



# Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Ristorante „da Francesco“ im Herzen von Karlstadt begrüßen zu dürfen.

Bei uns können Sie in angenehmer Atmosphäre mediterrane Köstlichkeiten genießen.

Mit großer Leidenschaft und Hingabe kreieren wir für Sie aromatische Köstlichkeiten und möchten Sie dazu inspirieren, die traditionell leichte, bekömmliche und abwechslungsreiche mediterrane Küche noch besser kennenzulernen.

Lassen Sie sich begeistern!

Einen passenden Begleiter zu unseren Speisen finden Sie in unserer umfangreichen italienischen Weinkarte.

Und für alle Pizzaliebhaber gibt es ab sofort auch wieder verschiedene Pizzen auf unserer Speisekarte!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal





# Antipasti/Vorspeisen



## Minestrone <sup>f</sup>

italienische Gemüsesuppe

3,80 €

## Crema di Pomodoro <sup>b</sup>

Tomatencremesuppe

3,80 €

## Bruschette Classiche

4 Scheiben geröstetes Brot mit Tomaten,  
Basilikum mit oder ohne Knoblauch

3,80 €

## Antipasto della Casa <sup>7,b,e (Weizen), k</sup>

Salatbouquet, geräucherter Lachs, Vitello Tonnato,  
Carpaccio, Tomaten und Mozzarella, Oliven und Baguette

9,80 €

## Insalata Caprese <sup>b</sup>

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

6,80 €

## Vitello Tonnato <sup>i</sup>

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an  
Thunfischmayonnaisecreme und Kapern

8,80 €

## Carpaccio Cipriani <sup>b</sup>

hauchdünne Scheiben vom rohen Rindfleisch  
auf Rucolasalat und gehobeltem Parmesankäse

8,80 €





# Insalate/Salat

## **Insalata della casa** 4,5,6,b,e (Weizen)

marktfrische Salate mit gebratenen Putenbruststreifen,  
Speck, Sonnenblumenkernen, French-Dressing und Baguette 8,50 €

## **Insalata Venezia** 4,5,6,b,e (Weizen),h

marktfrische Salate mit gebratenen Garnelen (geschält),  
Rose-Island-Dressing und Baguette 9,80 €

## **Insalata Toscana** 5,6,b,e (Weizen)

gebratene Rinderfiletspitzen auf knackigen Blattsalaten  
mit Croutons und Sonnenblumenkernen, Kräuter-  
Sauerrahm, Baguette 9,80 €

## **Insalata Italia** 3,4,5,6,b,e (Weizen)

großer gemischter Salatteller mit Schinken und  
Käsestreifen, Rose-Island-Dressing, mit Baguette 9,80 €

## **Insalata Rucola** b,c (Walnuss), e (Weizen)

großer Salatteller mit Rucola, Kirschtomaten,  
Walnüssen und gehobeltem Parmesan, mit Baguette 8,80 €

## **Insalata mista** 6,b,e (Weizen)

großer gemischter marktfrischer Salat mit Croutons,  
Sonnenblumenkernen und Baguette.  
Dressing nach Wahl: French-Dressing, Essig & Öl,  
Kräuter-Sauerrahm, Rose-Island-Dressing 7,80 €

