



## MITTAGSKARTE

Mo. bis Fr. von 11.30 - 15.00 (Ausgenommen die Feiertage)

---

321.	BUNTER SALAT MIT HÄHNCHEN an feiner Curry-Cocos Sauce (Leicht scharf)	13.90
322.	BUNTER SALAT MIT LACHS-STREIFEN an Kräutern gebraten	16.90
323.	FETUCCINE ALFREDO	13.50
324.	TAGLIERINI MIT SHRIMPS an leicht scharfer Tomaten-Sauce	15.50
325.	GNOCCHI an Pesto und knackigen Shrimps	15.50
326.	PENNE MIT LACHS UND KARTOFFELN mit feiner Sahne-Sauce überbacken	17.50
327.	CURRY-RISOTTO MIT RINDERSTREIFEN UND TOMATEN WÜRFELN Leicht scharf	19.90
328.	ZANDER-FILET an Safran-Risotto und Tomatenwürfeln	21.50
329.	RUMPSTEAK mit knackigen Rosmarin-Kartoffeln und grünem Salat	21.90
330.	LACHS an cremigem Risotto und Zucchini-Mantel	19.90
331.	PIZZA mit Artischocken, frischem Ziegenkäse und Knoblauch	12.90

## ZUPPE (Suppen)


- 
- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 20. | CREMA DI ZUPPA DI POMODORO  | 7.90  |
|     | Tomatencremesuppe mit Sahneschaumhaube und Basilikum [D]   |       |
| 21. | MINISTRONE PERLA PORTO      | 8.90  |
|     | Traditionelle mediterrane Suppe an Gartengemüse [1, 10, I <sub>1</sub> , L]                                    |       |
| 22. | ZUPPA DI PESCE   | 12.90 |
|     | Edelfisch nach Art des Hauses [7,10,B,C,D,E,I <sub>1</sub> ]   |       |

## ANTIPASTI (Vorspeisen)

- 
- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 30. | ANTIPASTI MISTI UND MEHR  | 14.90 |
|     | Duett an frischem Grillgemüse, Melone, Parmaschinken und mehr   |       |
| 31. | CAPRESE                                | 10.90 |
|     | Zarte Tomatenscheiben an Mozzarella, Basilikum und Olivenöl [D]   |       |
| 32. | CARPACCIO   | 14.90 |
|     | Hauchdünn geschnittene, rohe Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Rucola und aromatischem Parmesan [D]                         |       |
| 33. | VITELLO TONNATO   | 16.90 |
|     | Dünn geschnittene Kalbfleisch-Scheibchen an Thunfisch-Creme und Kapern [A, B, I <sub>1</sub> ]                              |       |
| 34. | BRUSCHETTA auf Rucolabett   | 11.90 |
|     | Geröstete Ciabatta-Scheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum in Olivenöl Öl mariniert [A, D, I <sub>1</sub> ] |       |
| 35. | WEINBERGSCHNECKEN   | 13.90 |
|     | in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce [A, D, I <sub>1</sub> ]   |       |


## INSALATE (Salate)

---

40. INSALATA MISTA  8.50  
Gemischter grüner Salat mit Mais, Paprika, Tomaten und Gurken
41. INSALATA CAPRICCIOSA [A, B] 12.50  
Frischer Misch-Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebelringen
42. INSALATA TACCHINO 14.50  
Frischer Misch-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Champignons und Zwiebeln
43. INSALATA PERLA PORTO 18.90  
Frischer Misch-Salat mit Rinderfiletstreifen
44. INSALATA FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA  
Frischer Misch-Salat an Kalbsleber, Butter und Salbei [D] 17.90

## SPAGHETTI (Auch glutenfrei)


---

- |     |  |                               |       |
|-----|--|-------------------------------|-------|
| 50. | SPAGHETTI BOLOGNESE<br>mit Hackfleischsauce  | [1, 10, E, l <sub>1</sub> ]   | 11.50 |
| 51. | SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO <br>mit Knoblauch, scharfer Peperoni in Olivenöl | [1, 10, l <sub>1</sub> , L]   | 10.50 |
| 52. | SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI<br><br>mit Knoblauch, scharfer Peperoni<br>und zwei Gambas an frischem Olivenöl   | [1,10,C, l <sub>1</sub> ,L,N] | 19.50 |
| 53. | SPAGHETTI PERLA PORTO<br>an zarten Rinderfiletstreifen und Steinpilzen   |                               | 20.50 |

Alle Spaghetti-Gerichte können auch glutenfrei zubereitet werden. Bitte sagen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung Bescheid.

