






# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

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

**Artikelliste gültig ab 30. Mai 2020**  
**Seite 1 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
<b>Brot</b>		
107	<b>Ruhrtaigold 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Dinkelmehl T630 <sup>6</sup> ; Wasser; <b>Roggenvollkornmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Kartoffeln <sup>6</sup> ; Bio Maisgranulat ( <i>Maisgrieß</i> ); Hefe <sup>5</sup> ; Salz; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio- Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Bio- Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafruchtpulver  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
111	<b>Kosakenbrot 1000g</b> <b>Zutaten:</b> <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Wasser; <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <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; <b>Dinkelmehl T630</b> <sup>6</sup> ; <b>Roggenvollkornmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Kartoffeln <sup>6</sup> ; <b>Roggenvollkornschrot</b> <sup>6</sup> ; <b>Sesam</b> <sup>5</sup> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Dinkel Plus Bio <sup>5</sup> ( <i>Bio-Dinkelvollkornmehl</i> ; <i>Bio-Dinkelvollkornsauerteig</i> ; <i>Bio-Apfelfasern</i> ; <i>Bio-</i> <i>Flohsamenmehl</i> ; <i>Bio-Leinsamenmehl entölt</i> ; <i>Bio-</i> <i>Acerolafruchtpulver</i> ); Salz; Hefe <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	 
123	<b>Frankenlaib KG Bioland</b> <b>Zutaten:</b> <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Wasser; <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Salz; <b>Dinkelmehl T630</b> <sup>6</sup> ; Hefe <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
125	<b>Doppelback 1250g</b> <b>Zutaten:</b> <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Wasser; <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Salz; <b>Dinkelmehl T630</b> <sup>6</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 30. Mai 2020**  
**Seite 2 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
126	Doppelback 750g Bioland <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Salz; Dinkelmehl T630 <sup>6</sup> ; Hefe <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
132	Münsterländer 1000g Bioland <b>Zutaten:</b> Roggenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Salz; Dinkelmehl T630 <sup>6</sup> ; Hefe <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
144	Dinkelvollkornbrot 750g Bioland <b>Zutaten:</b> Wasser; Dinkelvollkornmehl <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Dinkelvollkornschrot <sup>6</sup> ; Gerstenflocken <sup>6</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafruchtpulver  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
145	Hauskruste Bioland 750g <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; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Dinkelmehl T630 <sup>6</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafruchtpulver  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
150	Gerstenbrot 750g Bioland <b>Zutaten:</b> Wasser; Dinkelmehl T630 <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	Reines Roggenbrot Bioland <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	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

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

**Artikelliste gültig ab 30. Mai 2020**  
**Seite 3 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
155	<b>Holsteiner Vollkorn 1250g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenvollkornschtrot <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> Roggenvollkornschtrot <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	
164	<b>Kraftprotz 750g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Roggenvollkornmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Möhren <sup>6</sup> ; Dinkelvollkornmehl <sup>6</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Sesam <sup>5</sup> ; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio- Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio- Acerolafruchtpulver  <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; Bioland Backmittel Dinkel (Dinkelmehl T 630 Bioland <sup>6</sup> ; Gerstenmalzmehl <sup>6</sup> ; Rohrzucker <sup>5</sup> ; Acerolakirschkpulver <sup>5</sup> ); Dinkelmehl T630 <sup>6</sup> ; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio- Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio- Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio- Acerolafruchtpulver  <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 30. Mai 2020**  
**Seite 4 von 21**






Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
303	<b>Brötchenstuten 500g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Wasser; Bioland Backmittel Dinkel ( <i>Dinkelmehl T 630 Bioland</i> <sup>6</sup> ; <b>Gerstenmalzmehl</b> <sup>6</sup> ; <i>Rohrzucker</i> <sup>5</sup> ; <i>Acerolakirschpulver</i> <sup>5</sup> ); <b>Dinkelmehl T630</b> <sup>6</sup> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafruchtpulver <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
304	<b>Herdstuten 500g Bioland</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Wasser; Bioland Backmittel Dinkel ( <i>Dinkelmehl T 630 Bioland</i> <sup>6</sup> ; <b>Gerstenmalzmehl</b> <sup>6</sup> ; <i>Rohrzucker</i> <sup>5</sup> ; <i>Acerolakirschpulver</i> <sup>5</sup> ); <b>Dinkelmehl T630</b> <sup>6</sup> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafruchtpulver <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
312	<b>Butterstuten</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; Wasser; <b>Vollmilch</b> ; Zucker; Hefe; <b>Schmand</b> ; <b>Eigelb</b> ; <b>Hartweizengrieß</b> ; Salz; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; <i>brauner Zucker</i> ; <b>Haferkleie</b> ); Vanillestangen <sup>6</sup> Bioland	  
313	<b>Butterstuten mit Rosinen 700g</b> <b>Zutaten:</b> Sultaninen; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Vollmilch</b> ; Zucker; Hefe; <b>Schmand</b> ; <b>Eigelb</b> ; <b>Hartweizengrieß</b> ; Salz; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; <i>brauner Zucker</i> ; <b>Haferkleie</b> ); Vanillestangen <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 30. Mai 2020**  
**Seite 5 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
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; Backmittel (Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie); Muskatnuss <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
328	<b>Oliven-Panetto Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Oliven grün <sup>5</sup> ; Hartweizengrieß <sup>5</sup> ; Bio Maisgranulat (Maisgrieß); 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	
458	<b>Bio Knäcke Brot</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

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

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

**Artikelliste gültig ab 30. Mai 2020**  
**Seite 6 von 21**





Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
1	<b>Schnittbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Hefe; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
2	<b>Rosenbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Hefe; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
3	<b>Mohnbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Mohn; Wasser; Hefe; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> <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; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	 
6	<b>Käsebrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Gouda ( <i>enthält Milch</i> ); Hefe; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> <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; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> ; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Dinkelmehl T630</b> <sup>6</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 30. Mai 2020**  
**Seite 7 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
8	<b>Weltmeisterbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Haferflocken <sup>6</sup> ; Mohn; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Hefe; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; Gerstenmalz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</i> ); Weizenmehl <sup>5</sup> ; Roggenmehl <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafruchtpulver <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
10	<b>Kürbiskernbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; Wasser; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Hefe; Salz; Gerstenmalz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</i> ); Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup> ; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafruchtpulver <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
12	<b>Muntermacher Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Möhren <sup>6</sup> ; Kartoffeln <sup>5</sup> ; Sesam <sup>5</sup> ; Kürbiskerne <sup>5</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Haferflocken <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Salz; Gerstenmalz <sup>5</sup> ; Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Dinkelmehl T 630 Bioland <sup>6</sup> ; Gerstenmalzmehl <sup>6</sup> ; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Zucker <sup>5</sup> ; Acerolakirschkpulver <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafruchtpulver <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	
16	<b>Römer Roggenbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl <sup>6</sup> ; Wasser; Roggenmehl <sup>6</sup> ; Weizenmehl <sup>6</sup> ; Roggenvollkornschrot <sup>6</sup> ; Salz; Hefe; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</i> ); Dinkelmehl T630 <sup>6</sup> ; Hefe <sup>5</sup> ; Roggenröstmalzmehl <sup>5</sup> ; Sonnenblumenöl; Weizenmehl <sup>5</sup> ; Gerstenmalz; Roggenmehl <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 30. Mai 2020**  
**Seite 8 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
22	<b>Dinkel-Gerstenbrötchen Bio</b> <b>Zutaten:</b> Dinkelmehl T630 <sup>6</sup> ; Wasser; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; <b>Gerstenflocken</b> <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Bio Maisgranulat ( <i>Maisgrieß</i> ); Bioland Backmittel Dinkel ( <i>Dinkelmehl T 630 Bioland</i> <sup>6</sup> ); <b>Gerstenmalzmehl</b> <sup>6</sup> ; <i>Rohrzucker</i> <sup>5</sup> ; <i>Acerolakirschpulver</i> <sup>5</sup> ); Hefe <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio- Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apelfasern; Bio- Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio- Acerolafruchtpulver  <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; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; <i>brauner Zucker</i> ; <b>Haferkleie</b> ); <b>Eigelb</b> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup>  <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</i> ; <i>Kakaomasse</i> ; <i>Kakaobutter</i> ; <i>Emulgator (Sojalecithin)</i> ); Hefe; Kakaobutter; <b>Eier</b> ; Salz; Kakaomasse; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; <i>brauner Zucker</i> ; <b>Haferkleie</b> ); <b>Eigelb</b> ; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Sojaöl</b> ; Emulgator ( <i>Sojalecithin</i> )  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
32	<b>Butter-Mürbebrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Zucker; <b>Vollmilch</b> ; <b>Butter</b> ; Hefe; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; <i>brauner Zucker</i> ; <b>Haferkleie</b> )	
36	<b>Butter Hörnchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Vollmilch</b> ; <b>Butter</b> ; Zucker; Hefe; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; <i>brauner Zucker</i> ; <b>Haferkleie</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 30. Mai 2020**  
**Seite 9 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
37	<b>Butter-Rosinenbrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Sultaninen; <b>Vollmilch</b> ; <b>Butter</b> ; Zucker; Hefe; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> )	
39	<b>Schokobrötchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Vollmilch</b> ; DE: Schokolade (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); natürliches Vanillearoma); <b>Butter</b> ; Zucker; Hefe; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> )	
62	<b>Pausenweckchen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Sultaninen; <b>Vollmilch</b> ; <b>Butter</b> ; Zucker; Hefe; <b>Eigelb</b> ; <b>Sesam</b> <sup>5</sup> ; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> )	