## **Insalata mista piccola** 6,b,e (Weizen)

kleiner gemischter Salat mit French-Dressing und Baguette 3,50 €

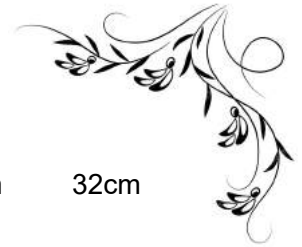




# Pizze

	28 cm	32cm
<b>Margherita</b> <small>1,b,e (Weizen)</small> Tomatensauce und Mozzarella	6,50 €	7,50 €
<b>Napoli</b> <small>e (Weizen), k</small> Tomatensauce, Mozzarella und Sardellen	7,00 €	8,00 €
<b>Salami</b> <small>1,2,3,4,5,6,b,e (Weizen)</small> Tomatensauce, Mozzarella und Salami	7,00 €	8,00 €
<b>Prosciutto</b> <small>1,2,3,4,5,6,b,e (Weizen)</small> Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken	7,00 €	8,00 €
<b>Parma</b> <small>3,4,5,6,b,e (Weizen)</small> Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Parmaschinken	8,50 €	10,00 €
<b>Regina</b> <small>1,2,3,4,5,6,b,e (Weizen)</small> Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons	8,00 €	9,00 €
<b>Tonno</b> <small>1,2,b,e (Weizen)</small> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel	8,00 €	9,00 €
<b>Capricciosa</b> <small>1,2,3,4,5,6,7,b,e (Weizen)</small> Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven und Artischocken	8,00 €	9,00 €
<b>4 Stagioni</b> <small>1,2,3,4,5,6,7,b,e (Weizen)</small> Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Paprika, Salami und Champignons	8,00 €	9,00 €





## **Hawaii** 1,2,3,4,5,6,8,b,e (Weizen)

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas

28 cm 32cm

8,00 € 9,00 €

## **Verde** 1,2,3,4,5,6,b,e (Weizen)

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Vorderschinken Peperoni und Knoblauch

8,00 € 9,00 €

## **4 Formaggi** 1,2,3,b,e (Weizen)

Tomatensauce und vier verschiedene Käsesorten

8,50 € 10,00 €

## **Mare** e (Weizen),b,k,h,m

Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs, Garnelen, Muscheln, Sardellen und Knoblauch

8,50 € 10,00 €

## **Caprese** b,e (Weizen)

frische Tomaten, Mozzarella, und Basilikum

8,00 € 9,00 €

## **Diavola** 1,2,3,4,5,6,b,e (Weizen)

Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami

8,00 € 9,00 €

## **Siciliana** 3,4,5,6,7,e (Weizen),b,k

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Zwiebeln und Kapern

8,00 € 9,00 €

## **Calzone** 1,2,3,4,5,6,b,e (Weizen)

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und Champignons

8,00 € 9,00 €

## **Fattoria** 3,b,e (Weizen)

frische Tomaten, Mozzarella, gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika und Knoblauch

8,50 € 10,00 €

## **Della Casa** 1,2,3,4,5,6,7,b,e (Weizen)

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken, Peperoniwurst, Champignons, grüne Peperoni, Paprika, Oliven und Artischocken

8,50 € 10,00 €





## per bambini/Kinderkarte

### **Giulia** b,e (Weizen)

Spaghetti mit Tomatensauce

4,50 €

### **Riccardo** 1,2,3,4,5,6,9,e (Weizen),i,b

Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce

4,50 €

### **Pinocchio** b,e (Weizen)

Kinderpizza mit zwei Zutaten nach Wahl

4,50 €

### **Tom und Jerry** b,i,e (Weizen)

paniertes Schnitzel mit Butternudeln

5,50 €

## Pasta al Forno/überbackene Pasta

### **Lasagne** e (Weizen)

mit Bechamelsauce und Hackfleisch

8,90 €

### **Penne dello Chef** e (Weizen)

überbackenen Nudeln mit Mozzarella, Champignon in  
Hackfleisch-Sahne-Sauce

9,80 €





# Pasta/Nudeln

## **Spaghetti Puttanesca** 7,k,e (Weizen)

Tomatensauce, Sardellen, Oliven und Kapern

8,90 €

## **Gnocchi alla Sorrentina** b,e (Weizen)

mit Mozzarella, Basilikum in Tomaten-Sahnesoße

8,50 €

## **Penne Amatriciana** e (Weizen)

Tomatensauce und geräucherte Schweinebäckchen „Guanciale“

8,50 €

## **Spaghetti al ragu** e (Weizen)

Spaghetti mit Hackfleischsoße

8,90 €

## **Spaghetti Aglio e Olio** e (Weizen)

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, leicht scharf

9,80 €

## **Spaghetti Napoli** e (Weizen)

Spaghetti mit Tomatensauce

7,50 €

## **Spaghetti alla carbonara** b,i,e (Weizen)

Italienische Art, geräucherte Schweinebäckchen „Guanciale“, mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Eigelb, frisch gehobeltem Pecorino