## PENNE *(Auch glutenfrei)*


---

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 60. | PENNE BOLOGNESE<br>an mediterraner Hackfleisch-Creme  | 12.90 |
| 61. | PENNE ALL 'ARRABIATA <br>an scharfer Tomaten-Creme | 11.50 |
| 62. | PENNE ALL 'ARRABIATA DI MANZO<br>mit Rinderfiletstreifen in scharfer Tomaten-Creme  | 19.50 |
| 63. | PENNE ALL SALMONE E GRANCHIO<br>mit Lachs an Sahne-Creme  | 17.90 |
| 64. | PENNE TACCHINO<br>mit zarten Hähnchenbruststreifen an Sahne-Creme   | 16.90 |

Alle Penne-Gerichte können auch glutenfrei zubereitet werden. Bitte sagen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung Bescheid.

## TAGLIATELLE (Bandnudeln)

---

- |     |   |   |       |
|-----|---|---|-------|
| 70. | TAGLIATELLE TACCHINO  |   | 16.90 |
|     | an Hähnchenbruststreifen, Gartengemüse in Sahne-Creme           |   |       |
| 71. | TAGLIATELLE DI SALMONE  |   | 17.90 |
|     | an Lachsstreifen und zartem Gartengemüse in Tomaten-Sahne-Creme |   |       |
| 72. | TAGLIATELLE DI VERDURE  |  | 13.90 |
|     | an zart gebratenem Gemüse                                       |   |       |



## TAGLIERINI (Dünne Bandnudeln)

---

- |     |  |   |       |
|-----|--|---|-------|
| 80. | TAGLIERINI RUCOLA  |  | 14.90 |
|     | an gewürfelten Tomaten, Rucola, Knoblauch und Parmesan-Raspeln |   |       |
| 81. | TAGLIERINI CARPACCIO   |   | 18.90 |
|     | an Rindercarpaccio und Salbei-Creme                            |   |       |
| 82. | TAGLIERINI TARTUFO   |  | 21.90 |
|     | an aromatischem Trüffel  |   |       |


## RAVIOLI (Ricotta-Spinat Füllung)

---

- |     |  |   |       |
|-----|--|---|-------|
| 90. | RAVIOLI BURRO E SALVIA<br>an Butter und Salbei                               |  | 12.90 |
| 91. | RAVIOLI ALLA SICILIANA<br>mit Kapern, Oliven, Kräutern und Parmesan          |  | 12.90 |
| 92. | RAVIOLI ALLA PAVAROTTI<br>an frischen Krabben, Walnuss in Cognac-Sahne-Creme |   | 17.90 |
| 93. | RAVIOLI SALMONE<br>an zarten Lachswürfeln, Pinienkernen in Weißwein-Sauce    |   | 18.90 |


## GNOCCHI (Kartoffelnudeln)

---

- |      |   |   |       |
|------|---|---|-------|
| 100. | GNOCCHI ALLA SORRENTINA<br>an zarten Tomaten, gewürfeltem Mozzarella und Basilikum    |  | 11.90 |
| 101. | GNOCCHI SPINACI E GRANCHI<br>an frischen Krabben und Spinat, auf pikantem Rucola-Bett |   | 14.90 |


## AL FORNO (Im Ofen überbacken)

---

- |      |  |   |       |
|------|--|---|-------|
| 110. | LASAGNA CLASSICA   |   | 14.50 |
|      | an Rinderhackfleisch in pikanter Bolognese-Sauce                 |   |       |
| 111. | CANNELLONI E SPINACI   |   | 13.50 |
|      | mit Spinat gefüllte Röhrennudeln in Tomaten-Sahne-Creme und Käse |   |       |
| 112. | LASAGNA VERDURA  |  | 12.50 |
|      | Feines Gemüse überbacken mit zartem Käse                         |   |       |

## RISOTTO (Reis)

---

- |      |  |   |       |
|------|--|---|-------|
| 120. | RISOTTO AI PORCINI E FEGATO                              |   | 18.90 |
|      | an aromatischen Steinpilzen und Kalbsleber               |   |       |
| 121. | RISOTTO TACCHINO E FUNGHI                                |   | 17.90 |
|      | an Putenbruststreifen und Champignons                    |   |       |
| 122. | RISOTTO PERLA PORTO                                      |   | 19.50 |
|      | an zartem Lachs, Zucchini und Krabben in Sahnesoße creme |   |       |
| 123. | RISOTTO VERDURE  |  | 14.90 |
|      | an frischem Gartengemüse                                 |   |       |



