

Acqua Minerale

30	Tafelwasser ohne Kohlensäure	0,2l	2,80 €
		0,4l	4,20 €
32	Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2l	2,80 €
		0,4l	4,20 €
35	Teinacher ohne Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,5l	5,30 €
36	Teinacher mit Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,5l	5,20 €
37	Teinacher mit Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,75l	6,30 €

Limonata

40	Coca Cola ^{1,4,10,15}	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,90 €
41	Coca Cola Zero ^{1,10,11,15} (wird in der Flasche serviert)	0,33l	3,90 €
42	Coca Cola light ^{1,10,11,15} (wird in der Flasche serviert)	0,33l	3,90 €
43	Fanta ^{1,4,11,15}	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,90 €
44	Sprite ^{4,15}	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,90 €
45	Spezi ^{1,4,10,11,15}	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,90 €
46	Ice Tea Zitrone ¹⁵	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,40 €
47	Schweppes Bitter Lemon ^{4,15}	0,2l	3,30 €
		0,4l	5,10 €
48	Schweppes Ginger Ale ^{1,15} (wird in der Flasche serviert)	0,2l	3,40 €
49	Schweppes Tonic Water ¹⁵ (wird in der Flasche serviert)	0,2l	3,40 €
50	Orangina Orange (wird in der Flasche serviert)	0,2l	3,60 €
51	Orangina Rouge ¹ (wird in der Flasche serviert)	0,2l	3,60 €
52	Red Bull	Dose 0,2l	5,60 €

Succhi di frutta

60	Saftschorle	0,2l 0,4l	3,20 € 4,40 €
70	Maracujanektar	0,2l 0,4l	3,70 € 4,90 €
71	Apfelsaft ^{4,15}	0,2l 0,4l	3,70 € 4,90 €
72	Orangensaft	0,2l 0,4l	3,70 € 4,90 €
73	Bananennektar ^{4,15}	0,2l 0,4l	3,70 € 4,90 €
74	Kirschnektar	0,2l 0,4l	3,70 € 4,90 €
75	Traubensaft	0,2l 0,4l	3,70 € 4,90 €
76	Johannisbeernektar	0,2l 0,4l	3,70 € 4,90 €
77	Tomatensaft (wird in der Flasche serviert)	0,2l	3,90 €
78	Kiba (Kirsch- & Bananennektar) ^{4,15}	0,2l 0,4l	3,70 € 4,90 €

Aperitivo

80	Martini Bianco, Rosso oder d´Oro	4cl	5,30 €
81	Sherry Dry Secco oder Medium Dry	4cl	5,30 €
82	San Bitter ^{1,15}	0,1l	4,10 €
83	Prosecco Scavy & Ray	0,1l	5,30 €
84	Campari Soda ¹	0,2l	6,30 €
85	Campari Orange ¹	0,2l	6,30 €
86	Prosecco Pfirsich	0,1l	5,60 €
87	Prosecco Aperol ¹	0,1l	5,60 €

DRINKS

Ramazotti Amore

Der spritzige Drink mit der wilden Note

Ramazotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry, Prosecco und Eiswürfel

€ 6,90

Lillet

Im Einklang mit Honig und Orangen

Russian Wild Berry, Prosecco, Lillet, Soda und Eiswürfel

€ 6,90

Hugo

Wer es erfrischend und süß mag

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Soda und Eiswürfel

€ 6,90

Aperol Spritz

Der spritzige Klassiker

Aperol, Prosecco, Soda und Eiswürfel

€ 6,90

Vino – Offene Weine

Vino Bianco – Weißwein

	0,1l	0,2 l	0,5 l
Müller-Thurgau Bürgertröpfle QW trocken Spitalkellerei Konstanz, Bodensee – Baden Frisch, rassig, saftig. Ein echter See Müller.	€ 2,90	€ 5,30	€ 10,30
Pinot Grigio Veneto IGP trocken Cantina Colli Vicentini, Venetien – Italien Am Gaumen italienische Leichtigkeit mit fruchtigem Körper.	€ 3,00	€ 5,50	€ 10,50
Chardonnay del Veneto IGT trocken Cantina Soligo, Venetien – Italien Rebsortentypische Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Nüssen.	€ 3,00	€ 5,50	€ 10,50
Soave DOC trocken BIO Cantina Fasoli, Venetien – Italien Fruchtig elegant mit zartem Schmelz.	€ 2,90	€ 5,30	€ 10,30

