Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011 LIMV EU: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eiererzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Brühwürstchen																																										
394	Hüttenknacker LS/QZBW	X			E120	E250	E301						E331																										1271	306	24	16	1,5	0,9	21	3,0
3941	Hüttenknacker klein LS/QZBW	X			E120	E250	E301						E331																										1271	306	24	16	1,5	0,9	21	3,0
3942	Hüttenknacker mit Käse LS/QZBW	X			E120	E250	E301						E331																		X							1675	405	38	17	1,3	0,8	15	2,7
3961	Rinderrote		X		E160c	E250	E301						E331																										973	234	20	12	1,2	0,7	13	2
401	Saiten/ Wiener	X	X			E250	E300 E301						E262 E450																										1207	291	27	12	0,9	<0,5	12	2,7
4012	Saiten / Wiener LS/QZBW	X	X			E250	E301						E331																										1000	240	21	9	0,7	0,6	14	2,7
402	Schübling	X	X		E120	E250	E300 E301						E262 E450																										1132	273	24	12	<0,5	<0,5	14	2,4
403	Bockwurst	X	X		E120	E250	E300 E301						E262 E450																										1185	285	26	12	0,6	<0,5	12	2,5
405	Rote Schäler	X	X		E120 E160c																																1208	291	27	12	0,7	<0,5	13	2,4
406	Geflügelsaiten			X		E250	E301						E331																										1025	247	19	5	<0,5	<0,5	19	2,0
407	Debreciner	X	X		E160c	E250	E301						E331																										1183	284	25	10	1,3	0,7	13	2,7
408	Feuriege Paprikawurst	X	X		E160c	E250	E301						E331																										1188	285	25	10	1,2	0,7	14	2,6
409	Göttinger	X	X			E250	E301						E331																										1180	285	26	11	<0,5	<0,5	14	2,7
410	Paprikawürstle	X	X		E160c	E250	E301						E331																										1191	286	26	11	0,9	<0,5	14	2,3
411	Käseknacker	X	X	X	E120	E250	E300 E301						E262 E450																		X							1194	287	24	12	0,6	<0,5	17	2,4
413	Partywurstchen rot	X	X			E250	E300 E301						E262 E450																										1207	291	27	12	0,9	<0,5	12	2,7
415	Geschlagene	X											E450						E471																		1194	288	26	11	<0,5	<0,5	12	2,4
416	Bauernbratwurst frisch	X											E262 E450						E471																		1094	263	23	10	0,6	<0,5	13	2,6

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betreib werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011 LIMV EU: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eierzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Brühwürstchen																																												
417	Weißwurst LS/QZBW	X											E331																												1071	258	23	10	<0,5	0,50	12	2,5
419	Rostbratwurst LS/QZBW	X											E262 E450					E471																						1097	264	23	9,3	0,6	<0,5	15	2,1
4195	Rostbratwurst klein LS/QZBW	X											E262 E450					E471																						1097	264	23	9,3	0,6	<0,5	15	2,1
421	Bratwurst fein	X											E262 E450					E471																						1001	241	21	9	<0,5	<0,5	12	2,2
4211	Kalbsbratwurst		X										E262 E450					E471																						925	223	20	9,3	0,7	0,50	11	2,0
422	Party Weißwürstchen LS/QZBW	X											E331																											1074	258	23	10	<0,5	0,50	12	2,5
4231	Geflügelbratwurst			X									E331					E471																						992	238	19	8	<0,5	<0,5	16	2,5
424	Imbiss Geschlagene	X											E450					E471																						1194	288	26	11	<0,5	<0,5	12	2,4
4256	Curry Bratwurst XL	X											E450					E471																						1184	285	25	10	0,6	<0,5	13	2,3
Brühwurst																																													
443	Fleischkäse	X	X			E250	E300						E262 E450																											1145	276	25	11	6,0	<0,5	13	2,2
444	Fleischkäse grob	X	X			E250	E300						E262 E450																											1183	285	25	11	<0,5	<0,5	14	2,6
445	Pizzafleischkäse	X	X			E250	E300						E262 E450																			X				X			1002	241	20	9,3	1,6	1,20	15	1,8
446	Zwiebelfleischkäse	X	X			E250	E300 E 301						E262 E450																											1192	287	25	11	2,7	1,60	13	2,0
457	weißer Fleischkäse	X											E262 E450					E471																						1066	257	23	10	<0,5	<0,5	13	2,5
430	Schinkenwurst	X			E120	E250	E300 E301						E262 E331 E450																											928	223	19	11	0,7	<0,5	13	2,6
431	Lyoner	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450																											1291	311	29	13	0,6	<,5	12	2,3
432	Schinkenwurst LS/QZBW	X				E250	E301						E331																											933	224	19	10	<0,5	<0,5	13	1,9

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betrieb werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011 LIMV EU: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eierzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Brühwurst																																													
433	Schinkenwurst Portionswurst	X			E120	E250	E300 E301						E262 E331 E450																											928	223	19	11	0,7	<0,5	13	2,6
435	Lyoner LS/QZBW	X				E250	E301						E331																											956	230	21	8,8	<0,5	<0,5	11	2,2
436	Lyoner, Portionswurst	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450																											1208	309	29	12	0,6	<0,5	12	2,6
437	Gelbwurst	X											E262 E450						E471																				1106	266	24	11	0	<0,5	12	2,5
438	Gelbwurst Portionswurst	X											E262 E450						E471																				1106	266	24	11	0,6	<0,5	12	2,5
439	Gelbwurst mit Petersilie	X											E262 E450						E471																				1181	261	24	10	<0,5	<0,5	12	2,50
440	Fleischwurst im Ring	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450																											1185	285	26	12	0,60	<0,5	12	2,50
442	Fleischwurst	X			E120	E250	E262 E300						E450																											985	237	20	10	0,60	<0,5	13	2,60
443	Fleischkäse fein	X	X			E250	E300 E301						E262 E450																											1145	276	25	11	0,60	<0,5	13	2,20
444	Fleischkäse grob	X	X			E250	E300 E301						E262 E450																											1183	285	25	11	<0,5	<0,5	14	2,60
445	Pizzafleischkäse	X	X			E250	E300 E301						E262 E450																			X				X			1002	241	20	9,3	1,60	1,20	15	1,80
446	Zwiebelfleischkäse	X	X			E250	E300 E301						E262 E450																											1192	287	25	11	2,70	1,60	13	2,00
448	Bierschinken	X			E150c	E250	E300 E301						E262 E450							E500																			742	178	12	7,4	1,10	0,80	17	3,10
449	Bierschinken Portionswurst	X			E150c	E250	E300 E301						E262 E450							E500																			742	178	12	7,4	1,10	0,80	17	3,10
451	Paprikalyoner	X				E250	E300 E301					E954	E262 E450																											1133	273	25	11	0,9	<0,5	12	2,6
4511	Paprikalyoner Portionswurst	X				E250	E300 E301					E954	E262 E450																											1133	273	25	11	0,9	<0,5	12	2,6
452	Mortadella Süddeutsch	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450																											1256	303	28	12	0,6	<0,5	13	2,5
453	Käsewurst	X	X		E120	E250	E300 E301						E450							E262																												