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

## Dauergebäck

598	<b>Cookies</b> <b>Zutaten:</b> Haferflocken <sup>6</sup> ; <b>Butter</b> ; Zucker <sup>5</sup> ; <b>Weizenmehl</b> ; DE: Schokolade (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); natürliches Vanillearoma); Zucker; <b>Eier</b> ; <b>Haferkleie</b> ; <b>Hafergrütze</b> ; <b>Hafermehl</b> ; Sonnenblumenkerne; Salz; <b>Weizenkleber</b> ; <b>Röstmalzmehl</b>	
599	<b>Walnußstange</b> <b>Zutaten:</b> <b>Butter</b> ; Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Walnuss</b> <sup>5</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; <b>Sesam</b> <sup>5</sup> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</sup> ; Zartbitter-Schokolade (Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); Vanilleextrakt); Honig; Glukosesirup; <b>Eier</b> ; Salz	

<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 30. Mai 2020**  
**Seite 10 von 21**


Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
600	<b>Schweinoehren</b> <b>Zutaten:</b> Margarine ( <i>enthält Milch</i> ) ( <i>Palmfett; Rapsöl; Apfelessig; Emulgator (Sonnenblumenlecithin); Steinsalz</i> ); <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; Wasser; Kakaobutter; Kakaomasse; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; <b>Sojaöl</b> ; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> )  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
604	<b>Nussecken</b> <b>Zutaten:</b> Zucker; <b>Haselnuss</b> ; <b>Hühnereiweiß</b> ; Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin); Vanilleextrakt</i> ); <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Eier</b> ; Glukosesirup; <b>Mandeln</b> ; Wasser; Salz; Zimt	
606	<b>Mandelhörnchen</b> <b>Zutaten:</b> <b>Mandeln</b> ; Zucker; <b>Hühnereiweiß</b> ; Wasser; Zitronenschalenpaste; Salz	
609	<b>Heidesand</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; Zucker; <b>Eier</b> ; Kakao; Zitronenschalenpaste; Backtriebmittel ( <i>Ammoniumhydrogencarbonat</i> ); Salz	
613	<b>Müsliriegel</b> <b>Zutaten:</b> <b>Butter</b> ; Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</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	
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> )	

# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH


Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

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

**Artikelliste gültig ab 30. Mai 2020**  
**Seite 11 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
676	<b>Malz-Schokotaler</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Margarine ( <i>Pflanzliche Fette (Palme)</i> ); <i>pflanzliche Öle (Raps; Weizen); Zitronensaft</i> ; Zucker; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; Kakaobutter; Kakaomasse; Salz; <b>Sojaöl</b> ; Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ); Vanillestangen <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	
686	<b>Echter Schokokeks</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; 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 ( <b>Sojalecithin</b> ); Vanillestangen	
687	<b>Hauskekse</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Butter</b> ; Zucker; <b>Eier</b> ; <b>Eigelb</b> ; Salz; Vanillestangen	
823	<b>Cantuccini</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Zucker; <b>Mandeln</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Butter</b> ; Orangenschalenpaste ( <i>Rübenzucker</i> <sup>8</sup> ; <i>Orangenschalen</i> <sup>8</sup> ; <i>Zitronensaft</i> <sup>8</sup> ; <i>Orangensaft</i> <sup>8</sup> ; <i>Orangenextrakt</i> <sup>8</sup> ); <b>Bittermandel-Extrakt</b> ; Wasser; Salz; Zimt; Nelken; Anis <sup>5</sup> ; Vanillestangen <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>8</sup> Biologische Landwirtschaft (EU)	
1034	<b>Paniermehl</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; Hefe; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</i> ); Sonnenblumenöl; <b>Weizenmehl</b> <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>5</sup> <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	

