

	ケーゼバッケン カイザーの生地に、チーズをたっぷりトッピングしました。パリッとした食感、チーズの香り、ふっからの生地。あたためてお召し上がりください。	小麦粉、ナチュラルチーズ、イースト、ショートニング、塩、セルロース、乳化剤、酸化防止剤(トコフェロール)、V. C <b>167Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦・乳	¥209		アップルベルリーナ ベルリンで生まれた揚げパンのベルリーナはとて有名です。ベルリーナ生地を使った美味しいパンが色々ありますが、今期は新鮮な林檎をベルリーナに使いました。	小麦粉、リンゴ、グラニュー糖、卵、マーガリン、植物油、イースト、脱脂粉乳、粉糖、塩、シナモン、イーストフード、乳化剤、V. C、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコン、増粘剤(グァーガム)、 <b>236Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦・乳・卵・リンゴ・大豆	¥328
	パーティーシュタンゲ 人気のプレッツェル生地にひまわり、白けし、黒けし、白ごま、チーズの5種類のトッピングで食べやすいスティックサイズ。	小麦粉、調製ラード、イースト、塩、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコン、増粘剤(グァーガム)、セルロース、乳化剤、イーストフード、V. C、(原材料に豚脂、大豆を含む) ※トッピング(白ごま、黒けし、白けし、向日葵の種、チーズ)、 <b>166K~184Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦・大豆・ゴマ・乳(チーズ)	¥179		ベルリーナ(ラズベリージャム) ドイツの人達に愛され、どこのパン屋さんでも1年中食べられる揚げ菓子です。リンデのマイスターから本場のベルリーナをお届けします。フィリングには、ラズベリージャムをたっぷり詰めました。 <b>ネット販売はありません。</b>	小麦粉、ラズベリージャム、グラニュー糖、卵、マーガリン、植物油、イースト、脱脂粉乳、粉糖、塩、シナモン、イーストフード、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコン、着色料(紅麴)、増粘剤(グァーガム)、V. C、(原材料の一部に大豆を含む) <b>279Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆	¥297
	ミツチエレ バターの香りのドイツ風テーブルロール。おちゃめな形と、やわらかでプレーンな生地が、お子様にも人気のパンです。	小麦粉、バター、卵、脱脂粉乳、イースト、塩、グラニュー糖、乳化剤、V. C <b>174Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦・卵・乳	¥209		ヌスシュネッケン ヌスフィリング(クルミ、ヘーゼルナッツ)を巻き込みました。ちよっとピターで独特な甘さが特徴です。	小麦粉、油脂、砂糖、杏ジャム、水飴、クルミ、カスタードクリーム、ヘーゼルナッツ、脱脂粉乳、イースト、塩、シナモン、香料、乳化剤、V. C、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na)、増粘多糖類、酸味料、着色料(カロチン、紅花、紅麴)、 <b>251Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・卵・クルミ	¥268
	カイザー ドイツやオーストリアで親しまれるお食事パン。ひまわり、白ごま、白けし、黒けしの4種からお選びください。	小麦粉、イースト、ショートニング、塩、乳化剤、酸化防止剤(トコフェロール)、V. C ※トッピング(黒けし、白けし、白ごま、ひまわり) 黒けし <b>181Kカロリー/1個</b> 白けし <b>181Kカロリー/1個</b> 白ごま <b>184Kカロリー/1個</b> ひまわり <b>199Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・ゴマ	¥179		★カイザークラゲン クラゲンとは襟をドイツ語で意味し、その皇帝の襟をチョコレート的一部コーティングで表しました。デニッシュ生地の中には、クリーミーなチョコレートが入っています。コーヒーや紅茶のお供にぴったり合います。	小麦粉、チョコワフアーベスト、マーガリン、チョコレート、砂糖、脱脂粉乳、イースト、塩、加工澱粉、乳化剤、香料、カラメル色素、増粘多糖類、保存料、(ソルビン酸)、酸味料、V. C、リン酸塩(Na)、(原材料に卵・大豆を含む) <b>321Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・卵・大豆	¥297
	プレーンカイザー ドイツやオーストリアで親しまれるお食事パンのカイザー。シンプルで飽きのこないおいしさが、サンドにおすすめです。	小麦粉、イースト、ショートニング、塩、乳化剤、酸化防止剤(トコフェロール)、V. C <b>164Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦	¥179		モーンシュネッケン モーンとはドイツ語でケシの実のこと。黒ケシを甘煮したフィリングを巻き込んだ、デニッシュ風のパンです。	小麦粉、マーガリン、グラニュー糖、黒ケシ、杏ジャム、脱脂粉乳、イースト、卵、塩、水飴、香料、増粘多糖類、乳化剤、V. C、酸味料、着色料(紅花、紅麴) <b>221Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦・乳・卵	¥268