9,80 €

## **Penne all' Arrabiata** 1,2,3 e (Weizen)

in Tomatensauce, Peperoncino und Knoblauch

8,50 €

## **Tortellini alla Panna** 1,2,3,4,5,7,b,e (Weizen)

frische Teigtaschen, mit Fleisch und Käse gefüllt, in einer leichten Sahnesauce

9,90 €





# Carne/Fleisch

## Vitello/Kalb

**Scaloppine al Vino Bianco** <sup>a,f,b</sup> 13,90 €



Schnitzel vom Kalb (nicht paniert) in Weißweinsauce  
Rosmarinkartoffel und Salat

**Scaloppine ai Funghi** <sup>9,b,f</sup> 14,50 €

Schnitzel vom Kalb (nicht paniert) in Pilzrahmsauce,  
Rosmarinkartoffel und Salat

**Saltimbocca alla Romana** <sup>2,a,b,f</sup> 15,90 €

Schnitzel vom Kalb (nicht paniert) mit Salbei und Parma-  
schinken, in Weißweinsauce, Rosmarinkartoffel und Salat







## Steaks

Wir verwenden nur das zarteste Fleisch  
argentinischer Spitzenrinder aus artgerechter Freilandzucht

	<b>Rumpsteak</b>	<b>Angusfilet</b>
200 g	16,50 €	20,80 €
250 g	21,40 €	25,00 €
300 g	24,20 €	29,30 €
400 g	31,90 €	39,90 €

***Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter, Ciabattabrot,  
Salat und eine von Ihnen ausgewählte Sauce***

Pfeffersauce <sup>b,9,f,a</sup> <sub>SEP</sub>  
oder

Barbecuesauce mit frischen Paprika und Zwiebeln <sup>9,a,g,e,b</sup>

### ***Dass passt auch dazu***

Rosmarinkartoffeln und Gemüse	3,50 €
Spaghetti aglio e olio <sup>e</sup> (Weizen)	3,50 €
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm <sup>b</sup>	3,50 €

#### ***Wie hätten Sie's denn gerne gebraten?***

englisch	innen saftig rot, außen kräftig gebräunt
medium	innen rosa und in der Mitte noch roh, außen kräftig gebräunt
rosa	innen ein breiter Streifen rosa, außen stark gebräunt
well done	innen ganz durchgebraten, außen stark gebräunt





# Dolci/Dessert



**Crème Brûlée** <sup>b</sup> 3,80 €

**Schokosoufflé** <sup>b,e (Weizen)</sup>  
mit Vanillesoße und Sahne 3,80 €

**Tartufo-Eis** <sup>5,b</sup>  
mit eingegossenem Espresso 3,80 €

**Apfelstrudel** <sup>b,e (Weizen)</sup>  
mit Vanillesauce und Sahne 3,80 €

**Cassata** <sup>b,a,i,o</sup>  
traditionelle sizilianische Eiscremespezialität 3,80 €

**Tartufo Classico** <sup>b,c,i,a,o,e (Weizen)</sup>  
Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladencreme  
mit kandierten Haselnussstückchen in Espresso getaucht 3,80 €

**selbstgemachtes Tiramisu** <sup>b,c,i,e (Weizen)</sup> 3,80 €

**Gelato Misto** <sup>9,1,o,b</sup>  
3 Kugeln gemischtes Eis, wahlweise mit Sahne 3,80 €





# Weine – offen

0,25 l

## Aus Franken

### **Weingut Höfling, Eußenheim**

Karlstadter, Müller-Thurgau, halbtrocken, weiß	3,60 €
Karlstadter, Silvaner, trocken, weiß	3,60 €
Karlstadter, Domina, trocken, rot	4,30 €

### **Weingut Juliuspital, Würzburg**

Silvaner 2015, Qualitätswein, trocken, weiß	4,40 €
Riesling 2015, Qualitätswein, trocken, weiß	4,90 €
Rotling 2015, Qualitätswein, trocken, rosé	4,90 €