## Feingebäck


311	<b>Butter-Hefezopf</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Wasser; <b>Vollmilch</b> ; <b>Butter</b> ; Zucker; Hefe; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</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 30. Mai 2020**  
**Seite 12 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
550	<b>Berliner Ballen</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; Siedefett-Mischung (Sonnenblumenöl; Palmfett; <b>Butterfett</b> ); <b>Vollmilch</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Eigelb</b> ; Zucker; <b>Butter</b> ; Hefe; Backmittel (Weizenbackferment; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Salz; Zitronenschalenpaste; Vanillestangen	
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; Backmittel (Weizenbackferment; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Zimt; Zitronenschalenpaste; <b>Weizenmehl</b> <sup>6</sup> ; Muskatnuss <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 (Ammoniumhydrogencarbonat); Salz; Vanillestangen	
564	<b>Puddingbrezel</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Butter</b> ; <b>Vollmilch</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; Zucker; Fondant (Zucker; Glukosesirup; Verdickungsmittel (Agar-Agar)); Aprikosen-Konfitüre (Glucose-Fructose-Sirup; Aprikose; Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Citronensäure)); <b>Eigelb</b> ; Stärke; Hefe; <b>Eier</b> ; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</b> ); Vanilleextrakt	
566	<b>Rosinenschnecke</b> <b>Zutaten:</b> Weizenmehl; <b>Butter</b> ; Sultaninen; Zucker; <b>Mandeln</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Vollmilch</b> ; Fondant (Zucker; Glukosesirup; Verdickungsmittel (Agar-Agar)); Aprikosen-Konfitüre (Glucose-Fructose-Sirup; Aprikose; Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Citronensäure)); Wasser; Hefe; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; <b>Weizenmehl</b> ; brauner Zucker; <b>Haferkleie</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 30. Mai 2020**  
**Seite 13 von 21**

Artikel-Nr.  
567

Artikel

Rosinenstriezel

**Zutaten: Weizenmehl; Butter; Sultaninen; Zucker; Mandeln; Eier; Fondant (Zucker; Glukosesirup; Verdickungsmittel (Agar-Agar)); Aprikosen-Konfitüre (Glucose-Fructose-Sirup; Aprikose; Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Citronensäure)); Vollmilch; Wasser; Kakaobutter; Hefe; Kakaomasse; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie); Sojaöl; Emulgator (Sojalecithin)**

Allergene



571

Franzbrötchen

**Zutaten: Weizenmehl; Butter; Zucker; Vollmilch; Hefe; Eier; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie); Zimt**



575

Streuselplätzchen gefüllt

**Zutaten: Weizenmehl; Schlagsahne; Vollmilch; Zucker; Butter; Kirschen; Kirschsafte; 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. (Zucker; modifizierte Maisstärke; Süßmolkenpulver; Vollmilchpulver; Traubenzucker; Salz; Aroma); Eigelb; Hefe; Stärke; Gelatine; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie); Tortenguss (Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)); Vanilleextrakt; Zimt; Invertzuckersirup; Bittermandel-Extrakt (enthält Schalenfrüchte)**



576

Vanillestangen

**Zutaten: Schlagsahne; Weizenmehl; Vollmilch; Zucker; 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. (Zucker; modifizierte Maisstärke; Süßmolkenpulver; Vollmilchpulver; Traubenzucker; Salz; Aroma); Butter; Eigelb; Stärke; Hefe; Salz; Backmittel (Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie); Vanilleextrakt**