Vino Rosso – Rotwein

Bodensee Spätburgunder QW trocken Markgraf von Baden, Bodensee – Baden Ganz klassisch, feine Säure und leichter Körper.	€ 3,00	€ 5,50	€ 10,50
Merlot IGT trocken Cantina Lavis, Venetien – Italien Leichter, saftiger Merlot mit feinem Duft.	€ 3,00	€ 5,50	€ 10,50
Primitivo Puglia IGT Ambre Vini, Apulien – Italien Dichte, offene Frucht mit zurückhaltender Säure und weichen Tanninen.	€ 3,10	€ 5,80	€ 10,80
Nero d' Avola Sicilia DOC trocken Ambre Vini, Sizilien – Italien Saftige Kirschfrucht und rassige Würze, viel Sonne im Glas.	€ 3,30	€ 6,50	€ 11,50

Vino Rosato – Roséwein

Bardolino Chiaretto Rosé DOC trocken

Cantina Marano, Italien

Mild und trotzdem viel frische Frucht.

€ 3,00

€ 5,50

€ 10,50

Weißweinschorle vom Qualitätswein

Qualitätswein, Qualitätswasser

20 cl **4,90 €**

Rotweinschorle vom Qualitätswein

Qualitätswein, Qualitätswasser

20 cl **4,90 €**



In Vino veritas

Im Wein liegt die Wahrheit.

Flaschenweine

Vino Frizzante – Schaumwein

0,75 l

Prosecco Treviso DOC Spumante Extra Dry

€ 33,30

Marsuret, Venetien – Italien

Ein Prosecco aus dem Herzen der Region mit einem fruchtigen, intensiven Körper und feinem Duft. Die feine anhaltende Perlage ist angenehm aromatisch und frisch.

Cuvée Prestige Franciacorta DOCG Brut

€ 84,50

Ca' del Bosco, Lombardei – Italien

Frisch, klar und druckvoll stellt die Cuvée Prestige das Potenzial dieser Region unter Beweis. Helle Frucht, feine Zitrusaromen und feine Noten von Hefegebäck.

Vino Bianco – Weißwein

Sonnenhalde Grauburgunder QW trocken

€ 33,70

Spitalkellerei Konstanz, Bodensee – Baden

Würzige Burgunderaromen ergänzt von dem Duft feiner Mirabellen.

Vollmundig und gelbfleischig jedoch mit großem Trinkflow.

Gavi DOCG trocken

€ 29,60

San Matteo, Piemont – Italien

Feine Melonenfrucht, frische und saftige Säure. Mit einer würzigen Note das Paradebeispiel des unterhaltsamen Sommerweins.

Scaia Bianca Veneto (Garganega/Chardonnay) IGT trocken

€ 29,80

Tenuta St. Antonio, Venetien – Italien

Frisch und angenehm, dank seiner feinen Säure. Die Ausgewogenheit von Weichheit und Würzigkeit machen ihn einladend und faszinierend.

Lugana San Benedetto DOC trocken

€ 34,40

Azienda Zenato, Venetien – Italien

Ein Klassiker vom Gardasee. Florale Aromen, hellgelbe Früchte, eine zarte Säure, zum Verlieben...

Flaschenweine

Vino Rosato – Roséwein 0,75 l

Spätburgunder Rosé QW trocken € 27,40

Markgraf von Baden, Bodensee – Baden

Ein Klassiker vom Bodensee. Kräftige, mundfüllende Frucht und eine zarte Säure. Intensiv strahlende Farbe und reichhaltige Aromatik.