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betrieb werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß EU VO 1169/2011 LIMV: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eierzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Brühwurst																																										
454	Jagdwurst	X	X			E250	E300						E331						E500																			655	156	9,3	3,9	0,8	0,6	17	2,5
455	Meiniger Hauswurst	X				E250	E301																															777	186	11	4,6	1,80	1,50	20	3,40
456	Champignonlyoner	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450																									840	202	17,0	6,4	0,70	<0,5	12	2,40
459	Geflügel Mortadella			X		E250	E301						E331																									782	188	15	3,6	<0,	<0,5	14	1,90
460	Geflügel Fleischkäse			X		E250	E301						E331																									975	234	19	5,8	<0,5	<0,5	15	2,50
461	Puten Jagdwurst, geracuht			X		E250	E301						E331																									508	121	5	1,1	1,00	1,00	19	2,30
462	Geflügel Mortadella			X		E250	E301						E331																									843	203	15	4,0	<0,5	<0,5	17	2,00
463	Geflügel Jagdwurst			X		E250	E301						E331																									772	186	14	3,5	<0,5	<0,5	15	1,90
464	Geflügel Bierschinken			X		E250	E301						E331						E500																			646	154	10	3	0,70	<0,5	16	2,50
465	Geflügel Paprikalyoner			X		E250	E301						E331																									894	215	17	5	1,30	1,20	14	2,40
466	Bierwurst	X	X			E250	E301						E331																									1045	251	21	9	0,30	0,60	15	2,30
470	ger. Schinkenwurst	X	X			E250	E301						E331																									1017	245	21	9	<0,5	<0,5	14	2,60
473	Krakauer im Ring	X	X			E250	E301						E331																									1043	251	22	9,0	<0,5	<0,5	13	2,60
475	Kalbsbrust gefüllt, gegart	X											E262 E450						E471																	1005	241	19	7,8	0,70	<0,5	17	2,00
476	Schweinebrust gefüllt, gegart	X	X										E262 E450						E471																	1120	269	23	9,6	<0,5	<0,5	16	1,10
478	Filet Pastete	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450																									847	202	15	7,4	<0,5	<0,5	16	2,50
480	Schinken Pastete	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450																									831	200	15	6,4	<0,5	<0,5	16	2,30
481	Gemüse Pastete	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450																									798	192	16	7,7	2,00	1,70	10	2,00
482	Ei Pastete	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450												X													943	227	19	9,0	1,30	1,00	13	2,00

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betreib werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß EU VO 1169/2011 LIMV: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eierzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Brühwurst																																												
496	Eierlyoner	X			E120	E250	E300 E301						E262 E450												X																				
497	Fleischwurst in Streifen	X			E120	E250	E262 E300						E450																																
Kochwurst																																												
501	Zungenwurst	X				E250	E300						E451																															
503	Roter Schwartenmagen LS/QZBW	X				E250	E316						E451																															
505	Weißer Schwartenmagen LS/QZBW	X				E250	E500						E451																								X							
509	Leberpressack LS/QZBW	X																E471																										
511	Vierling	X			E120	E250	E300 E301	E621					E412 E450					E471		E330																										
513	Blutwurst mit Milch	X																											X														
514	Leberwürstle LS/QZBW	X																E471																										
515	Blutwürstle mit Speck	X																																										
516	Schwarzwurst	X				E250																																						
518	Chili Schwarzwurst	X				E250																																						
519	Delikatess Leberwurst mit Kalbfleisch im Golddarm	X	X		E120	E250	E300											E471 c+b		E330																										
520	Delikatess Leberwurst mit Kalbfleisch im Leinendarm	X	X		E120	E250	E300											E471 c+b		E330																										
522	grobe Leberwurst i.Leinendarm	X	X		E120	E250	E330											E471 c+b		E330																										
524	Pfälzer Leberwusrt im Ring	X				E250	E300													E330																										
527	Schinken Schwarzwurst im Ring	X				E250	E316						E451																															

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betreib werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011 LIMV EU: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eierzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Aspik																																												
535	Puten in Aspik			X		E250	E300 E301						E450						E262 E330																								397	94	2	1	2,0	1,60	17	2,7
536	Hähnchen in Aspik			X		E250	E300 E301						E450						E262 E330																								414	98	2	1	2,0	1,40	18	2,2
537	Kalbfleisch in Aspik		X			E250	E300 E301						E450						E262 E330																								414	98	2	1	1,0	<0,5	19	2,8
538	Schinken in Aspik	X				E250	E300 E301						E450						E262 E330																								380	90	2	0,3	2	1,5	16	2,7
539	Hähnchenfilet, halbrund			X		E250							E331						E262	E330 E334																								479	113	1	0,2	5	4,5	21	1
544	Schweinskopfsülze	X				E250	E300						E450						E330																								810	195	15	6,1	4	3,1	11	2,5
545	Edelgemüse in Aspik	X					E300												E330																								241	57	1	0,2	4	2,4	8	1,3
546	Bauernmettwurst, Vespermett	X			E120	E250	E300 E301	E621					E450							E262 E330																								912	219	15	6,3	1	1	20	2
Rohwurst																																																
600	Salami Hausmarke	X				E250 E252	E300 E301													E330																								1581	381	34	13	0,8	<05	19	3,8
601	Landjäger 10 Paar	X				E250	E301																																				1707	412	36	15	0,8	0,6	24	3
6012	Landjäger "Allgäu"	X	X		E120	E250	E300 E301	E621												E575																								2563	619	56	27	2,9	0,8	26	4,8
602	geräuchte Bauernbratwurst	X				E250	E300									E412																										1276	307	23	8,5	1	1	24	2,9
603	Pfefferbeißer	X				E250	E300													E330 E575																								1433	346	30	13	1	1	18	3
604	grobe Mettwurst im Ring	X			E120	E250	E300 E330	E621												E575																								1297	312	28	11	1,20	0,70	13	3,30
605	Zwiebelmettwurst	X			E120	E250	E300 E301	E621																																				878	211	17	6	0,80	<0,5	15	3,10
606	Streichmettwurst halber Ringe	X				E250	E301												E575																								1715	415	41	17	<0,5	<0,5	12	3,10
607	Streichmettwurst Portionswurst	X				E250	E300 E301													E330																								1311	317	29	11	1,00	1,00	13	1,90