# Wickenburg, Bäcker Konditor GmbH

Inhaber: Lars Wickenburg  
Wittener Str.228  
44803 Bochum

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

**Artikelliste gültig ab 30. Mai 2020**  
**Seite 14 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
602	<b>Apfeltaschen</b> <b>Zutaten:</b> Margarine ( <i>enthält <b>Milch</b></i> ) ( <i>Palmfett; Rapsöl; Apfelessig; Emulgator (Sonnenblumenlecithin); Steinsalz</i> ); <b>Weizenmehl</b> ; Apfel; Wasser; Apfelsaft; Fondant ( <i>Zucker; Wasser; Glukosesirup; Verdickungsmittel (Agar-Agar)</i> ); Aprikosen-Konfitüre ( <i>Glucose-Fructose-Sirup; Aprikose; Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Citronensäure)</i> ); Zucker; <b>Hartweizengrieß</b> ; Stärke; Salz; Rapsöl <sup>5</sup> ; Zitronensaft; Tortenguss ( <i>Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)</i> ); Zitronenschalenpaste; Zimt	
	<sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung)	

## Hefe-/Sandschnitte

616	<b>Butter Streuselkuchen</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; <b>Butter</b> ; <b>Vollmilch</b> ; Hefe; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</i> )	
617	<b>Butterkuchen Streifen</b> <b>Zutaten:</b> <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; Zucker; <b>Mandeln</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Vollmilch</b> ; Hefe; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</i> ); Glucose; Dextrose; Honig; Pflanzenfette	
618	<b>Bienenstich</b> <b>Zutaten:</b> <b>Vollmilch</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Mandeln</b> ; Zucker; Glucose; <b>Eigelb</b> ; Dextrose; Stärke; Hefe; Honig; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</i> ); Pflanzenfette; Vanilleextrakt	
619	<b>Mohnkuchen Streifen</b> <b>Zutaten:</b> Mohn; <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; <b>Biskuit</b> ; <b>Butter</b> ; Fondant ( <i>Zucker; Glukosesirup; Verdickungsmittel (Agar-Agar)</i> ); <b>Vollmilch</b> ; Hefe; <b>Eier</b> ; <b>Hartweizengrieß</b> ; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment; Weizenmehl; brauner Zucker; Haferkleie</i> ); Zitronenschalenpaste; Invertzuckersirup; Bittermandel-Extrakt ( <i>enthält Schalenfrüchte</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 30. Mai 2020**  
**Seite 15 von 21**

Artikel-Nr.

Artikel

Allergene

622

Kirschstreusel



**Zutaten:** Kirschen; Kirschsaft; **Weizenmehl**;  
Zucker; **Butter**; Stärke; **Eier**; Tortenguss (*Zucker*;  
*Gelliermittel (Pektin)*); *Säuerungsmittel (Apfelsäure)*;  
*Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)*); Salz;  
Zimt; Invertzuckersirup; Bittermandel-Extrakt  
(enthält **Schalenfrüchte**)

623

Dinkel-Apfelkuchen vegan



**Zutaten:** Äpfel; **Dinkelmehl T630<sup>6</sup>**; Zucker<sup>5</sup>;  
Wasser; Sonnenblumenöl; Margarine (*Pflanzliche*  
*Fette (Palme)*); *Wasser*; *pflanzliche Öle (Raps*;  
*Weizen)*); *Zitronensaft*); Backpulver (**Weizenmehl**);  
Zucker; Bio-Dinkelvollkornmehl;  
Orangenschalenpaste (*Rübenzucker<sup>8</sup>*;  
*Orangenschalen<sup>8</sup>*; *Zitronensaft<sup>8</sup>*; *Orangensaft<sup>8</sup>*;  
*Orangenextrakt<sup>8</sup>*); Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-  
Apfelfasern; Salz; Bio-Flohsamenmehl; Bio-  
Leinsamenmehl entölt; Zimt; Bio-  
Acerolafruchtpulver

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

<sup>6</sup> Bioland

<sup>8</sup> Biologische Landwirtschaft (EU)

624

Frischapelkuchen



**Zutaten:** Äpfel; **Weizenmehl**; Fondant (*Zucker*;  
*Glukosesirup*; *Verdickungsmittel (Agar-Agar)*);  
Apfelsaft; **Butter**; Zucker; **Eier**; **Hartweizengrieß**;  
Stärke; Zitronensaft; Tortenguss (*Zucker*;  
*Gelliermittel (Pektin)*); *Säuerungsmittel (Apfelsäure)*);  
*Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)*); Salz;  
Zitronenschalenpaste; Zimt

627

Omas Käsekuchen



**Zutaten:** **Magerquark**; Zucker; **Butter**;  
**Weizenmehl**; **Vollmilch**; **Hühnereiweiß**; **Eigelb**;  
**Schlagsahne**; Stärke; **Eier**; Zitronenschalenpaste;  
Salz; Vanilleextrakt

