

# Kuchen-Verkauf des

Datum: \_\_\_\_\_ Kuchen Nr.: \_\_\_\_\_

Bitte für jeden Kuchen eine eigene Liste ausfüllen und bei der Abgabe mitbringen.

**Bezeichnung des Kuchens:** \_\_\_\_\_

Name der Bäckerin / des Bäckers: \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ und Ort: \_\_\_\_\_

Telefon / E-Mail: \_\_\_\_\_

## Bitte ALLE verwendeten Zutaten ankreuzen und ergänzen:

☐ Mehl: \_\_\_\_\_

☐ Backpulver

☐ Butter

☐ Margarine

☐ Eier

☐ Zucker: \_\_\_\_\_

☐ Vanillezucker

☐ Kakao / Schokolade

☐ Hefe

☐ Obst: \_\_\_\_\_

☐ Nüsse: \_\_\_\_\_

☐ Alkohol: \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ Milch

☐ Naturjoghurt

☐ Quark

☐ Sahne

☐ Schmand / saure Sahne

☐ Puddingpulver: \_\_\_\_\_

☐ Speisestärke: \_\_\_\_\_

☐ Gelatine

☐ Tortenguss

☐ Soja

☐ Farbstoffe: \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

Die Zutatenliste von verwendeten Fertigprodukten (z.B. Smarties, Gummibärchen ...) könnt ihr gerne von der Packung ausschneiden und auf die Rückseite dieses Formulars kleben.

## Besondere Hinweise

☐ glutenfrei ☐ laktosefrei ☐ vegetarisch ☐ vegan

(Bitte nur ankreuzen, wenn die verwendeten Zutaten dazu passen.)

Sonstige Hinweise / Kühlung: \_\_\_\_\_

**Torten bitte nur gekühlt (höchstens 10 Grad) anliefern. Vielen Dank für eure Unterstützung!**

Bei Fragen und Anliegen:

**CVJM St. Georgen**  
Hauptstraße 27B  
78112 St. Georgen  
07724/5647

**CVJM-Sekretärin**  
Samantha Lehmann  
+49 151 51811377  
samantha@cvjm-stgeorgen.de