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betrieb werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011 LIMV EU: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eierzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Rohwurst																																												
610	Edelsalami im Netz	X				E202 E252	E301																																	1333	321	25	10	1,0	1,00	23	3,8
611	Weiße Salami	X				E202 E252	E300 E301																										X						1299	313	25	13	1,0	1,00	21	3,8
612	Pfeffersalami	X				E250 E202 E200	E300 E301																								X						1299	313	25	13	1,0	1,00	21	3,8
613	Cervelatwurst	X				E250 E202	E300 E301																								X						1450	350	30	14	1	1	19	3,8
617	Rindersalami		X			E250	E300 E301																														929	223	15	7,1	1	<0,5	21	3,6
618	Putensalami, rein Pute			X		E250 E202	E300 E301																								X						1003	241	17	7	1	1	21	3,8
621	Knoblauchwurst im Ring	X	X			E250	E301	E621													E575																1507	364	32	13	1	1	18	3,3
624	Original Mailänder Salami Beretta	X			E250	E301																															1580	381	31	10	<0,5	<0,5	25	4,2
625	Ital. Mortadella Beretta	X			E250	E301																										X						1316	318	28	9,3	<0,5	<0,5	16	2,1
632	Span. Paprikasalami "Chorizo"	X			E120	E250	E301												E450								X		X								1413	339	23	7,8	4	1,1	29	2,6
Rohschinken																																													
700	Schwarzwälder Schinken	X				E250 E252																															997	239	15	6,3	1	1	25	5
701	Rauchfleisch mager	X				E250																															618	145	3	2,30	0,60	0,60	29	4,60
702	Rauchfleisch Hals	X				E250 E252																															1179	283	19	5,90	1,00	1,00	27	2,90
703	Schinkenspeck	X				E250																															1212	291	23	7,40	<0,5	<0,5	22	4,00
704	Rinderrauchfleisch		X			E250 E252																															815	194	11	1,50	0,90	0,90	24	2,90
705	Bauch geraucht, mit Schwarte	X				E250																															1552	374	30	13	1,00	1,00	25	5,00

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betrieb werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011 LIMV EU: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eierzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Rohschinken																																												
706	Rauchfleisch gewürfelt	X				E250 E252																																		997	239	15	6	1,0	1,00	25	5,0
708	Lachsschinken	X				E250																																		590	140	4	2	1,0	1,00	25	3,5
709	Südtiroler Bauernspeck	X																																						1250	299	19	6,6	1,2	<0,5	31	3,8
710	Italienischer Landschinken	X				E252																																		999	239	14	4,9	<0,5	<0,5	28	5,8
713	Bauch geracht ohne Schwarte LandSchwein	X				E250																																		1632	394	38	18	<0,5	<0,5	14	4,1
Kochschinken																																													
718	Farmerschinken	X				E250	E301						E450 E331						E500																				616	147	7	1,5	1	1	20	2,1
720	Hinterschinken	X				E250	E316						E451																										458	108	3,6	1,2	0,8	<0,5	18	2,8
721	Vorderschinken	X				E250	E316						E451																										469	111	4,9	1,7	1,2	0,8	16	3,5
722	Bauernschinken LS/QZBW	X			E150c	E250	E300 E301						E450 E331																										546	129	6,1	2,2	1,1	0,7	18	2,8
723	Metzger Hinterschinken LS/QZBW	X				E250	E301						E450																										435	102	3,1	1,1	0,6	<0,5	18	2,3
724	Kaiserfleisch	X				E250	E316						E450																										468	111	4,5	1,5	<0,5	<0,5	17	1,9
726	Puten Paprikabrust			X	E160c	E250	E316						E451																										421	98	1	0,5	1,7	<0,5	21	2,2
727	Putenschinken geraucht			X		E250	E316						E451																										308	72	1	0	1,10	0,70	16	3,60
728	Rinder Saftschinken		X			E250	E316						E451																										534	126	4	1	0,60	<0,5	21	2,50
730	Kaminrauchschinken	X				E250 E252																																	1074	257	17	3	1,00	1,00	25	2,90
731	Wacholderschinken	X				E250	E316						E451																										523	124	4	2	1,00	0,70	21	2,50
761	Bauch heiss geräuchert LS/QZBW	X				E250	E301						E262 E331																										1273	307	25	10	<0,5	<0,5	20	3,20

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betreib werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011 LIMV EU: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eierzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Feinkostsalate																																												
534	Ochsenmaulsalat		X			E250	E300														X									X							393	93	2,6	1,0	<0,5	<0,5	17	1,6
900	Kartoffelsalat "Steinhauser"																															X						342	81	3,0	0,3	12,0	0,90	1,6	0,5
901	Fleischsalat	X			E120	E250	E262 E300					E954	E450			E4152 E410					X		X														1228	297	30	5,8	3,1	2,00	5,0	1,9
902	Wurstsalat	X			E120	E250	E262 E300					E954	E450							E330														X			742	178	16	7,1	0,7	<0,5	7,8	1,7
Käse																																												
675	Emmentaler in Scheiben																														X							1518	366	28,0	19,0	<0,1	<0,1	28	0,7
1043	Emmentaler am Stück																														X							1570	378	29,4	19,7	<0,1	<0,1	28	1
1044	Emmentaler, gestiftelt																														X							1551	373	29,0	19,1	<0,1	<0,1	28	1
Vegane, Vegetarische Produkte																																												
863	Vegetarische weiße Schäler															E407a E410 415 E425 E461			E262					X													904	217	17	1,4	4,6	3,6	9,8	2,4
862	Vegane Burger Patty															E415 E461																						79	189	14	1,2	4	2,9	8,4	2,2
865	Vegane Fleischküchle												E262			E461				E330																	880	210	14	0,5	8,2	1,3	14	2,3
867	Vegane Bällchen, frittiert												E262			E461				E330																	880	210	14	0,5	8,2	1,3	14	2,3
868	Vegane Bällchen, gebrüht												E262			E461				E330																	791	189	11	0,5	8,5	1,4	14	2,4
869	Vegane Cevapcici												E262			E461				E330																	880	210	14	0,5	8,2	1,3	14	2,3
872	Vegane Schnitzel																E461				X				X												938	222	11	0,2	23	<0,5	7,9	1,9