## PIZZE (Pizzas)

---

130.	MARGHERITA mit Tomaten-Creme, Käse, Oregano		9.90
131.	SALAME mit Salami		12.50
132.	FUNGHI mit Champignons		11.50
133.	TONNO mit Thunfisch		12.50
134.	PROSCIUTTO mit gekochtem Schinken		12.50
135.	VERDURA mit Broccoli, Spinat und Champignons		12.90
136.	PERLA PORTO mit gebratenem Rindfleisch, Rucola, Parmesan und Cherrytomaten		18.90
137.	SALMONE E SPINACI mit Lachs und Spinat		17.50
138.	DIABOLO mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoncino		15.90

## CARNE (Fleisch)

---

140. FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (220g.) 34.90  
Rinderfilet vom Grill an frischen Kräutern, Rosmarinkartoffel  
und Gartengemüse der Saison
141. COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (220g.) 33.90  
Rumpsteak vom Grill an Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel  
und Gartengemüse
142. COSTOLETTE DI AGNELLO 33.90  
Zarte Lammkoteletts (3 Stk.) an Rotwein-Sauce, Rosmarinkartoffeln  
und Gartengemüse

## PESCE (Fisch)

---

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 150. | HEILBUTT-FILET  | 30.90 |
|      | an frischen mediterranen Kräutern, cremigem Safran-Risotto<br>und frischem Blattspinat                        |       |
| 151. | ZANDER-FILET  | 29.90 |
|      | mit frischen italienischen Kräutern, cremigem Safranrisotto<br>und frischem Blattspinat                       |       |
| 152. | FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA   | 29.90 |
|      | Lachsfilet vom Grill mit Limettensauce, frischen Kräutern, Blattspinat<br>und Safranrisotto                   |       |
| 153. | GEMISCHTER EDELFISCHTELLER  | 33.90 |
|      | Heilbuttfilet, Zanderfilet, Doradefilet<br>mit frischen italienischen Kräutern, Safranrisotto und Blattspinat |       |
| 154. | CALAMARO PERLA PORTO  | 27.50 |
|      | Gebratener Tintenfisch mit mediterranen Kräutern und Blattspinat  |       |

## DOLCI (Dessertvariationen)

---

160.	TIRAMISU	12.90
	Hausgemachtes Tiramisu an Waldfrüchten	
161.	MOUSSE AU CHOCOLAT	11.50
	Duett an dunklen und hellen Schokoladen-Bällen	
162.	PANNA COTTA	10.50
	mit Karamell- und Schokoladen-Sauce	
163.	CRÈME BRÛLÉE	11.90
	an flambierter Karamellkruste	
164.	DESSERTVARIATION PERLA PORTO	14.90
	Panna Cotta, Tiramisù, Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	

Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unserer Liste im Restaurant. Bitte fragen Sie unser Personal. Preise in Euro. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

## CAFFÈ E TÈ

---

500.	ESPRESSO	3,00
501.	ESPRESSO MACCHIATO	3,30
502.	ESPRESSO DOPPIO	4,80
503.	TASSE KAFFEE	3,00
504.	MILCHKAFFEE	4,00
505.	CAPPUCCINO ITALIANO	4,20
506.	LATTE MACCHIATO	4,50
507.	TÈ DARJEELING	3,00
508.	TÈ EARL GREY	3,00
509.	TÈ FRUTTA <i>Früchtetee</i>	3,00
510.	TÈ VERDE <i>Grüner Tee</i>	3,00
511.	TÈ TISANA <i>Kräutertee</i>	3,00
512.	TÈ DI CAMOMILLA <i>Kamillentee</i>	3,00
513.	TÈ ALLA MENTA FRESCA <i>Frischer Minztee mit Honig</i>	5,00

## ANALCOLICI (Alkoholfreie Getränke)

600.	SAN PELLEGRINO		0,25 fl	3,00
601.	SAN PELLEGRINO		0,75 fl	7,90
602.	ACQUA PANNA		0,25 fl	3,00
603.	AQUA PANNA		0,75 fl	7,90
604.	COCA COLA	(1,2)	0,2 l	3,00
605.	COCA COLA	(1,2)	0,4 l	6,00
606.	COCA COLA LIGHT	(1,2,3,4)	0,2 l	3,00
607.	COCA COLA LIGHT	(1,2,3,4)	0,4 l	6,00
608.	COCA COLA ZERO		0,2 l	3,00
609.	COCA COLA ZERO		0,4 l	6,00
610.	FANTA	(6,7)	0,2 l	3,00
611.	FANTA	(6,7)	0,4 l	6,00
612.	SPRITE	(8)	0,2 l	3,00
613.	SPRITE	(8)	0,4 l	6,00
614.	APFELSCHORLE	(9)	0,2 l	3,00
615.	APFELSCHORLE	(9)	0,4 l	6,00
616.	APFELSAFT		0,2 l	3,00
617.	ORANGENSAFT		0,2 l	3,00
618.	BITTER LEMON	(5,6,8)	0,2 l	3,00
619.	GINGER ALE	(1,5,8)	0,2 l	3,00
620.	TONIC WATER	(5,8)	0,2 l	3,00
621.	BITTERINO	(1)	0,1 l	3,00