630

Wiener Apfelkuchen



**Zutaten:** Äpfel; **Weizenmehl**; Zucker; **Eier**;  
Sonnenblumenöl; Wasser; **Butter**;  
**Hartweizengrieß**; Salz; Zitronenschalenpaste; Zimt;  
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 30. Mai 2020**  
**Seite 16 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
639	Rhabarber Vanillekuchen <b>Zutaten:</b> Rhabarber; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Vollmilch</b> ; Zucker; <b>Butter</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Eigelb</b> ; Stärke; Hefe; <b>Eier</b> ; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; <i>brauner Zucker</i> ; <b>Haferkleie</b> ); Vanilleextrakt	
640	Pflaumenkuchen <b>Zutaten:</b> Pflaumen; <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; <b>Butter</b> ; Wasser; <b>Vollmilch</b> ; Erdbeer-Konfitüre; Hefe; Tortenguss ( <i>Zucker</i> ; <i>Geliermittel (Pektin)</i> ; <i>Säuerungsmittel (Apfelsäure)</i> ; <i>Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)</i> ); <b>Eier</b> ; <b>Eigelb</b> ; Salz; Backmittel ( <i>Weizenbackferment</i> ; <b>Weizenmehl</b> ; <i>brauner Zucker</i> ; <b>Haferkleie</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>Magerquark</b> ; Margarine ( <i>Palmfett</i> ; <i>Rapsöl</i> ; <i>Apfelessig</i> ; <i>Emulgator (Sonnenblumenlecithin)</i> ; <i>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</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Kakaobutter</i> ; <i>Emulgator (Sojalecithin)</i> ; <i>Vanilleextrakt</i> ); DE: Schokolade ( <i>Zucker</i> ; <i>Kakaomasse</i> ; <i>Kakaobutter</i> ; <i>Emulgator (Sojalecithin)</i> ; <i>natürliches Vanillearoma</i> ); <b>Hartweizengrieß</b> ; Kakao; Salz; Zitronenschalenpaste; Vanillestangen	
688	Aprikosen Nuss Kuchen <b>Zutaten:</b> Zucker; Aprikosen; <b>Butter</b> ; <b>Vollmilch</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Haselnuss</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Eigelb</b> ; Stärke; Salz; Vanilleextrakt; Zimt	

<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 30. Mai 2020**  
**Seite 17 von 21**

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**;  
Stärke; Zitronensaft; Tortenguss (*Zucker*;  
*Geliermittel (Pektin)*); *Säuerungsmittel (Apfelsäure)*;  
*Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)*); Salz;  
Zimt; Zitronenschalenpaste

Allergene




## Partyartikel

418 Kaviarstange 550g Bioland   
**Zutaten:** **Weizenmehl**<sup>6</sup>; Wasser; Bioland Backmittel  
Dinkel (*Dinkelmehl T 630 Bioland*<sup>6</sup>;  
*Gerstenmalzmehl*<sup>6</sup>; *Rohrzucker*<sup>5</sup>;  
*Acerolakirschkpulver*<sup>5</sup>); **Dinkelmehl T630**<sup>6</sup>;  
**Weizenmehl**<sup>5</sup>; Hefe<sup>5</sup>; Salz; Rapsöl<sup>5</sup>; **Gerstenmalz**<sup>5</sup>;  
**Roggenmehl**<sup>5</sup>; Bio-Dinkelvollkornmehl; Bio-  
Dinkelvollkornsauerteig; Bio-Apfelfasern; Bio-  
Flohsamenmehl; Bio-Leinsamenmehl entölt; Bio-  
Acerolafuchtpulver


<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:** **Dinkelmehl T630**<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>; Bio-Dinkelvollkornmehl;  
Rohrohrzucker<sup>5</sup>; Bio-Dinkelvollkornsauerteig; Bio-  
Apfelfasern; Bio-Flohsamenmehl; Bio-  
Leinsamenmehl entölt; Bio-Acerolafuchtpulver