Bardolino Chiaretto Rosé DOC trocken € 28,80

Azienda Zenato, Venetien – Italien

Eine ganze Palette von Fruchtaromen verzaubern die Nase. Seine milde und zugleich frische Art machen diesen Rosé zum perfekten Begleiter sommerlicher Abende.

Vino Rosso – Rotwein

Valpolicella Superiore DOC trocken € 33,50

Azienda Zenato, Venetien – Italien

Spiel von süßer Frucht mit der feinen Herbe von Bitterschokolade. Zartes und präsenes Tannin macht ihn zu einem seriösen Allrounder.

Chianti DOCG trocken € 31,80

Poliziano, Toskana – Italien

Ein Chianti wie aus dem Bilderbuch. Die Sangiovesefrucht wird klassisch interpretiert mit knackiger Kirschfrucht und animierender Säure.

Primitivo di Manduria „TALO“ DOP trocken € 34,30

San Marzano, Apulien – Italien

Schon das Rubinrot kündigt die dichte Frucht an. Nase und Gaumen verführen gleichermaßen mit Aromen von eingelegten Früchten und Schokolade.

Dolcetto d' Alba DOC trocken € 39,90

Rinaldi, Piemont – Italien

Typischer kann Dolcetto nicht sein. Am Gaumen viel Frische, die von feinwürzigen Aromen roter Beeren, etwas Kaffee und frischen Kräutern unterlegt ist.

Birra

90	Rothaus Pils	0,3l	3,60 €
		0,4l	4,30 €
92	Rothaus Hefe hell	0,3l	3,60 €
		0,5l	4,60 €
94	Cola Weizen ^{1,4,10,15}	0,5l	4,60 €
95	Radler	0,3l	3,60 €
		0,5l	4,90 €
97	Rothaus Export	0,3l	3,50 €
		0,5l	4,60 €
98	Bürgerstuben Kellerbier „Naturtrüb“	0,3l	3,60 €
		0,5l	4,60 €

Bottiglia di Birra

100	Maisel´s Weizen Kristall	0,5l	4,60 €
101	Maisel´s Weizen Dunkel	0,5l	4,60 €
102	Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,60 €
103	„Bleifrei“ alkoholfreies Pils	0,33l	3,90 €

Digestivo

105	Limoncello	2cl	3,90 €
106	Grappa Hausmarke	2cl	4,20 €
107	Grappa Riserva im Sherry Fass gereift	2cl	6,90 €
108	Grappa Riserva in Portwein Fass gereift	2cl	6,90 €
109	Grappa Riserva im Whiskey Fass gereift	2cl	6,90 €
110	Grappa No Nino	2cl	9,60 €

Longdrink

120 Cuba Libre Brauner Rum, Coca Cola und Limetten	6,90 €
121 Jack Daniel´s mit Coca Cola	6,60 €
122 Gin Tonic	6,90 €
123 Vodka Red Bull	7,60 €

Cocktails

125 Caipirinha	7,60 €
126 Mojito	7,90 €
127 Long Island Ice Tea	8,90 €

Spiriti

130 Vodka Absolut	2cl	3,80 €
131 Sambuca	2cl	3,90 €
132 Tequila Gold mit Orange und Zimt	2cl	3,90 €
133 Tequila Silber mit Zitrone und Salz	2cl	3,90 €
134 Obstwasser	2cl	3,90 €
135 Williams Birne	2cl	3,90 €
136 Remy Martin V.S.O.P	4cl	4,90 €
137 Calvados	4cl	4,30 €
138 Jack Daniel´s	4cl	4,60 €
139 Jim Beam	4cl	4,90 €
140 Amaretto di Saronno	4cl	3,90 €
141 Averna	4cl	4,00 €
142 Ramazotti	4cl	4,00 €
143 Fernet Branca	4cl	4,00 €
144 Baileys	4cl	4,60 €
145 Southern Comfort	4cl	4,90 €
146 Jägermeister	4cl	4,20 €
147 Vecchia Romagna	4cl	4,90 €