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betrieb werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überisicht und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Übersicht Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte

PLU	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen)	Kennzeichnung Zusatzstoffe bei offener Ware nach §9 ZZulV: 1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	weitere Zusatzstoffe: 12 Verdickungsmittel	13 Geliermittel	14 Emulgator	15 Säureregulator	16 Säuerungsmittel	Allergen Kennzeichnung gemäß VO 1169/2011 LIMV EU: a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eiererzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse/Laktose	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 mg/kg)	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Spätzle, Maultaschen,..																																											
650	Maultaschen / Fleischtaschen												E331								X		X					X					765	183	8,0	3,6	18,0	1,50	9,1	1,5
681	Gemüsemaultaschen												E331								X		X					X					639	151	1,7	0,4	26,0	3,90	6,6	1,7
694	gerollte Maultaschen												E331								X		X					X					748	179	6,8	2,7	20,0	2,60	7,2	2,1
678	Spätzle Knöpfle																			E330	X		X											633	150	2,5	0,6	26,0	3,10	5,5	1,0
693	Spätzel Buchmann`s G`schabte																			E330	X		X											667	158	3,1	0,7	26,0	<0,5	6,2	1,0
657	Schupfnudeln																			E330	X		X											632	150	1,9	0,4	27,0	0,90	5,7	1,1
653	Brätknödel	X											E262 E450						E471															983	237	21	9,2	<0,5	<0,5	12	2,5
692	Wirtshaus Maultaschen Traditionell	X																			X		X											928	222	12	4,5	18	2,1	9,4	2,0
6921	Wirtshaus Maultaschen "Gemüse"																				X		X					X					691	164	4,4	1,6	22	3,1	6,9	1,2
687	Spätzle, mit Muskat																				X		X										633	150	2,5	0,6	26	3,1	5,5	1
6601	Schupfnudelkraut mit Schinkenwürfel					E250	E316						E451																				245	58	3,5	1,4	3,4	1,9	3,5	4,7
6602	Schupfnudelkraut ohne Schinkenwürfel																																174	41	2,7	1,4	3,4	1,9	1,1	4,7

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artikel	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit mit Süßungsmittel	9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	12 coffeinhaltig	13 chininhaltig	a Gluten- und glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse	c Eier- und Eiererzeugnisse	d Fisch- und Fischerzeugnisse	e Soja- und Sojaerzeugnisse	f Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse	g Milch- und Milcherzeugnisse einsc	h Schalenfrüchte	i Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	j Senf- und Senferzeugnisse	k Sesam- und Sesamerzeugnisse	l Schwefeldioxid oder Sulfite (<10 r	m Lupine- und Lupinenerzeugnisse	n Weichtiere- und Weichtiererzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Brühwürstchen																																							
401	**Saiten/ Wiener**	X	X			E250	E300 E301						E262 E450																				1207	291	27	12	0,9	<0,5	12	2,7
402	**Schübling**	X	X		E120	E250	E300 E301						E262 E450																				1132	273	24	12	<0,5	<0,5	14	2,4
403	**Bockwurst**	X	X		E120	E250	E300 E301						E262 E450																				1185	285	26	12	0,6	<0,5	12	2,5
405	**Rote Schäler**	X	X		E120 E160c																																			
406	**Geflügelsaiten**																																						
411	**Käseknacker**																																						
412	**Wiener Würstchen LS**																																						
413	**Partywurst rot**																																						
415	**Geschlagene**																																						
416	**Bauernbratwurst frisch**																																						
417	**Weißwurst**																																						
419	**Rostbratwurst**																																						
421	**Bratwurst im Darm**																																						
422	**Party Weißwürstchen**																																						
423	**Geflügelbratwurst**																																						
424	**Imbiss Geschlagene**																																						
3961	**Rinderrote**																																						
443	**Fleischkäse**																																						
444	**Fleischkäse grob**																																						
445	**Pizzafleischkäse**																																						
446	**Zwiebelfleischkäse**																																						

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, Überkreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.Im Betreib werden folgenden Allergene verarbeitet: Senf, Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Soja, Sulfite - diese Allergene können in allen Produkten als Spur enthalten sein. Die Liste ist eine allgemeine Überischt und wird nicht fortlaufend aktualisiert. Die Liste ersetzt nicht die Anforderung der Spezifikation.

