</b> <b>Zutaten:</b> <b>Butter;</b> Zucker; <b>Weizenmehl;</b> <b>Haferflocken</b> <sup>5</sup> ; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; <b>Haselnuss;</b> Sultaninen; Aprikosen <sup>5</sup> ; Honig; Glukosesirup; <b>Eier;</b> Salz  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
653	<b>Butter-Spritzgebäck</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl;</b> <b>Butter;</b> Zucker; <b>Eier;</b> Salz; Vanillestangen	
672	<b>Kokos-Limette Taler</b> <b>Zutaten:</b> Kokos; <b>Weizenmehl;</b> Zucker; <b>Butter;</b> Limetten kandiert; <b>Eigelb;</b> <b>Eier;</b> Zitronenschalenpaste; Salz	
674	<b>Cappuccino-Kekse</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl;</b> <b>Butter;</b> Krümelkandis braun; <b>Eier;</b> Kaffeebohnen geröstet; Salz; Gewürze	
675	<b>Schwarz-Weiss-Kekse</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl;</b> <b>Butter;</b> Zucker; <b>Eier;</b> Kakao; Zitronenschalenpaste; Salz; Backtriebmittel ( <i>Ammoniumhydrogencarbonat</i> )	
686	<b>Echter Schokokeks</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl;</b> Zucker; <b>Butter;</b> Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin); Vanilleextrakt</i> ); Kakaobutter; <b>Eier;</b> Kakaomasse; Kakao; Salz; <b>Sojaöl;</b> Emulgator ( <i>Sojalecithin</i> ); Vanillestangen	
687	<b>Hauskekse</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl;</b> <b>Butter;</b> Zucker; <b>Eier;</b> <b>Eigelb;</b> Salz; Vanillestangen	
781	<b>Torteletts</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl;</b> <b>Butter;</b> Zucker; <b>Eier;</b> Salz	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 14 von 25**




Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
782	Tortenboden Mürbeteig <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Butter; Zucker; Eier; Salz	
823	Cantuccini <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Zucker; Mandeln; Eier; Butter; Orangenschalenpaste (Rübenzucker <sup>8</sup> ; Orangenschalen <sup>8</sup> ; Zitronensaft <sup>8</sup> ; Orangensaft <sup>8</sup> ; Orangenextrakt <sup>8</sup> ); Bittermandel-Extrakt; Wasser; Salz; Gewürze; Anis <sup>5</sup> ; Vanillestangen  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>8</sup> Biologische Landwirtschaft (EU)	
1034	Paniermehl <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Hefe; Salz; Gerstenmalz; Sonnenblumenöl; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; Hafermehl; Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
<b>Feingebäck</b>		
311	Butter-Hefezopf <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Vollmilch; Butter; Zucker; Hefe; Eigelb; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
537	Vanille Nougat Ballen	
549	Pflümli Zimt Ballen <b>Zutaten:</b> Pflaumenmus; Weizenmehl; Siedefett-Mischung (Sonnenblumenöl; Palmfett; Butterfett); Zucker; Vollmilch; Eier; Eigelb; Butter; Hefe; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Zimt; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl; Zitronenschalenpaste; Vanillestangen	
550	Berliner Ballen <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Siedefett-Mischung (Sonnenblumenöl; Palmfett; Butterfett); Vollmilch; Eier; Eigelb; Zucker; Butter; Hefe; Salz; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl; Zitronenschalenpaste; Vanillestangen	
551	Schneebälle mit Kir Royalfüllung	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 15 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
557	<b>Apfelballen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Äpfel; <b>Eier</b> ; Wasser; <b>Vollmilch</b> ; Zucker; <b>Weizenstärke</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Eigelb</b> ; Hefe; Salz; Traubenzucker; <b>Weizengluten</b> ; <b>Gerstenmalz</b> ; Bohnenmehl; Gewürze; Zitronenschalenpaste; <b>Hafermehl</b> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Gewürze <sup>5</sup> ; Vanillestangen  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
563	<b>Amerikaner</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Vollmilch</b> ; Zucker; Sonnenblumenöl; <b>Eier</b> ; <b>Hartweizengrieß</b> ; Zitronenschalenpaste; Backtriebmittel ( <i>Ammoniumhydrogencarbonat</i> ); Salz; Vanillestangen	
564	<b>Puddingbrezel</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Butter</b> ; <b>Vollmilch</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; Zucker; Fondant ( <i>Zucker</i> ; <i>Glukosesirup</i> ; <i>Verdickungsmittel (Agar-Agar)</i> ); Aprikosen-Konfitüre ( <i>Glucose-Fructose-Sirup</i> ; <i>Aprikose</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Geliermittel (Pektin)</i> ; <i>Säuerungsmittel (Citronensäure)</i> ); <b>Eigelb</b> ; Puddingstärke Plus; Hefe; <b>Eier</b> ; Salz; Traubenzucker; Vanilleextrakt; <b>Weizengluten</b> ; <b>Gerstenmalz</b> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl</b>	
566	<b>Rosinenschnecke</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Butter</b> ; Sultaninen; Zucker; <b>Mandeln</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Vollmilch</b> ; Fondant ( <i>Zucker</i> ; <i>Glukosesirup</i> ; <i>Verdickungsmittel (Agar-Agar)</i> ); Aprikosen-Konfitüre ( <i>Glucose-Fructose-Sirup</i> ; <i>Aprikose</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Geliermittel (Pektin)</i> ; <i>Säuerungsmittel (Citronensäure)</i> ); Wasser; Hefe; Salz; Traubenzucker; <b>Weizengluten</b> ; <b>Gerstenmalz</b> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl</b>	
567	<b>Rosinenstriezel</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Butter</b> ; Sultaninen; Zucker; <b>Mandeln</b> ; <b>Eier</b> ; Fondant ( <i>Zucker</i> ; <i>Glukosesirup</i> ; <i>Verdickungsmittel (Agar-Agar)</i> ); Aprikosen-Konfitüre ( <i>Glucose-Fructose-Sirup</i> ; <i>Aprikose</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Geliermittel (Pektin)</i> ; <i>Säuerungsmittel</i> ( <i>Citronensäure</i> )); <b>Vollmilch</b> ; Wasser; Kakaobutter; Hefe; Kakaomasse; Salz; Traubenzucker; <b>Weizengluten</b> ; <b>Gerstenmalz</b> ; Bohnenmehl; <b>Sojaöl</b> ; <b>Hafermehl</b> ; Emulgator ( <i>Sojalecithin</i> )	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 16 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
571	<b>Franzbrötchen</b> <b>Zutaten: Weizenmehl; Butter; Zucker; Vollmilch;</b> Hefe; Eier; Salz; Zimt; Traubenzucker; <b>Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl;</b> <b>Hafermehl</b>	
574	<b>Streuselplätzchen</b> <b>Zutaten: Weizenmehl; Vollmilch; Butter; Zucker;</b> Hefe; <b>Eigelb;</b> Salz; Traubenzucker; <b>Weizengluten;</b> <b>Gerstenmalz;</b> Bohnenmehl; <b>Hafermehl</b>	
575	<b>Streuselplätzchen gefüllt</b> <b>Zutaten: Weizenmehl; Schlagsahne; Vollmilch;</b> Zucker; <b>Butter;</b> Kirschen; Kirschsafte; 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefengebäcken. (Zucker; modifizierte Maisstärke; <b>Süßmolkenpulver; Vollmilchpulver;</b> Traubenzucker; Salz; Aroma); <b>Eigelb;</b> Hefe; Gelatine; Salz; Maisstärke; Tortenguss (Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)); Traubenzucker; <b>Weizengluten; Gerstenmalz;</b> Bohnenmehl; Vanilleextrakt; <b>Hafermehl;</b> Zimt; Invertzuckersirup; Bittermandel-Extrakt (enthält <b>Schalenfrüchte</b> )	
576	<b>Vanillestangen</b> <b>Zutaten: Schlagsahne; Weizenmehl; Vollmilch;</b> Zucker; 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefengebäcken. (Zucker; modifizierte Maisstärke; <b>Süßmolkenpulver; Vollmilchpulver;</b> Traubenzucker; Salz; Aroma); <b>Butter; Eigelb;</b> Gelatine; Hefe; Salz; Traubenzucker; <b>Weizengluten; Gerstenmalz;</b> Bohnenmehl; Vanilleextrakt; <b>Hafermehl</b>	



# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 17 von 25**

Artikel-Nr.