<b>Frankenwein Schorle</b>	2,50 €
----------------------------	--------

## Aus Frankreich

### **Cellier des Comtes Roug – 2015**

Vin de Pays Cotalon, ausgewogene klare Farbe, weich. Rot	3,90 €
--	--------

## Aus Italien

### **Primitivo – 2015**

Apulien, trocken, vollmundig. 13,5 % vol., rot	3,90 €
--	--------

### **Bardolino Rosato – 2016**

halbtrocken, strahlender Rosé, angenehme Säure, frisch und spritzig, 11,5 % vol., rose	3,90 €
--	--------

### **Grillo delle Sicile – 2016 igt**

Sizilien, trocken, fruchtig. 13,0 % vol., weiß	3,90 €
--	--------

### **Lambrusco Medici – 2016**

Perlwein, leicht, Rubinrot, angenehme Säure, frisch, leicht schäumend, 7,5 % vol., rot	3,90 €
--	--------





# Flaschenweine aus Italien

0,75 l

## Weiß:

### **Lugana "I Frati" D.O.C. "Ca de Frati" 2016**

Dieser Lugana gehört zu den besten seiner Art. Würzig,  
voll und harmonisch im Geschmack, angenehm duftend  
nach Pfirsichen und Mandeln. Trocken.

22,50 €

### **Vermentino di Sardegna Benas**

Kellerei: Cantina della Vernaccia Oristano  
Reben: 100% Vermentino, Ausbau: Stahltank  
Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen; kräftiges Bukett  
nach Zitrusfrüchten und weißer Blüten; Trocken mit mittelkräftiger  
Frucht, leicht salzig, erfrischende Säure

19,50 €

### **Vernaccia di San Gimignano DOCG**

Kellerei: Selvabianca. Reben: 100% Vernaccia di San Gimignano.  
Ausbau: Edelstahltank. Strohgelb mit goldenen Reflexen;  
feines und frisches Bukett mit einem Hauch von Apfel;  
herzhafter Wein mit guter Struktur, ausgewogenes Säurespiel

22,50 €

## Rot:

### **Sicilia Rosso „Plumbago“ D.O.C., Planeta**



Der Planeta Plumbago rosso ist eine Cuvée aus den Rebsorten  
Merlot, Syrah und Cabernet Franc und Nero d'Avola.

24,50 €

### **Montepulciano TATONE DOC**

Kellerei: Terre d' Aligi, Rebe: 100% Montepulciano d'Abruzzo  
Ausbau: 2 Jahre großes Holzfass  
Intensive rote Färbung; im Bukett intensive Noten roter Früchte,  
leichtwürzig, etwas Leder; im Geschmack sehr weich, dichte  
Textur, saftig, langer Abgang

22,50 €





### **Nero d' Avola " La Segreta " DOC**

Kellerei: Planeta, Reben: 100% Nero d'Avola  
Ausbau: Edeltank und 8 Monate Barrique.  
Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen; in der Nase kräftige Noten  
von Brombeere und Pflaumen; Geschmacklich von mittel-  
dichter Struktur, kräftig und dennoch weiche Tannine, würzig  
19,50 €

### **Valpolicella Ripasso Selezione Famiglia DOC**

Kellerei: Ca de Rocchi/Tinazzi, Reben: Corvina, Rondinella,  
Molinara. Ausbau: 12 Monate Eichenholzfass.  
Kräftiges Rot mit granatfarbenen Reflexen; im Bukett ausgeprägte  
Konzentration von Frucht und Gewürzen; im Mund angenehme Noten reifer  
Früchte, begleitet von Vanille-Aromen; weiche Tannine und langer Abgang  
24,50 €

### **Le Volte Rosso Toscano IGT**

Kellerei: Tenuta dell' Ornellaia, Reben: Merlot, Sangiovese,  
Cabernet Sauvignon. Ausbau: 10 Monate zweitbelegtes Barrique.  
Rubinrote Farbe; in der Nase fruchtige Noten von süßen roten Beeren,  
etwas Leder und Tabak; Vollmundig und trocken im Geschmack,  
kräftig, fruchtig und harmonisch im Abgang; ausgewogenes Tannin  
24,50 €