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide	- Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Brühwürstchen																																						
457	**weißer Fleischkäse**	X			E262			E450					E471					X	X													1015	245	###	9,50	0,50	0,50	###	2,30
430	**Schinkenwurst, Kaliber 90**	X			E250/E262	E300/E301	E120	E450	E 331									X	X													1013	244	###	9,20	0,60	0,50	###	2,60
432	**Schinkenwurst LandSchwein**	X			E250	E301			E331																							928	223	###	8,00	0,50	0,50	###	2,40
431	**Lyoner, Kaliber 90**	X			E250	E300/E301	E120	E450										X	X													1221	294	###	###	0,50	0,40	###	2,10
435	**Lyoner LandSchwein**	X			E250	E301			E331									X	X													1011	244	###	9,30	0,40	0,40	###	2,10
437	**Gelbwurst**	X			E262			E450					E471					X	X													1089	263	###	###	0,50	0,50	###	2,33
439	**Gelbwurst m. Petersilie**	X			E262			E450					E471					X	X													1044	252	###	###	0,50	0,50	###	2,28
440	**Fleischwurst im Ring**	X	X		E250/E262	E300/E301	E120	E450										X	X													1043	251	###	###	0,60	0,40	###	2,35
442	**Fleischwurst Stange**	X			E250/E262	E300/E301	E120	E450										X	X													1099	265	###	###	0,60	0,40	###	2,15
448	**Bierschinken**	X			E250	E300/E301	E120	E450	E331									X	X													1032	249	###	8,00	0,50	0,40	###	2,43
451	**Paprikalyoner**	X			E250/E262	E300/E301		E450										X	X													1071	258	###	###	0,80	0,30	###	2,50
452	**Schwäbische Mortadella**	X			E250/E262	E300/E301	E120	E450										X	X													1113	268	###	###	0,60	0,40	###	2,35
454	**Jagdwurst**	X	X		E250	E300/E301		E450	E331 E500									X	X													644	153	9,30	3,90	0,80	0,60	###	2,48
455	**Meininger Hauswurst**	X			E250	E301																									777	186	###	4,60	1,80	1,50	###	3,40
456	**Champignonlyoner**	X			E250/E262	E300/E301	E120	E450	E 330									X	X													804	191	###	6,70	1,00	0,30	###	2,53
496	**Eierlyoner**	X			E250	E300/E301	E120	E450										X	X													1442	347	###	###	1,60	1,40	###	2,35
497	**Fleischw. für Wurstsalat**	X			E250 E262	E300 E301	E120	E450										X	X													1099	265	###	###	0,60	0,40	###	2,05

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Stand 08.09.2023

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide - Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Halbdauerware																																				
407	**Debreziner**	X	X		E250	E301	E160c		E331									X	X												1126	270	###	9,90	1,00	0,60	###	2,40
408	**Feurige Paprikawürstchen**	X	X		E250	E301	E160c		E331									X	X												1126	269	###	9,90	1,00	0,70	###	2,40
409	**Göttinger**	X	X		E250	E301			E331									X	X												1121	270	###	###	0,50	0,40	###	2,58
410	**Paprikawurst**	X	X		E250	E301	E160c		E 331									X	X												1130	270	###	9,90	0,90	0,60	###	2,23
466	**Bierwurst**	X	X		E250	E300 E301			E331									X	X												989	237	###	8,80	0,70	0,70	###	2,55
470	**Schinkenwurst geraucht**	X	X		E250	E301			E331									X	X												1017	244	###	9,00	0,50	0,50	###	2,60
399	**Kabanossi**		X		E250	E300						E621						X	X		X										1244	300	###	###	1,50	1,00	###	2,90
473	**Krakauer**	X	X		E250	E301			E331									X	X												1043	251	###	8,95	0,50	0,40	###	2,58

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Stand 08.09.2023

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide	- Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse / Laktose	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Geflügelwurst - Sortiment																																						
406	**Geflügelsaiten/-wiener**			X	E250	E301			E331																							1040	251	###	7,00	0,50	0,40	###	2,32
459	**Geflügelmortadella**			X	E250	E301			E331																							765	184	###	4,50	0,50	0,50	###	2,26
460	**Geflügelfleischkäse**			X	E250	E301			E331																							976	235	###	5,80	0,40	0,30	###	2,32
461	**Putenjagdwurst geraucht**			X	E250	E301			E331																							731	176	###	4,20	0,40	0,40	###	2,18
462	**Geflügellyoner**			X	E250	E301			E331																							896	216	###	6,00	0,40	0,40	###	2,39
463	**Geflügeljagdwurst**			X	E250	E301			E331																							533	126	5,70	1,10	0,40	0,40	###	2,45
464	**Geflügelbierschinken**			X	E250	E301			E331/E 500																							647	155	###	3,20	0,70	0,50	###	2,50
465	**Geflügelpaprikalyoner**			X	E250	E301			E331																							894	215	###	5,00	1,30	1,20	###	2,38
726	**Paprika Putenbrust**			X	E250	E316	E160c	E451																								390	91	0,90	0,40	1,80	0,60	###	2,38
727	**Putenschinken geraucht**			X	E250	E316		E451																								348	81	0,70	0,40	1,20	0,70	###	4,00

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Stand 08.09.2023

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide	- Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Kochwurst																																					
501	Zungenwurst	X			E250													X	X												977	233	###	7,80	0,90	0,40	###	2,70
503	roter Schwartenmagen	X			E250																										829	197	###	5,60	0,40	0,30	###	3,78
505	weißer Schwartenmagen	X			E250	E316		E451																							683	163	###	5,30	0,70	0,50	###	3,98
507	Hausm. Schwartenmagen	X																													1013	243	###	9,80	0,40	0,30	###	1,35
509	Leberpreßsack	X											E471																		1245	299	###	###	1,80	0,60	###	2,25
513	Blutwürstle mit Milch	X																				X									311	71	1,60	0,50	1,50	1,30	###	2,38
514	Leberwürstle	X											E471																		1245	299	###	###	1,80	0,60	###	2,25
515	Blutwürstle mit Speck	X																													1180	284	###	###	0,30	0,30	###	2,43
516	Schwarzwurst	X			E250													X	X												1432	344	###	###	0,70	0,70	###	2,38
518	Chili-Schwarzwurst	X	X		E250													X	X												1435	345	###	###	1,10	1,00	###	2,35
519	Kalbsleberwurst im Golddarm	X	X		E250	E300	E120			E330			E471					X	X												1099	264	###	9,30	3,20	1,30	###	2,15
520	Kalbsleberwurst im Leinendarm	X	X		E250	E300	E120			E330			E471					X	X												1099	264	###	9,30	3,20	1,30	###	2,15
522	grobe Leberwurst im Leinendarm	X	X		E250	E300/E 316	E120	E451		E330			E471					X	X												1092	262	###	###	3,00	1,00	###	2,08
524	Pfälzer Leberwurst	X			E250	E300				E330								X	X												1481	358	###	###	2,50	1,10	###	2,13
5212	Schnittlauch-Kugeln	X		X	E250	E301						E621	E471		E412			X	X			X			X						1330	321	###	###	2,30	0,90	###	2,10
6705	Trüffel Leberwurst	X			E250	E301							E471					X	X			X									1398	338	31	13	1,8	1,1	13	1,7
609	Rügenwalder fein	X			E250	E300																									1755	425	41	16	1	1	13	2,8
534	Ochsenmaulsalat		X		E250	E300													X												373	88	2,7	1	0,5	0,5	16	2
5213	Apfel Zwiebel Leberwurst	X			E250	E300							E322																								
5122	Gutsleberwurst	X			E250	E300							E471																								
511	Vierling	X			E250	E300 E301	E120			E330	E450	E621	E472c																		1208	291	23	9,7	1	1	20	2
546	Bauernmettwurst	X			E250	E300				E330 E262 E575	E450	E621																			912	219	15	6,3	1	1	20	2