Artikel

Allergene

580

Eierlikör-Berliner



**Zutaten: Weizenmehl; Schlagsahne;** Siedefett-Mischung (*Sonnenblumenöl; Palmfett; Butterfett*); **Vollmilch;** Creme de Artigiano (*Zucker; Pflanzenfette (Palmfett; Sonnenblumenöl; Sheanuss; Rapsöl); Vollmilchpulver; Magermilchpulver; Emulgator (Sojalecithin); natürliche Aromastoffe*); **Eierlikör;** Zucker; **Eier;** 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefengebäcken. (*Zucker; modifizierte Maisstärke; Süßmolkenpulver; Vollmilchpulver; Traubenzucker; Salz; Aroma*); **Eigelb; Butter;** Hefe; Kakaobutter; Gelatine; Salz; Kakaomasse; Kirschwasser; Traubenzucker; **Weizengluten;** **Gerstenmalz;** Bohnenmehl; **Hafermehl;** Zitronenschalenpaste; Vanilleextrakt; **Sojaöl;** Emulgator (*Sojalecithin*); Vanillestangen

582

Waffeln



**Zutaten: Weizenmehl; Eier; Schlagsahne; Butter;** Zucker; Salz; Vanillestangen

602

Apfeltaschen



**Zutaten:** Margarine (*enthält Milch*) (*Palmfett; Rapsöl; Apfelessig; Emulgator (Sonnenblumenlecithin); Steinsalz*); **Weizenmehl;** Äpfel; Apfelsaft; Fondant (*Zucker; Glukosesirup; Verdickungsmittel (Agar-Agar)*); Aprikosen-Konfitüre (*Glucose-Fructose-Sirup; Aprikose; Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Citronensäure)*); Zucker; **Hartweizengrieß;** Maisstärke; Salz; Rapsöl<sup>5</sup>; Zitronensaft; Tortenguss (*Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)*); Zitronenschalenpaste; Zimt

<sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)

## Hefe-/Sandschnitte

616

Butter Streuselkuchen



**Zutaten: Weizenmehl;** Zucker; **Butter; Vollmilch;** Hefe; **Eigelb;** Salz; Traubenzucker; **Weizengluten;** **Gerstenmalz;** Bohnenmehl; **Hafermehl**

617

Butterkuchen Streifen



**Zutaten: Weizenmehl; Butter;** Zucker; **Mandeln;** **Schlagsahne; Vollmilch;** Hefe; **Eigelb;** Salz; Glucose; Dextrose; Traubenzucker; **Weizengluten;** **Gerstenmalz;** Bohnenmehl; Honig; **Hafermehl;** Pflanzenfette