### **Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG**

Kellerei: Bertani Reben: Corvina, Rondinella,  
Ausbau: 30 Monate im Barrique.  
Intensives Rubinrot; im Bukett Noten von Trockenpflaumen;  
fruchtig, beerig, würzig; dichte Struktur und weiche Tannine  
39,50 €

### **Il Bruciato IGT**

Kellerei: Guado al Tasso, Reben: Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Syrah. Ausbau: 8 Monate Barrique.  
Fruchtige Aromafülle nach Himbeere, Heidelbeere gepaart  
von feinen Holztönen und süßlichen Gewürzen;  
Geschmacklich ausgewogene Struktur mit feinem Schmelz,  
üppiger Frucht und fein eingebundene Tannine  
29,50 €

### **Corash Risierva DOC**

Kellerei: Cantina della Vernaccia Oristano.  
Reben: 100% Cannonau di Sardegna. Ausbau: 1 Jahr Eichenholzfass.  
Granatrot mit violetten Reflexen; im Bukett Noten reifer roter  
Früchte gepaart mit Tönen von Unterholz und Pfeffer;  
Trocken, dichte Struktur, weiche Tannine und samtiger Abgang  
29,50 €





# Prosecco

**Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.** Glas 0,1 l 2,90 €

**Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.** Flasche 0,75 l 18,00 €

## Grappe

Grappa Bianca	40,0%	2cl	2,60 €
Grappa Prosecco	40,0%	2cl	3,40 €
Grappa Riserva	40,0%	2cl	4,00 €

# Aperitifs

Martini Bianco/Rosso	5 cl	2,90 €
Sherry Medium/Dry	5 cl	2,90 €
Campari Soda/Orange	5 cl	3,80 €
Kir Cassis – mit trockenem Weißwein	0,1 l	3,80 €
Kir Royal Cassis – Pfirsichlikör, mit trockenem Sekt	0,1 l	3,80 €
Aperol Spritz – Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe		4,00 €
Hugo – Holundersirup, Prosecco, Soda, Minzblatt, Limette		4,00 €





## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,80 €
Pott Kaffee	3,00 €
Espresso	1,80 €
Espresso Doppio	3,00 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Cappuccino – mit Milchschaum, klein	2,00 €
Cappuccino – mit Milchschaum, groß	3,00 €
Latte Macchiato – mit heißer Milch, Milchschaum	2,50 €
Café Latte – in der großen Tasse	3,00 €
große Tasse heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €
Glas Tee (Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grün)	2,00 €
Latte Spezial – Heiße Milch mit Espresso, Milchschaum und einem Aroma Ihrer Wahl: Haselnuss, Vanille, Zimt; Karamell oder Kokosnuss	3,00 €

## Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Internationale	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,00 €
San Pellegrino Acqua Panna	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,00 €
Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
Johannisbeere - Nektar	0,2 l	2,00 €
Kirschsaff	0,2 l	2,00 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,00 €
Saftschorle: Apfel, Johannisbeere, Orangensaft, Kirschsaff	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	2,90 €





Pepsi <sup>15</sup>

0,2 l 2,00 €

0,4 l 2,90 €

Pepsi light <sup>14,5,710</sup>

0,2 l 2,00 €

0,4 l 2,90 €

Mirinda <sup>3,4</sup>

0,2 l 2,00 €

0,4 l 2,90 €

Spezi <sup>4,6,7</sup>

0,2 l 2,00 €

0,4 l 2,90 €

Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup>

0,2 l 2,20 €

Schweppes Ginger Ale <sup>1,6</sup>

0,2 l 2,20 €

Bionade <sup>4</sup>, Holunder oder Ingwer-Orange

0,33 l 3,50 €



## Biere

Radeberger Pils vom Fass

0,3 l 2,40 €

Radeberger Pils vom Fass

0,4 l 2,90 €

Schneider Weiße Original vom Fass

0,3 l 2,40 €

Schneider Weiße Original vom Fass

0,5 l 2,90 €

Allgäuer Büble, Helles, vom Fass

0,3 l 2,40 €

Allgäuer Büble, Helles, vom Fass

0,5 l 2,90 €

Russ (Weizenbier mit Limo)