Stand 08.09.2023

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide - Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Kochschinken																																				
720	**Hinterschinken**	X			E250	E316		E451																							430	101	3,40	1,20	0,60	0,40	###	2,68
721	**Vorderschinken**	X			E250	E316		E451																							444	105	4,60	1,60	1,20	0,70	###	3,35
722	**Bauernschinken**	X			E250	E316	E150c	E451/E 450																							546	130	6,11	2,17	1,10	0,70	###	2,80
723	**Metzger Hinterschinken**	X			E250	E316		E451																							435	102	3,10	1,10	0,60	0,40	###	2,28
724	**Kaiserfleisch**	X			E250	E316		E451																							468	111	4,50	1,50	0,50	0,30	###	1,90
726	**Paprika - Putenbrust**			X	E250	E 316	E160c	E451																							390	91	0,90	0,40	1,80	0,60	###	2,38
727	**Putenschinken geraucht**			X	E250	E 316		E451																							348	81	0,70	0,40	1,20	0,70	###	4,00
730	**Kaminrauchschinken**	X			E250 E252																										883	211	###	2,70	1,00	1,00	###	3,80
731	**Wacholderschinken**	X			E250	E316		E451																							522	124	1,60	0,60	1,10	0,80	###	2,30
643	**TexMex Hähnchenpastete**			X	E202 E250	E301			E325 E331	E260					E407																604	144	7,60	2,30	2,00	0,60	###	2,80

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide	- Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Rohschinken / Rauchfleisch																																						
700	**Schwarzwälder Schinken**	X			E250 E252	E301																									997	239	###	6,30	1,00	1,00	###	5,00
701	**Rauchfleisch mager**	X			E250																									559	133	5,40	1,80	0,50	0,50	###	3,45
702	**Rauchfleisch vom Hals**	X			E250 E252													X												1379	331	###	9,37	1,00	1,00	###	3,80
703	**Schinkenspeck LandSchwein**	X			E250																									556	131	5,40	1,80	0,40	0,40	###	3,95
704	**Rinderrauchfleisch**		X		E250 E252	E301																								938	225	8,00	3,20	3,60	3,40	###	4,80
705	**Bauch geraucht mit Schwarte**	X			E250													X												1843	440	###	###	1,00	1,00	###	3,80
706	**Rauchfleisch gewürfelt**	X			E250 E252	E301																								997	239	###	6,30	1,00	1,00	###	5,00
708	**Lachsschinken**	X			E250																									961	227	5,70	1,90	0,50	0,50	###	3,65
709	**Südtiroler Bauernspeck**	X																												1250	300	###	6,60	1,20	0,10	###	3,80
710	**Ital. Landschinken**	X			E252																									1003	240	###	4,90	0,50	0,00	###	5,80
713	**Bauch geraucht o. S.**	X			E250																									1334	321	###	###	0,20	0,20	###	3,85
714	**Serrano Schinken**	X			E250 E252	E300																								961	230	###	4,60	1,00	0,00	###	5,50

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

ÜS-QS-26 Zusatzstoffe Allergene Nährwerte 25.05.2023_2
Stand 08.09.2023

Buchmann

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide	- Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Pasteten																																							
334	**gefüllter Saumagen**	X			E262			E 450					E 471					X	X	X	X											880	209	###	5,10	8,30	1,40	###	2,03
475	**gefüllte Kalbsbrust mit Hausmacher Füllung**	X	X		E262			E 450					E 471					X	X												1025	249	###	9,30	0,50	0,50	###	2,15
476	**gefüllte Schweinebrust mit Hausmacher Füllung**	X			E262			E 450					E 471					X	X												1116	267	###	9,70	0,20	0,20	###	1,00
478	**Filetpastete**	X			E250/E262	E300/E301	E120	E450	E120									X	X												1150	277	###	###	0,60	0,40	###	2,40
480	**Schinken Pastete**	X			E250/E262	E300/E301	E120	E450	E120									X	X												831	200	###	6,40	0,50	0,50	###	2,28
481	**Gemüsepastete**	X			E250/E262	E300/E301	E120	E450	E120									X	X												887	212	###	8,30	1,70	1,50	9,30	1,83
529	**Leberpastete Block**	X	X		E250	E300					E450																				1335	323	###	###	2,40	2,40	###	2,20
8653	**Hähnchenbrustpastete Spargel**			X	E250	E301			E325 E331						E407																731	176	###	3,60	1,90	1,00	###	2,30
482	**Eierpastete**	X			E250	E300/E301	E120	E450	E120									X	X												1443	348	###	###	1,60	1,40	###	2,35

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide	- Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Kochpökelwaren / Rohpökelware																																						
750	**mit Bein**	X			E250	E316		E451																								434	102	4,10	1,40	0,80	0,50	###	2,93
7501	**Kassler Ripple, gekocht**	X			E250	E316		E451																								434	102	4,10	1,40	0,80	0,50	###	2,93
763	**Kassler, gekocht o.B.**	X			E250	E316		E451																								414	97	3,90	1,30	0,70	0,40	###	2,78
752	**Kassler, roh ohne Bein**	X			E250	E316		E451																								434	103	4,10	1,40	0,80	0,50	###	2,93
753	**Kassler Hals, roh ohne Bein**	X			E250	E316		E451																								607	144	###	4,30	0,80	0,50	###	2,98
7531	**Kassler Hals, gegart**	X			E250	E316		E451																								607	144	###	4,30	0,80	0,50	###	2,98
757	**Rollschinken / Nuss**	X			E250	E316		E451																								486	115	4,70	1,50	0,50	0,30	###	2,00
764	**Kassler Bug, ohne Bein**	X			E250	E316		E451																								414	97	3,90	1,30	0,70	0,40	###	2,78