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 18 von 25**







Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
618	<b>Bienenstich</b> <b>Zutaten:</b> Vollmilch; Weizenmehl; Butter; Schlagsahne; Mandeln; Zucker; Glucose; Eigelb; Dextrose; Puddingstärke Plus; Hefe; Honig; Salz; Pflanzenfette; Traubenzucker; Weizengluten; Vanilleextrakt; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl	
619	<b>Mohnkuchen Streifen</b> <b>Zutaten:</b> Mohn; Weizenmehl; Zucker; Biskuit; Butter; Fondant (Zucker; Glukosesirup; Verdickungsmittel (Agar-Agar)); Vollmilch; Hefe; Eier; Hartweizengrieß; Eigelb; Salz; Zitronenschalenpaste; Invertzuckersirup; Traubenzucker; Weizengluten; Gerstenmalz; Bohnenmehl; Hafermehl; Bittermandel-Extrakt (enthält Schalenfrüchte)	
622	<b>Kirschstreusel</b> <b>Zutaten:</b> Kirschen; Kirschsafte; Weizenmehl; Zucker; Butter; Maisstärke; Eier; Tortenguss (Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)); Salz; Zimt; Invertzuckersirup; Bittermandel-Extrakt (enthält Schalenfrüchte)	
623	<b>Dinkel-Apfelkuchen vegan</b> <b>Zutaten:</b> Äpfel; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Zucker <sup>5</sup> ; Wasser; Sonnenblumenöl; Margarine; Hartweizengrieß; Salz; Zucker; Dinkelweizenvollkornmehl <sup>5</sup> ; Orangeat; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Zimt; Acerolakirschkpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
627	<b>Omas Käsekuchen</b> <b>Zutaten:</b> Magerquark; Zucker; Butter; Weizenmehl; Vollmilch; Hühnereiweiß; Eigelb; Schlagsahne; Puddingstärke Plus; Eier; Zitronenschalenpaste; Salz; Vanilleextrakt	
628	<b>Soufle´ Kuchen</b> <b>Zutaten:</b> Vollmilch; Johannisbeeren; Erdbeeren; Zucker; Schlagsahne; Weizenmehl; Eier; Hühnereiweiß; Sonnenblumenöl; Puddingstärke Plus; Eigelb; Hartweizengrieß; Weizenstärke; Zitronenschalenpaste; Salz; Vanillestangen	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 19 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
639	Rhabarber Vanillekuchen <b>Zutaten:</b> Rhabarber; <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; <b>Vollmilch</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Eigelb</b> ; Hefe; <b>Eier</b> ; Salz; Traubenzucker; Vanilleextrakt; <b>Weizengluten</b> ; <b>Gerstenmalz</b> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl</b>	
640	Pflaumenkuchen <b>Zutaten:</b> Pflaumen; <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; <b>Butter</b> ; Wasser; <b>Vollmilch</b> ; Erdbeer-Konfitüre; Hefe; Tortenguss ( <i>Zucker; Geliermittel (Pektin);</i> <i>Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel</i> <i>(Johannisbrotkernmehl)</i> ); <b>Eier</b> ; <b>Eigelb</b> ; Salz; Traubenzucker; <b>Weizengluten</b> ; <b>Gerstenmalz</b> ; Bohnenmehl; <b>Hafermehl</b>	
641	Altdeutscher Obstkuchen <b>Zutaten:</b> gemischtes Obst; <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; <b>Butter</b> ; <b>Eier</b> ; Sonnenblumenöl; <b>Hartweizengrieß</b> ; Salz; Zitronenschalenpaste; Vanillestangen	
665	Topfen-Strudel <b>Zutaten:</b> <b>Schichtkäse</b> ; Margarine ( <i>Palmfett;</i> <i>Rapsöl; Apfelessig; Emulgator</i> <i>(Sonnenblumenlecithin); Steinsalz</i> ); <b>Weizenmehl</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Schmand</b> ; Zucker; <b>Butter</b> ; Sultaninen; <b>Hartweizengrieß</b> ; Salz; <b>Hartweizengrieß</b> <sup>5</sup> ; Zitronenschalenpaste; Rapsöl <sup>5</sup> ; Vanillestangen	
667	Birnen-Schoko Kuchen <b>Zutaten:</b> Birnen; <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; Sonnenblumenöl; <b>Eier</b> ; <b>Butter</b> ; Wasser; Zartbitter- Schokolade ( <i>Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter;</i> <i>Emulgator (Sojalecithin); Vanilleextrakt</i> ); DE: Schokolade ( <i>Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter;</i> <i>Emulgator (Sojalecithin); natürliches Vanillearoma</i> ); <b>Hartweizengrieß</b> ; Kakao; Salz; Zitronenschalenpaste; Vanillestangen	
688	Aprikosen Nuss Kuchen <b>Zutaten:</b> Zucker; <b>Butter</b> ; <b>Vollmilch</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; Aprikosen; <b>Haselnuss</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Eigelb</b> ; Salz; Vanilleextrakt; Zimt	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de


**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 20 von 25**

Artikel-Nr. Artikel  
696 Florentiner Apfelkuchen  
**Zutaten:** Äpfel; Zucker; Apfelsaft; **Butter;** Instantmix zur Herstellung von "Florentiner", "Bienenstich" und Toppings unter Zugabe von Mandeln (*enthält Sojabohnen*); **Mandeln; Eier; Haselnuss; Weizenmehl; Hartweizengrieß;** Maisstärke; Zitronensaft; Tortenguss (*Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)*); Salz; Zimt; Zitronenschalenpaste

Allergene




## Partyartikel

418 Kaviarstange 550g Bioland   
**Zutaten:** Weizenmehl<sup>6</sup>; Wasser; Dinkelweizenmehl<sup>6</sup>; Weizenmehl<sup>5</sup>; Dinkelweizenmehl; Hefe<sup>5</sup>; Salz; Rapsöl<sup>5</sup>; Gerstenmalz<sup>5</sup>; Roggenmehl<sup>5</sup>; Gerstenmalzmehl; Dinkelweizenvollkornmehl<sup>5</sup>; Zucker; Apfelfaser<sup>5</sup>; Flohsamenschalen<sup>5</sup>; Leinsamenmehl<sup>5</sup>; Acerolakirschkpulver; Acerolakirschkpulver<sup>5</sup>


<sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)

<sup>6</sup> Bioland

420 Französisches Landbaguette Bioland   
**Zutaten:** Weizenmehl<sup>6</sup>; Wasser; Hartweizengrieß<sup>5</sup>; Weizenmehl<sup>5</sup>; Roggenmehl<sup>5</sup>; Salz; Roggenmehl<sup>6</sup>; Hefe<sup>5</sup>; Gerstenmalz<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)

<sup>6</sup> Bioland

422 Roggenbaguette Bioland   
**Zutaten:** Dinkelweizenmehl<sup>6</sup>; Wasser; Roggenvollkornmehl<sup>6</sup>; Roggenmehl<sup>6</sup>; Kartoffeln<sup>6</sup>; Bio Maisgranulat (*Maisgrieß*); Hefe<sup>5</sup>; Salz; Gerstenmalz<sup>5</sup>; Rapsöl<sup>5</sup>; Dinkelweizenvollkornmehl<sup>5</sup>; Rohrohrzucker<sup>5</sup>; Apfelfaser<sup>5</sup>; Flohsamenschalen<sup>5</sup>; Leinsamenmehl<sup>5</sup>; Acerolakirschkpulver<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)


<sup>6</sup> Bioland

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 21 von 25**






Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
423	<b>Körnerbaguette Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Kartoffeln <sup>6</sup> ; Roggenvollkornschat <sup>6</sup> ; Sesam <sup>5</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Salz; Dinkelweizenvollkornmehl <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Apfelfaser <sup>5</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; Flohsamenschalen <sup>5</sup> ; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup> ; Leinsamenmehl <sup>5</sup> ; Acerolakirschpulver <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
453	<b>Traube gemischt</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Hefe; Sesam <sup>5</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz; Sonnenblumenöl; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Bohnenmehl; Hafermehl; Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
456	<b>Bierhappen gemischt</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Sesam <sup>5</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Hefe; Salz; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup> ; Gerstenmalz; Sonnenblumenöl; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Traubenzucker; Weizengluten; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Dinkelweizenmehl <sup>6</sup> ; Bohnenmehl; Hafermehl; Zucker  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
<b>Torten-Sahneteile</b>		
690	<b>Wiener Boden</b> <b>Zutaten:</b> Eier; Zucker; Weizenmehl; Butter; Eigelb; Weizenstärke; Aufschlagemulgator; Salz; Vanillestangen	
692	<b>Wiener Boden dunkel</b> <b>Zutaten:</b> Eier; Zucker; Weizenmehl; Butter; Eigelb; Kakao; Weizenstärke; Salz; Vanillestangen	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 22 von 25**










Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
702	Russischer Zupfkuchen (Stück) <b>Zutaten:</b> Schichtkäse; Zucker; Schmand; Butter; Eier; Weizenmehl; Vollmilch; Schlagsahne; Hartweizengrieß; Kakao; Maisstärke; Eigelb; Zitronenschalenpaste; Salz; Vanilleextrakt; Vanillestangen	
704	Rüblitorte (Stück) <b>Zutaten:</b> Zucker; Möhren <sup>6</sup> ; Eigelb; Mandeln; Haselnussgrieß; Hühnereiweiß; Weizenmehl; Zitronenschalenpaste; Kirschwasser; Salz; Nelken; Vanillestangen  <sup>6</sup> Bioland	
712	Apfel-Rahm-Tarte (Stück) <b>Zutaten:</b> Apfel; Schlagsahne; Zucker; Butter; Weizenmehl; Eier; Haselnuss; Hartweizengrieß; Eigelb; Weizenstärke; Salz; Aufschlagemulgator; Vanillestangen	
714	Stachel-/Johannisbeere Baiser (Stück) <b>Zutaten:</b> Stachelbeeren; Zucker; Hühnereiweiß; Eier; Vollmilch; Weizenmehl; Aprikosen-Konfitüre (Glucose-Fructose-Sirup; Aprikose; Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Citronensäure)); Butter; Schlagsahne; Maisstärke; Eigelb; Zartbitter-Schokolade (Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin); Vanilleextrakt); Tortenguss (Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)); Weizenstärke; Salz; Aufschlagemulgator; Vanilleextrakt; Vanillestangen	
720	Schwarzwälder Kirschtorte (Stück) <b>Zutaten:</b> Schlagsahne; Kirschen; Eier; Zucker; Kirschsafte; Weizenmehl; Kirschwasser; Zartbitter-Schokolade (Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin); Vanilleextrakt); Butter; Gelatine; Eigelb; Kakao; Maisstärke; Tortenguss (Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)); Weizenstärke; Salz; Zimt; Invertzuckersirup; Bittermandel-Extrakt (enthält Schalenfrüchte); Vanillestangen	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 23 von 25**










Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
722	<b>Käsesahne (Stück)</b> <b>Zutaten:</b> Magerquark; <b>Schlagsahne</b> ; Zucker; <b>Eier</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; Zartbitter-Schokolade (Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); Vanilleextrakt); <b>Eigelb</b> ; Mandarinen; Gelatine; 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. (Zucker; modifizierte Maisstärke; <b>Süßmolkenpulver</b> ; <b>Vollmilchpulver</b> ; Traubenzucker; Salz; Aroma); <b>Weizenstärke</b> ; Aufschlagemulgator; Salz; Zitronenschalenpaste; Vanillestangen	
724	<b>Eierlikörsahne (Stück)</b> <b>Zutaten:</b> <b>Schlagsahne</b> ; <b>Eierlikör</b> ; Zucker; Zartbitter-Schokolade (Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); Vanilleextrakt); <b>Eier</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Eigelb</b> ; <b>Hühneriweiß</b> ; 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. (Zucker; modifizierte Maisstärke; <b>Süßmolkenpulver</b> ; <b>Vollmilchpulver</b> ; Traubenzucker; Salz; Aroma); <b>Butter</b> ; <b>Haselnuss</b> ; Gelatine; <b>Weizenstärke</b> ; Aufschlagemulgator; <b>Bittermandel-Extrakt</b> ; Salz; Vanillestangen	
726	<b>Walnuß Kuppeltorte (Stück)</b>	
728	<b>Himbeer Joghurtsahne (Stück)</b> <b>Zutaten:</b> gemischtes Obst; <b>fettarmer Joghurt</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Eier</b> ; Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; Zartbitter-Schokolade (Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); Vanilleextrakt); 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. (Zucker; modifizierte Maisstärke; <b>Süßmolkenpulver</b> ; <b>Vollmilchpulver</b> ; Traubenzucker; Salz; Aroma); <b>Eigelb</b> ; Gelatine; <b>Weizenstärke</b> ; Zitronensaft; Aufschlagemulgator; Zitronenschalenpaste; Salz; Vanillestangen	
734	<b>Windbeutel</b>	
735	<b>Zitronenrollen</b> <b>Zutaten:</b> Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Eier</b> ; Sonnenblumenöl; Wasser; Zitronensaft; Zitronenschalenpaste; Invertzuckersirup; <b>Hartweizengrieß</b> ; Salz; Vanillestangen	 
738	<b>Tiramisu (Stück)</b>	
739	<b>Meraner Kirschtorte (Stück)</b>	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 24 von 25**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene	
742	Flockensahne (Stück)		
744	Pfirsich Maracuja (Stück)		
745	Frischkäse-Fruchttorte <b>Zutaten:</b> Frischkäse; <b>Eier</b> ; <b>Schmand</b> ; Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; Johannisbeeren; Himbeeren; Heidelbeeren; <b>Butter</b> ; <b>Vollmilch</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Hartweizengrieß</b> ; <b>Eigelb</b> ; Aprikosen-Konfitüre ( <i>Glucose-Fructose-Sirup</i> ; <i>Aprikose</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Geliermittel (Pektin)</i> ; <i>Säuerungsmittel</i> ( <i>Citronensäure</i> )); 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. ( <i>Zucker</i> ; <i>modifizierte Maisstärke</i> ; <b>Süßmolkenpulver</b> ; <b>Vollmilchpulver</b> ; <i>Traubenzucker</i> ; <i>Salz</i> ; <i>Aroma</i> ); Salz; Vanilleextrakt		
748	Erdbeer Mousse (Stück)		
750	Vanille Marzipan (Stück)		
752	Nuss Spezialtorte (Stück)		
758	Schweizer Zitrontorte (Stück) <b>Zutaten:</b> Zucker; <b>Butter</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Eigelb</b> ; Marzipan ( <i>Zucker</i> ; <b>Mandeln</b> ; <i>Wasser</i> ; <i>Invertzucker</i> ; <i>Glukosesirup</i> ); Zitronensaft; <b>Hühnereiweiß</b> ; <b>Mandeln</b> ; Fondant ( <i>Zucker</i> ; <i>Glukosesirup</i> ; <i>Verdickungsmittel (Agar-Agar)</i> ); Puddingstärke Plus; <b>Weizenstärke</b> ; Aufschlagemulgator; Zitronenschalenpaste; Salz; Erdbeer-Konfitüre; Vanillestangen		
759	Rum Trüffeltorte ganz		
764	Himbeertorte (Stück) <b>Zutaten:</b> Himbeeren; Wasser; Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Eier</b> ; Sonnenblumenöl; <b>Butter</b> ; <b>Vollmilch</b> ; Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Kakaobutter</i> ; <i>Emulgator (Sojalecithin)</i> ); <i>Vanilleextrakt</i> ); Aprikosen-Konfitüre ( <i>Glucose-</i> <i>Fructose-Sirup</i> ; <i>Aprikose</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Geliermittel</i> ( <i>Pektin</i> ); <i>Säuerungsmittel (Citronensäure)</i> ); 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. ( <i>Zucker</i> ; <i>modifizierte Maisstärke</i> ; <b>Süßmolkenpulver</b> ; <b>Vollmilchpulver</b> ; <i>Traubenzucker</i> ; <i>Salz</i> ; <i>Aroma</i> ); <b>Schlagsahne</b> ; <b>Weizenstärke</b> ; <b>Hartweizengrieß</b> ; <b>Eigelb</b> ; Salz; Zitronenschalenpaste; Vanilleextrakt; Vanillestangen		



# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

Telefon: 0234352086  
Fax: 0234361399  
E-Mail: info@wickenburg1896.de

**Artikelliste gültig ab 11. Februar 2019**  
**Seite 25 von 25**

Artikel-Nr. Artikel  
768 Erdbeetorte (Stück)  
**Zutaten:** Erdbeeren; Wasser; Zucker; **Weizenmehl**;  
**Eier**; Sonnenblumenöl; **Butter**; **Vollmilch**; **Biskuit**;  
Zartbitter-Schokolade (*Kakaomasse*; *Zucker*;  
*Kakaobutter*; *Emulgator (Sojalecithin)*;  
*Vanilleextrakt*); Aprikosen-Konfitüre (*Glucose-  
Fructose-Sirup*; *Aprikose*; *Zucker*; *Geliermittel  
(Pektin)*; *Säuerungsmittel (Citronensäure)*); 20%iges  
Konzentrat zur Herstellung von Hefengebäcken.  
(*Zucker*; *modifizierte Maisstärke*;  
**Süßmolkenpulver**; **Vollmilchpulver**;  
*Traubenzucker*; *Salz*; *Aroma*); **Schlagsahne**;  
**Hartweizengrieß**; **Eigelb**; *Salz*;  
Zitronenschalenpaste; *Vanilleextrakt*;  
Vanillestangen

Allergene



798 Schokoladen-Walnusskuchen Stück  
**Zutaten:** Zucker; **Butter**; **Eier**; **Weizenmehl**;  
**Walnuss**; Kakaobutter; Kakaomasse; *Salz*; **Sojaöl**;  
Emulgator (*Sojalecithin*); Vanillestangen



807 Nuss Knuspertorte Stück  
**Zutaten:** **Schlagsahne**; Lubeca Nougat NNDX  
(*Zucker*; *Kakaomasse*; *Kakaobutter*; *Emulgator  
(Sonnenblumenlecithin)*); **Eier**; DE: Feiner  
zerkrümelnder Keks (*WEIZEN mehl* , *Zucker*;  
*pflanzliche Fette in veränderlichen Gewichtsanteilen  
(Sonnenblume*; *Raps)*); *wasserfreies MILCH fett*;  
*MILCH zucker*; *MILCH eiweiss*; *Salz*; *Malzextrakt  
( GERSTE )* ; *Backtriebmittel (E500)*; *Emulgator*);  
Zucker; **Weizenmehl**; **Haselnuss**; **Butter**; Gelatine;  
**Eigelb**; Kakao; **Weizenstärke**; *Salz*; Vanillestangen



## Bedeutung Allergensymbole:



### Glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



### Sojabohnen

und daraus hergestellte Erzeugnisse



### Sesamsamen

und daraus hergestellte Erzeugnisse