<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 30. Mai 2020**  
**Seite 18 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
423	<b>Körnerbaguette Bioland</b> <b>Zutaten:</b> Dinkelmehl T630 <sup>6</sup> ; Wasser; <b>Roggenvollkornmehl</b> <sup>6</sup> ; <b>Roggenmehl</b> <sup>6</sup> ; Sonnenblumenkerne <sup>5</sup> ; Kartoffeln <sup>6</sup> ; <b>Roggenvollkornschat</b> <sup>6</sup> ; <b>Sesam</b> <sup>5</sup> ; <b>Haferflocken</b> <sup>6</sup> ; Leinsaat <sup>5</sup> ; Dinkel Plus Bio <sup>5</sup> ( <i>Bio-Dinkelvollkornmehl</i> ; <i>Bio-Dinkelvollkornsauerteig</i> ; <i>Bio-Apfelfasern</i> ; <i>Bio-Flohsamenmehl</i> ; <i>Bio-Leinsamenmehl entölt</i> ; <i>Bio-Acerolafruchtpulver</i> ); Salz; Hefe <sup>5</sup> ; <b>Gerstenmalz</b> <sup>5</sup> ; Rapsöl <sup>5</sup> ; Rohrohrzucker <sup>5</sup> ; <b>Roggenröstmalzmehl</b> <sup>5</sup>  <sup>5</sup> Bio (nach EG-Öko-Verordnung) <sup>6</sup> Bioland	

## Torten-Sahneteile

690	<b>Wiener Boden</b> <b>Zutaten:</b> Eier; Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Eigelb</b> ; <b>Weizenstärke</b> ; Aufschlagemulgator - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.; Salz; Vanillestangen	
692	<b>Wiener Boden dunkel</b> <b>Zutaten:</b> Eier; Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Eigelb</b> ; Kakao; <b>Weizenstärke</b> ; Salz; Vanillestangen	
703	<b>Russischer Zupfkuchen (ganz)</b> <b>Zutaten:</b> Magerquark; Zucker; <b>Schmand</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Vollmilch</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Hartweizengrieß</b> ; Stärke; Kakao; <b>Eigelb</b> ; Zitronenschalenpaste; Salz; Vanilleextrakt; Vanillestangen	
705	<b>Rüblitorte (ganz)</b> <b>Zutaten:</b> Zucker; Möhren <sup>6</sup> ; <b>Eigelb</b> ; <b>Mandeln</b> ; <b>Haselnussgrieß</b> ; <b>Hühnereiweiß</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; Zitronenschalenpaste; Kirschwasser; Salz; Nelken; Vanillestangen  <sup>6</sup> Bioland	
710	<b>Pflaumen Rahmtorte (ganz)</b> <b>Zutaten:</b> Pflaumen; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; Zucker; <b>Eier</b> ; <b>Butter</b> ; <b>Mandeln</b> ; Stärke; <b>Hartweizengrieß</b> ; <b>Eigelb</b> ; <b>Weizenstärke</b> ; Salz; Aufschlagemulgator - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.; 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 30. Mai 2020**  
**Seite 19 von 21**





Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
713	Apfel-Rahm-Tarte (ganz) <b>Zutaten:</b> Äpfel; <b>Schlagsahne</b> ; Zucker; <b>Butter</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Eier</b> ; <b>Haselnuss</b> ; Stärke; <b>Hartweizengrieß</b> ; <b>Eigelb</b> ; <b>Weizenstärke</b> ; Salz; Aufschlagemulgator - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.; Vanillestangen	
718	Marmorkranz (ganz)	
721	Käsesahne (ganz) <b>Zutaten:</b> Magerquark; <b>Schlagsahne</b> ; Zucker; <b>Eier</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Kakaobutter</i> ; <i>Emulgator</i> ( <b>Sojalecithin</b> ); <i>Vanilleextrakt</i> ); <b>Eigelb</b> ; Mandarinen; Gelatine; 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>Weizenstärke</b> ; Aufschlagemulgator - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.; Salz; Zitronenschalenpaste; Vanillestangen	
723	Eierlikörsahne (ganz) <b>Zutaten:</b> <b>Schlagsahne</b> ; <b>Eierlikör</b> ; Zucker; Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Kakaobutter</i> ; <i>Emulgator</i> ( <b>Sojalecithin</b> ); <i>Vanilleextrakt</i> ); <b>Eier</b> ; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Eigelb</b> ; <b>Hühnereiweiß</b> ; 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. ( <i>Zucker</i> ; <i>modifizierte</i> <i>Maisstärke</i> ; <b>Süßmolkenpulver</b> ; <b>Vollmilchpulver</b> ; <i>Traubenzucker</i> ; <i>Salz</i> ; <i>Aroma</i> ); <b>Butter</b> ; <b>Haselnuss</b> ; Gelatine; <b>Weizenstärke</b> ; Aufschlagemulgator - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.; <b>Bittermandel-Extrakt</b> ; Salz; Vanillestangen	
727	Himbeer Joghurtsahne (ganz) <b>Zutaten:</b> gemischtes Obst; <b>fettarmer Joghurt</b> ; <b>Schlagsahne</b> ; <b>Eier</b> ; Zucker; <b>Weizenmehl</b> ; <b>Butter</b> ; Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse</i> ; <i>Zucker</i> ; <i>Kakaobutter</i> ; <i>Emulgator</i> ( <b>Sojalecithin</b> ); <i>Vanilleextrakt</i> ); 20%iges Konzentrat zur Herstellung von Hefegebäcken. ( <i>Zucker</i> ; <i>modifizierte</i> <i>Maisstärke</i> ; <b>Süßmolkenpulver</b> ; <b>Vollmilchpulver</b> ; <i>Traubenzucker</i> ; <i>Salz</i> ; <i>Aroma</i> ); <b>Eigelb</b> ; Gelatine; <b>Weizenstärke</b> ; Zitronensaft; Aufschlagemulgator - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.; 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 30. Mai 2020**  
**Seite 20 von 21**