Caffé e Infuso

150	Espresso ¹⁰	2,60 €
151	Espresso Doppio ¹⁰	4,30 €
152	Espresso Coretto ¹⁰	4,50 €
153	Cappuccino ¹⁰	3,60 €
154	Große Schale Milchkafee ¹⁰	3,90 €
155	Latte Macchiato ¹⁰	3,90 €
156	Tasse Kaffee ¹⁰	2,70 €
157	Kaffee Hag (koffeinfrei)	2,80 €
159	Kaffee mit Baileys	5,20 €
158	Heiße Schokolade (Vollmilch, Dunkel oder Weiß)	3,80 €
161	Heiße Schokolade mit Baileys	5,80 €
162	Moccacino Heiße Schokolade mit Espresso und Sahne ¹⁰	5,20 €
163	Heiße Milch mit Honig	3,80 €

Tee

Kanne frischer Bio Tee

5,80 €

- 306 **Nana Minze**
Diese Minzart zeichnet sich durch ihre belebende Frische aus.
5–10 Minuten ziehen lassen
- 307 **Früchteparadies**
Eine Geschmacksexplosion nach reifen Erdbeeren
und lieblicher Aprikose mit angenehm frischer Säure.
5–10 Minuten ziehen lassen
- 308 **Kamillenblüte**
Ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk.
5–10 Minuten ziehen lassen
- 309 **Indian Chai**
Kräftig, würzig und typisch indisch.
5 Minuten ziehen lassen
- 310 **Rooibos Sahne Caramel**
Sahnig–weiche Caramel–Noten umspielen die natürliche Süße des Rooibos.
5 Minuten ziehen lassen
- 311 **Grüner Rooibos Limone–Ingwer**
Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe,
5 Minuten ziehen lassen
- 312 **Gourmet Kräutertee**
Süßlich–vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische.
5–10 Minuten ziehen lassen
- 313 **Passionsfrucht**
Saftige Passionsfrucht mit ihrem süß–sauren Geschmack.
5 Minuten ziehen lassen
- 314 **Earl Grey Nr. 69**
Der Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte.
2 Minuten ziehen lassen

Antipasti di pesce

200	Insalata Tonno Blattsalat mit frischen Tomaten, Thunfisch, Zwiebelringe und gekochtem Ei	12,50 €
201	Insalata Pescatore Großer gemischter Salat mit dem Besten aus See und Meer	15,50 €
202	Gambas e pomodori al olio Drei ganze Garnelen mit frischen Tomaten in Olivenöl gebacken mit einem Hauch Knoblauch	13,50 €
203	Insalata di Mare Fischsalat mariniert mit Olivenöl und Zitrone	14,50 €
205	Polpo alla griglia Oktopus vom Grill mit Peperoni und Aijoli	9,50 €

Antipasti Tradizionale

206	Bruschetta Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel, frischem Basilikum und Olivenöl	6,80 €
208	Bruschetta Prosciutto Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel, frischem Basilikum und Parmaschinken	10,50 €
209	Antipasti misto Schinkenauswahl, Salami, Mozzarella und eingelegtes Gemüse	13,20 €
210	Caprese con Mozzarella di bufala Büffelmozzarella mit Tomaten auf einem Rucolabett	12,30 €
211	Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano	12,80 €
212	Burrata auf Rucola und Cherry Tomaten an Olivenöl	16,50 €
213	Antipasti Verdura Eingelegtes Gemüse mit Dip	12,50 €

Insalata

180	Insalata Verde Kleiner grüner Salat	5,80 €
181	Insalata Mista Kleiner gemischter Salat	6,50 €
182	Insalata di Pomodori Tomatensalat mit Zwiebeln an weißem Balsamico	6,80 €
183	Insalata Contadina Großer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Fetakäse und Paprika	11,80 €
184	Insalata Sportiva Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Champignons	13,80 €

Zuppa

190	Crema di pomodori Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	5,50 €
191	Minestrone Tomatisierte Gemüsesuppe mit Grana Padano	6,20 €
192	Zuppa di pesce Fischsuppe mit Garnelen	10,20 €

Risotti

244	Risotto Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	14,50 €
245	Risotto Certosino mit Lachs, Garnelen und Spinat	14,30 €
246	Risotto di Ratatouille mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons	12,90 €
247	Risotto di Porcini mit Steinpilzen	14,50 €
248	Risotto di Tacchino mit Putenbruststreifen, Champignons, Oliven ⁷ und Tomaten	14,20 €

Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Pizzen und andere Gerichte nicht immer gleichzeitig serviert werden können.