	ケーゼツビーベルベーコン スモークベーコンとオニオンソースの上にたっぷりチーズをトッピングして焼き上げました。あたためてお召し上がりください。	小麦粉、ナチュラルチーズ、ベーコン、玉葱、バター、脱脂粉乳、イースト、塩、グラニュー糖、セルロース、乳化剤、香料、酸化防止剤(V. C)、発色剤、(亜硝酸Na・硝酸K)ビタミンB1、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に豚肉を含む) <b>243Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・豚肉	¥328		ロシアンプレッツェル プレッツェルの形に香ばしいローストアーモンドをトッピングしてアイシングしました。さっくり感があるおいしいパンです。	小麦粉、、マーガリン、アーモンド、グラニュー糖、杏ジャム、水飴、脱脂粉乳、イースト、塩、シナモン、乳化剤、V. C、香料、増粘多糖類、酸味料、着色料(紅花、紅麴) <b>233Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・アーモンド	¥268
	ベーコンブリュエゲル しっかりスモークした厚切りベーコンがたっぷり入ったブリュエゲル。軽めのお食事パンとして人気です。	小麦粉、ベーコン、塩、イースト、白ごま、乳化剤、香料、酸化防止剤(V. C)、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na・硝酸K)、ビタミンB1、リン酸塩(Na)(原材料の一部に豚肉含む) V. C <b>218Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・ゴマ・豚肉	¥238		シュトロイゼルシュネッケン クッキークランチのようなシュトロイゼルをトッピング、アイシングをしました。シナモンとレーズンがアクセントのシュネッケンシリーズです。	小麦粉、グラニュー糖、マーガリン、レーズン、杏ジャム、バター、水飴、脱脂粉乳、イースト、塩、シナモン、乳化剤、V. C、増粘多糖類、酸味料、着色料(紅花、紅麴)、香料 <b>243Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳	¥209
	ブリュエゲル 歯ごたえのしっかりした、噛むほどに味のするドイツの独特なパン。キャラウェイシードのトッピングがアクセントです。	小麦粉、塩、イースト、キャラウェイシード、乳化剤、V. C <b>175Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦	¥179		フラクスビッケル 卵のあまい香りがほんのりするパン。食感はメロンパンに似て、お子様に人気です。	小麦粉、バター、卵、グラニュー糖、イースト、脱脂粉乳、塩、香料、乳化剤、V. C <b>207Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦・乳・卵	¥238
	ピアリー おいしい塩と小麦粉の美味しさが特徴のパケット風パン。外はパリッと、中はふっくらやわらかく、シチューによくあいます。	小麦粉、イースト、塩、乳化剤、V. C <b>224Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】 小麦	¥209		アップルシュトルーデル シナモン風味のリンゴとレーズンのフィリングをスポンジケーキと一緒にざっくりパイに包んで焼き上げました。	リンゴブレザーブ、小麦、油脂、卵、砂糖、レーズン、カスタードクリーム、杏ジャム、コンスターチ、水飴、塩、シナモン、酸味料、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na)、増粘多糖類、酸化防止剤(V. C)、乳酸Ca、香料、着色料(カロチン、紅花、紅麴)、(原材料に乳) <b>358Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・卵・リンゴ	¥476
	バタークロワッサン ドイツにもクロワッサンの製造は昔からあります。新鮮な野菜とハムのサンドによくあいます。	小麦粉、バター、卵、脱脂粉乳、イースト、塩、グラニュー糖、乳化剤、V. C <b>161Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】 小麦・乳・卵	¥238		キルシュタッシェン カスタードと大粒のダークチェリーをぎっしり詰めたパイ。(まれに果物の種が入っている場合がございますので、ご注意ください。)	ダークチェリー、小麦粉、マーガリン、カスタードクリーム、杏ジャム、グラニュー糖、塩、水飴、シナモン、調整澱粉、増粘剤(加工澱粉、アルギン酸Na)、増粘多糖類、酸味料、香料、着色料(カロチン、紅花、紅麴) <b>281Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・卵	¥476