Artikel-Nr.	Artikel	Allergene
729	<b>Birne Helene Sahne (ganz)</b> <b>Zutaten:</b> <b>Schlagsahne;</b> Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin); Vanilleextrakt</i> ); <b>Eigelb;</b> Zucker; Gelatine	
740	<b>Meraner Kirschtorte (ganz)</b>	
741	<b>Flockensahne (ganz)</b>	
745	<b>Frischkäse-Fruchtort</b> <b>Zutaten:</b> <b>Frischkäse; Eier; Schmand;</b> Zucker; <b>Weizenmehl;</b> Johannisbeeren; Himbeeren; Heidelbeeren; <b>Butter; Vollmilch; Schlagsahne; Hartweizengrieß; Eigelb;</b> Stärke; Aprikosen-Konfitüre ( <i>Glucose-Fructose-Sirup; Aprikose; Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Citronensäure)</i> ); Tortenguss ( <i>Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)</i> ); Salz; Vanilleextrakt	
757	<b>Schweizer Zitronentorte (ganz)</b> <b>Zutaten:</b> Zucker; <b>Butter; Eier; Weizenmehl; Eigelb;</b> Marzipan ( <i>Zucker; Mandeln; Wasser; Invertzucker; Glukosesirup</i> ); Zitronensaft; <b>Hühnereiweiß; Mandeln;</b> Fondant ( <i>Zucker; Glukosesirup; Verdickungsmittel (Agar-Agar)</i> ); Stärke; <b>Weizenstärke;</b> Aufschlagemulgator - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.; Zitronenschalenpaste; Salz; Erdbeer-Konfitüre; Vanillestangen	
767	<b>Erdbeertorte</b> <b>Zutaten:</b> Erdbeeren; Wasser; Zucker; <b>Weizenmehl; Eier;</b> Sonnenblumenöl; <b>Butter; Vollmilch; Biskuit;</b> Zartbitter-Schokolade ( <i>Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator (Sojalecithin); Vanilleextrakt</i> ); Aprikosen-Konfitüre ( <i>Glucose-Fructose-Sirup; Aprikose; Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Citronensäure)</i> ); Tortenguss ( <i>Zucker; Geliermittel (Pektin); Säuerungsmittel (Apfelsäure); Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)</i> ); <b>Schlagsahne; Hartweizengrieß; Eigelb;</b> Stärke; 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 30. Mai 2020**  
**Seite 21 von 21**

Artikel-Nr. Artikel  
800 Schokoladen Walnusskuchen ganz  
**Zutaten:** Zucker; **Butter**; **Eier**; **Weizenmehl**;  
**Walnuss**; Kakaobutter; Kakaomasse; Salz; **Sojaöl**;  
Emulgator (**Sojalecithin**); Vanillestangen

Allergene



806 Nuss-Knuspertorte ganz  
**Zutaten:** **Schlagsahne**; Lubeca Nougat NNDX  
(Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator  
(Sonnenblumenlecithin)); **Eier**; 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