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben
Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide	- Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Rohwurst																																							
600	**Salami Hausmarke**	X	X		E250 E252	E301			E330																								1180	285	###	###	0,30	0,00	###	2,83
601	**Landjäger**	X	X		E250 E251	E300			E575																								1713	409	###	###	1,90	0,60	###	3,50
602	**ger. Bauernbratwurst**	X			E250	E300																										1282	309	###	###	0,90	0,70	###	2,45
603	**Pfefferbeißer**	X			E250	E300																										1156	277	###	###	0,90	0,70	###	2,45
604	**grobe Mettwurst im Ring**	X			E250	E300 E330	E120					E621	E470a																				1049	255	###	###	1,20	0,70	###	3,25
605	**Zwiebelmettwurst**	X			E250	E300 E301 E330	E120					E621																					617	150	###	6,20	0,80	0,50	###	3,05
606	**Streichmettwurst im Darm**	X	X		E250	E301			E575									X	X													1653	400	###	###	0,30	0,30	###	2,83
607	**Streichmettwürstchen**	X	X		E250	E301			E575									X	X													1653	400	###	###	0,30	0,30	###	2,83
610	**Edelsalami**	X			E250 E202	E301												X														1333	321	###	###	1,00	1,00	###	3,80
611	**weiße Salami**	X			E250	E301	E120											X				X										1637	396	###	###	1,00	0,80	###	4,00
612	**Pfeffersalami**	X			E250 E202	E301			E330									X				X										1526	368	###	###	2,00	1,30	###	3,90
613	**Cervelatwurst 1 A**	X			E250 E202	E300 E301			E330									X														1225	295	###	###	1,00	1,00	###	3,80
618	**Putensalami rein Pute**			X	E250	E301	E120											X				X										1266	305	###	9,80	1,00	0,80	###	4,00
624	**Original Mailänder Salami**	X			E250 E252	E301																										1581	381	###	###	0,50	0,50	###	4,20
625	**Original Ital. Mortadella**	X			E250	E301																										1334	322	###	9,30	0,50	0,00	###	2,30
632	**Paprikasalami "Chorizo"**	X			E250	E301	E120															X			X							1430	342	###	7,80	4,00	1,10	###	3,20
6343	**Saltufo**	X			E252 E202	E301												X				X										1515	364	28	11	2,2	0,5	26	9,5

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide - Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Aspik - Sortiment																																					
532	**Corned Beef aus Rindfleisch**	X	X		E250	E300 E301			E330										X												542	129	5,00	2,30	1,00	0,30	###	2,30
535	**Putenfleisch in Aspik**		X	X	E250 E262	E300 E301		E450	E330																					397	94	2,00	1,40	2,00	1,60	###	2,70
536	**Hähnchenbrust in Aspik**		X	X	E250 E262	E300 E301		E450	E330																					414	98	2,00	1,10	2,00	1,40	###	2,20
537	**Kalbfleisch in Aspik**		X		E250 E262	E300 E301		E450	E330																					414	98	2,00	0,70	1,00	0,20	###	2,80
538	**Schinken in Aspik**	X			E250 E262	E300 E301		E450	E330																					380	90	2,00	0,30	2,00	1,50	###	2,70
539	**Hähnchenfilet, halbrund**		X	X	E250 E262				E330 E331 E334																					479	113	1,00	0,20	5,00	4,50	###	1,00
544	**Schweinekopfsülze**	X			E250	E300		E450	E330									X	X											810	195	###	6,10	4,00	3,10	###	2,50
545	**Edelgemüse in Aspik**		X			E300			E330																					241	57	1,00	0,20	4,00	2,40	8,00	1,30
533	**Schinkenröllchen in Aspik**	X			E250	E300 E223	E127			E270 E331 E330	E451				E412 E415 E407							X								718	171	###	1,80	8,60	7,20	###	1,40

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide - Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Fleischsortiment																																				
300	**Haussteak**	X						E450										X												1013	242	18	6,4	0,6	0,4	19	1,5
301	**Capri Steak**	X																												945	226	16	6,1	1,3	1,1	19	1,3
302	**Knoblauchsteak**	X																X	X											1033	248	19	6,6	0,5	0,5	19	1,1
303	**Pfeffersteak**	X																												1011	242	18	6,4	0,5	0,5	19	1,4
304	**Gyrossteak**	X					E160c																							962	231	17	6,1	0,5	0,4	18	1,4
305	**Putensteak**			X														X												494	116	3	1,2	0,3	0,3	22	1,6
306	**Rindersteak aus der Hüfte**		X																											510	120	3,4	1,3	0,5	0,5	22	1,3
308	**Lammkotelett**						E160c																							1193	285	20	1	0,8	0,7	25	1,9
309	**Lammscheiben, mariniert**						E160c																							998	240	18	6,7	0,8	0,7	19	2,6
311	**Bauchscheiben, gewürzt**	X					E160																							1286	309	26	9,8	0,6	0,4	19	1,6
312	**Spare Ribs "American"**	X																												690	164	8,2	2,3	0,5	0,4	22	1,4
313	**Gyrosspieße**	X																X	X											634	150	6,8	2	0,4	0,4	22	1,4
314	**Gyrospfanne**	X																X	X											759	179	7,1	6,7	6,2	4,8	23	1,4
319	**Fackelspieße**	X					E160																							1286	309	26	9,8	0,6	0,4	19	1,6
320	**Schaschlikpfanne**	X					E160c																							574	135	5,3	4,7	3,9	2,7	18	1,4
321	**Puten-Curry_pfanne "Bombay"**			X														X												511	120	4,5	0,7	0,7	0,6	20	1