Alle Pizzen werden im Steinofen gebacken und mit Mozzarella überbacken.

Pizza

250	Margherita	9,80 €
251	Funghi mit Champignons	10,20 €
252	Contadina mit Vorderschinken ⁴ , Salami und Champignons	11,90 €
253	Siciliana mit scharfer Salami und Zwiebeln	11,90 €
254	Capricciosa mit Salami, Zwiebeln, Artischocken und Oliven ⁷	12,20 €
255	Quattro Stagione mit Vorderschinken ⁴ , Champignons, Artischocken und Peperoni	12,20 €
256	Napoli mit Sardellen und Oliven ⁷	11,10 €
257	Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln	11,30 €
258	Hawaii mit Vorderschinken ⁴ und Ananas	12,20 €
259	Parma mit Parmaschinken	12,50 €
260	Vegetaria mit verschiedenen Gemüsesorten	11,50 €
261	La Piazza mit Gorgonzola, Spinat und Knoblauch	11,50 €
262	Rucola mit frischem Rucola und Grana Padano	11,50 €
263	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Garnelen	13,10 €
264	Gamberi mit Garnelen und Rucola	15,20 €
265	Salmone mit Lachsstreifen und Gorgonzola	13,30 €
266	Calzone Teigtasche mit Salami, Vorderschinken ⁴ und Champignons	12,50 €
267	Quattro Formagi mit 4 verschiedenen Käsesorte	12,10 €
268	Salami	11,20 €
269	Prosciutto mit Vorderschinken ⁴	11,20 €
270	Pollo mit Putenbrust, Paprika und Zwiebeln	13,20 €
271	Fiorentina mit Artischocken, Fetakäse und scharfer Salami	13,20 €
272	Bovino mit Rinderstreifen, Fetakäse, Zwiebeln und Paprika	14,30 €
273	Di bufala mit Büffelmozzarella und Rucola	13,30 €
274	Di Bresaola mit luftgetrockneten Rindfleischstreifen, Rucola, Bresaola und Grana Padano	15,50 €

Pasta Tradizionale

220	Spaghetti Napoli in Tomatensauce mit frischem Basilikum	10,80 €
221	Spaghetti Aglio e Pomodori mit scharfer Peperoni, Knoblauch und Tomaten	11,50 €
222	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleischsauce	12,20 €
223	Spaghetti al Pesto Genovese mit hausgemachten Basilikumpesto	11,80 €
224	Spaghetti Carbonara mit Speck und Ei an Sahnesauce	12,20 €
225	Pappardelle mit geräucherter Entenbrust an Pistazien Pesto	14,10 €
226	Gnocchi Noce mit Gorgonzola, Walnüsse und Rucola	12,30 €
228	Tortellini alla Panna mit Fleischfüllung und Vorderschinken ⁴ an Sahnesauce	12,30 €
229	Tortellini Aurora mit Fleischfüllung an Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken	11,80 €
230	Tortellini Spinaci mit frischem Spinat, Ricottakäse an Tomatensahnesauce	12,30 €
231	Tagliatelle Buongustaia mit Champignons, Cherry Tomaten und Parmaschinken an Sahnesauce	13,60 €
232	Tagliatelle La Piazza mit Speck, Zucchini und Fetakäse an Tomatensahnesauce	13,50 €
233	Tagliatelle della Casa mit Putenbruststreifen, Paprika und Oliven ⁷ an Tomatensauce	14,20 €
234	Tagliatelle Funghi porcini mit Steinpilzen	14,50 €
235	Rigatoni a la Arrabbiata mit Tomaten, Knoblauch und scharfer Peperoni	11,50 €
236	Rigatoni al Forno mit Rinderhackfleisch und Gemüse im Ofen überbacken	12,50 €
2235	Pappardelle Anatra mit geräucherter Entenbrust, Oliven ⁷ und Pilze an Tomatensahnesauce	13,80 €
2236	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleischsauce	11,80 €
237	Lasagne Vegetaria mit Gemüse der Saison	11,60 €