0,5 l 2,90 €

Schneider Weiße Alkoholfrei, Flasche

0,5 l 2,90 €

Radler (Bier mit Limo)

0,4 l 2,90 €

Clausthaler Alkoholfrei, Flasche

0,33 l 2,50 €

Zirndorfer Kellerbier, Flasche im Tonkrug serviert

0,5 l 2,90 €

Krusovice Cerne, Schwarzbier aus Böhmen, Flasche

0,5 l 2,90 €

Jever, sehr herb, Flasche

0,33 l 2,50 €

Hövels Original Rot Blonde aus Dortmund

0,5 l 3,40 €

Karamalz

0,33 l 2,00 €







# Spirituosen

## Hochprozentiges

<b>Jubiläums Aquavit</b>	42,0%	2cl	2,60 €
<b>Bacardi Rum</b>	37,5%	2cl	2,40 €
<b>Gorden Dry Gin</b>	37,5%	2cl	2,40 €
<b>Absolut Vodka</b>	37,5%	2cl	2,40 €
<b>Remy Martin VSOP</b>	40,0%	2cl	4,00 €

## Liköre

<b>Baileys Irish Creme</b>	17,0%	2cl	2,70 €
<b>Amaretto</b>	20,0%	2cl	2,70 €
<b>Sambuca</b>	40,0%	2cl	2,70 €
<b>Grand Marnier</b>	40,0%	2cl	2,70 €

## Whisky

<b>Ballentines</b>	40,0%	2cl	3,00 €
<b>Tullamore Dew</b>	40,0%	2cl	3,00 €

## Bitter und Kräuter





<b>Jägermeister</b>	35,0%	2cl	2,40 €
<b>Fernet Branca</b>	42,0%	2cl	2,40 €
<b>Ramazotti</b>	30,0%	2cl	2,40 €
<b>Spirituosen als Longdrink, Aufpreis</b>			0,80 €

## Fränkische Edelbrände

Destillerie Gößwein, Thüngersheim

Zwetschgenwasser	40,0%	2cl	2,40 €
Williams Christ	40,0%	2cl	2,40 €
Mirabellenwasser	40,0%	2cl	2,40 €
Kirschwasser	40,0%	2cl	2,40 €
Schlehe	40,0%	2cl	2,40 €
Haselnuss	40,0%	2cl	2,40 €

**Liste der Allergene und Zusatzstoffe<sup>[SEP]</sup> (Änderungen und Irrtümer vorbehalten)**

**Zusatzstoffe Getränke**

- 1 Farbstoff(e)<sup>[SEP]</sup>
- 2 mit Antioxidationsmittel<sup>[SEP]</sup>
- 3 mit Säuerungsmittel<sup>[SEP]</sup>
- 4 mit Süßstoffen
- 5 Koffein<sup>[SEP]</sup>
- 6 Chininhaltig<sup>[SEP]</sup>
- 7 Milch<sup>[SEP]</sup>
- 8 Schwefeldioxid / Sulfite
- 9 Konservierungsstoff(e)
- 10 enthält Phenylalaninquelle

**Zusatzstoffe Speisen**

- 1 Farbstoff(e)
- 2 Konservierungsstoff(e)
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Stabilisatoren
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Glukosesirup
- 7 geschwärzt<sup>[SEP]</sup>
- 8 Süßungsmittel
- 9 Gelier-/Verdickungsmittel

**Allergene**

- a Schwefeldioxid / Sulfite
- b Milch / Laktose
- c Nüsse (Mandel, Erdnuss, Walnuss)
- d Sesam
- e Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel)
- f Sellerie
- g Senf
- h Krebstiere
- i Eier<sup>[SEP]</sup>
- k Fische
- m Weichtiere
- o Lupinen<sup>[SEP]</sup>
- p Sojabohnen