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Stan 08.09.2023

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide	- Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Fleischsortiment																																						
332	**S.- Filet "Rustikus"**	X							E262									X	X												879	209	14	8,2	3,2	2,6	18	1,1
334	**Saumagen gefüllt**	X							E262									X	X												880	209	12	5,1	8,3	1,4	16	2
335	**Ka.-Brust, gefüllt**	X	X						E262									X	X												995	238	19	7,6	0,3	0,3	18	1,3
336	**Ka.- Nierenbraten**	X	X						E262									X	X												618	147	8	3,4	0,5	0,5	18	1
337	**P.-Schlemmerrolle**	X		X	E250			E450	E262									X	X			X									573	136	7	3,2	0,9	0,8	17	1,4
3371	**P.-Schlememrrolle rein Puten**			X	E 250			E450	E262									X	X			X									596	141	7,9	4	0,8	0,7	17	2,7
339	**Putenrollbraten**	x		X					E262									X	X												740	176	10	4,4	0,5	0,5	21	2,2
341	**Brutzefleisch**	X																X				X									1234	296	21	12	2,8	2,1	24	2,5
343	**S.-Filet Wellington**	X							E262									X	X												795	190	12	5,5	6,7	0,5	14	0,9
344	**S.- Filet "Jägerart"**	X						E450	E262									X	X												660	157	9,6	4,2	2,3	0,5	16	1,8
345	**Cevapcici roh, rein Rind**		X															X	X	X	X	X									839	200	13	5,4	0,2	0,2	21	2,9
347	**Acapulcosteak**	X					E160c																								947	227	18	5,8	0,7	0,4	17	1,2
348	**S.-Bauch mit Gemüse-Brät Füllung**	X							E262									X	X												1029	247	21	8,8	0,8	0,6	15	0,9
349	**Hähnchenbrust mit Currymarinade**			X														X													734	175	11	0,1	0,7	0,6	20	0,9

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide - Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Fleischsortiment																																						
352	**S.-Filet im Wirsingmantel**	X						E450	E262									X	X												534	126	7,8	3,4	1,2	1,1	13	0,8
353	**S.- Rückensteak**	X																													755	180	9,8	2,3	0,5	0,4	23	1,4
354	**Lammlachse**						E160c																								1272	306	26	7,9	0,8	0,7	16	1,4
356	**S.-Rücken, gewürzt**	X						E450										X													568	134	5,5	1,8	0,3	0,3	21	1,5
357	**S.-Bauch gewürzt**	X					E160c											X													1286	309	26	9,8	0,6	0,4	19	1,6
358	**S.- Grillhaxen, gewürzt**	X																X													940	224	16	5,4	0	0	20	0,2
359	**S.- Hinterhaxen, gewürzt**	X																X													940	224	16	5,4	0	0	20	0,2
361	**Schälrippchen**	X																X													559	132	5,2	2	0,5	0,4	22	0,2
398	**Würstchenspieß**	X	X		E250		E120	E450	E300									X	X												1087	261	24	11	1,2	1,3	12	2,2
571	**Putenspieße aus der Brust**			X														X													376	88	1,7	0,4	1,3	0,4	17	0,3
695	**Mini Haxen mager, gegart**																														1202	285	9,3	3,7	23	2,5	28	1,7
696	**Berner Rolle**	X	X		E250		E120		E262									X	X		X										1210	291	24	12	0,8	0,5	18	1,8
697	**Basler Schübling**	X	X		E250		E120	E450	E300									X	X		X										1175	283	24	12	0,6	0,4	17	2
734	**Braten vom S.- Hals, gegart**	X																X													703	168	12	4,8	0,6	0,5	15	1,9

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.

Philipp Bleymeier, Buchmann GmbH

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Zusatzstoffe - Allergene - Nährwerte

Artike	Bezeichnung	Schweinefleisch	Rindfleisch / Kalbfleisch	Puten- / Geflügelfleisch	1 - mit Konservierungsstoff	2 - mit Antioxidationsmittel	3 - mit Farbstoff	4 - mit Phosphat	5 - Säureregulator	6 - Säuerungsmittel	7 - Stabilisator	8 - mit Geschmacksverstärker	9 - mit Emulgator	10 - mit Süßungsmittel	11 - Verdickungsmittel	12 - coffeinhaltig	13 - chininhaltig	Senf- und Senferzeugnisse	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	Gluten- und glutenhaltiges Getreide - Weizenmehl	Milch- und Milcherzeugnisse	Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse		Soja- und Sojaerzeugnisse						Lupine- und Lupinenerzeugnisse	Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: KJ	Kcal	Fett (g)	- davon gesättigte Fettsäuren (g	Kohlenhydrate (g)	- davon Zucker	Eiweiß (g)	Salz (g)
Fleischsortiment																																					
1032	**Schweinehals gegart**	X						E450	E500		E262 E331 E451 E							X													738	176	12	5,1	0,6	0,4	16	1,9
1212	**R.-Sauerbraten "Nudel" eingelegt**		X			E223	E150c		E262 E332 E575	E330								X	X												488	115	3	1,3	1	1	21	0,6
1485	**Grillhaxen, gepökelt, gegart**	X			E250	E301		E450																						753	181	13	4,3	0,5	0,3	16	2
1901	**Cordon Bleu paniert**	X			E250	E301					E450 E451									X	X	X									825	195	6,7	3,1	14	1	19	0,9
190	**Cordon Bleu unpaniert**	X			E250	E301					E450 E451											X									667	158	8,1	3,8	0,1	0,1	22	0,6
1751	**Schweineschnitzel, paniert**	X									E450									X	X									706	166	3,6	0,9	14	1	20	0,5
2541	**Putenschnitzel Cornflakes**			X							E450							X		X	X									689	161	1,2	0,5	16	0,9	22	0,3
6910	**Krautkrapfen**	X			E250	E301				E330								X	X	X	X									512	121	4,6	1,1	15	1,4	4,9	1,7
322	**Putengyros**			X														X	X											645	152	5	0,8	5,2	4,2	22	1,3
659	**Krautschupfnudeln**	X			E250	E301				E330								X	X	X	X									512	121	4,6	1,1	15	1,4	4,9	1,7
6350	**Pollo Fino**			X														X												693	165	9,6	2,9	0	0	20	0,3
####	**Schinkenteigtaschen**	X	X		E250 E252	E316 E301				E330	E451									X	X																
####	**Puten Cordon Bleu**	X		X	E250	E301					E450 E451									X	X	X								825	195	6,7	3,1	14	1	19	0,9
650	**Maultaschen**	X									E 331							X	X	X	X	X								694	165	6,8	2,6	20	1,9	5,1	1,6

Die Angaben der Allergene beziehen sich auf die Rezeptur, bei geschnittener Ware kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Kundenspezifisch kann es erforderlich sein, die genauen Zusatzstoffe zu erfragen.