Pasta pesce

238	Spaghetti Scoglio mit Meeresfrüchten an Tomatensugo	15,20 €
239	Spaghetti Gamberi mit Riesengarnelen an Tomatensauce	15,10 €
240	Pappardelle Salmone mit Lachswürfel	14,20 €
242	Tagliatelle Gambas mit Garnelen, Zucchini und Cherry Tomaten an Tomatensahnesauce	15,10 €

Carne

280	Saltimbocca alla Romana Kalbsrückensteak mit Salbei und Parmaschinken an Weißweinsauce auf Risotto	24,80 €
281	Vitello ai Porcini Kalbsrückensteak an Steinpilzsauce dazu Safranrisotto	26,50 €
282	Piccata Milanese Kalbsrückensteak in Parmesan-Ei Kruste auf Tomatenspaghetti	23,20 €
283	Bistecca alla Griglia ca. 240gr Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	27,50 €
284	Tagliata di Manzo con Rucola e grana kleines Rumpsteak ca. 120gr mit Rucola und Grana Padano	16,20 €

Pezzo di carne

285	Argentinisches Rumpsteak ca. 220gr	22,00 €
286	Kalbsrückensteak ca. 200gr	23,50 €
287	Putensteak ca. 180gr	14,50 €

Accompagnamento di carne

290	Portion Bandnudeln	4,80 €
291	Portion Risotto	4,90 €
292	Portion Pommes Frites	4,70 €
293	Portion Rosmarinkartoffeln	5,00 €
294	Portion Gemüse der Saison	5,00 €
295	Pfeffersauce	1,70 €
296	Champignonrahmsauce	1,90 €
297	Hausgemachte Kräuterbutter	1,00 €
298	Balsamico Sauce	1,80 €

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 1,00 €

Pesce

300	Salmone a la Griglia Lachssteak auf Spinat a la Creme	21,50 €
301	Dorade vom Grill (ohne Hauptgräten) mit Gemüse an Olivenöl und Zitrone	22,80 €
302	Frittura Mista Frittierte Calamari und Garnelen mit Zitrone	22,50 €

Pezzo di pesce

303	Lachssteak ca. 200gr	16,80 €
305	Gambas a la Griglia 5 Stück	21,50 €

Accompagnamento di pesce

290	Portion Bandnudeln	4,80 €
291	Portion Risotto	4,90 €
292	Portion Pommes Frites	4,70 €
293	Portion Rosmarinkartoffeln	5,00 €
294	Portion Gemüse der Saison	5,00 €
295	Pfeffersauce	1,70 €
296	Champignonrahmsauce	1,90 €
297	Hausgemachte Kräuterbutter	1,00 €
298	Balsamico Sauce	1,80 €

Dolce

520	Tiramisu nach Art des Hauses	6,80 €
521	Panna Cotta garniert mit Früchten der Saison	5,50 €
522	Zabaglione von Marsala mit Vanilleeis	6,50 €

Essen und genießen mit Verstand!

Gerade für Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten sind Inhaltsstoffe ein wichtiger Teil einer verträglichen Ernährung.

Damit Sie mit gutem Gewissen und entspannt speisen können, finden Sie hier eine Auflistung der wichtigsten Inhaltsstoffe unserer Produkte.

Gerne bringen wir Ihnen eine gesonderte Allergene–Speisekarte.

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) mit Süßungsmittel(n)
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) Süßungsmittel

**Wir haben unsere Kennzeichnung nach bestem Wissen und Gewissen ausgeführt.
Wenn Sie Allergiker sind und unsicher, fragen Sie bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal.**