1 mit Farbstoff, 2 Koffeinhaltig, 3 mit Süßungsmittel, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 Chininhaltig, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Betacarotin gefärbt, 8 mit Säuerungsmittel, 9 mit Konservierungsstoff

## APERITIVI

---

700. MARTINI BIANCO	4 cl	7,50
701. CAMPARI	4 cl	6,90
702. HUGO (Prosecco mit Holundersirup)	0,2 l	8,90
703. APEROL SPRITZ	0,2 l	8,90
704. BAILEYS AUF EIS	4 cl	7,50

## BIRRE

---

750. WARSTEINER Pils vom Fass	0,3 gl	3,90
751. WARSTEINER Pils vom Fass	0,5 gl	6,50
752. FRANKENHEIMER Alt vom Fass	0,3 gl	3,90
753. FRANKENHEIMER Alt vom Fass	0,5 gl	6,50
754. MAISEL'S Weizenbier	0,5 fl	6,50
755. RADLER mit Sprite	0,3 fl	3,90
756. ALSTER mit Fanta	0,3 fl	3,90
757. VELTINS Pils alkoholfrei	0,33 fl	4,50
758. MAISEL'S Weizenbier alkoholfrei	0,5 fl	6,50

## LONG DRINK

---

800. CAMPARI SODA	0,2 l	8,90
801. CAMPARI ORANGE	0,2 l	9,50
802. GIN TONIC Hendrick's	0,2 l	11,90
803. WODKA LEMON	0,2 l	9,50

## DIGESTIVI

---

850. RAMAZZOTTI	4 cl	6,90
851. AVERNA	4 cl	6,90
852. APEROL	4 cl	6,90
853. CAMPARI	4 cl	6,90
854. GRAPPA	2 cl	6,90

## WHISKY

---

900. JACK DANIELS	4 cl	9,90
-------------------	------	------

## GIN

---

950. HENDRICK'S GIN	4 cl	11,90
---------------------	------	-------



## COCKTAILS

---

1001. MANGO MOJITO	11,90
Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Havana Club 3 Jahre, Mango Püree, Soda, Minze	
1002. DAIQUIRI STRAWBERRY	11,90
Weißer Rum, Zitronensaft, Lime Juice, Erdbeermark, Erdbeersirup	
1003. LONG ISLAND ICE TEA	11,90
Weißer Rum, dry Gin, Wodka, Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Zuckersirup, Coca-Cola	
1004. MOSCOW MULE	11,90
Wodka, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer Gurkenscheiben	
1005. CAIPIRINHA	11,90
Frische Limette, Rohrzucker, Cachaça, Lime Juice, Zuckersirup	
1006. MOJITO	11,90
Frische Limette, brauner Rohrzucker, Havana Club Rum, Lime Juice, Minze, Soda	

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

---

1020. VIRGIN TAI 9.50

Zitronensaft, Limettensaft, Mandelsirup, Maracujanektar, Ananassaft

1021. FRESH UP 9.50

Lime Juice, Rohrzucker, frische Limette, Spritee

1022. MAJINA 9.50

(Mojito ohne Alkohol) Limetten, Rohrzucker, frische Minze, Soda, Ginger

- Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unserer Liste im Restaurant. Bitte fragen Sie unser Personal.
- Preise in Euro. (Änderungen und Irrtümer vorbehalten.)

## Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten der einzelnen Speisezutaten erhalten. Da die Hersteller selten nur ein Produkt herstellen, kann nie ganz ausgeschlossen werden, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind.

Des Weiteren bringt es die handwerkliche Verarbeitung und Behandlung von Lebensmitteln in Großküchen mit sich, dass bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten eine ungewollte Vermischung auftreten kann und damit verbunden, der Übergang geringer Mengen von weiteren Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Aus diesem Grund müssen Allergiker/innen beachten, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten noch weitere allergieauslösende Inhaltsstoffe enthalten sein können. Das Restaurant Antiochia schließt daher jegliche Haftung aufgrund von nicht rezeptorischen Bestandteilen der Speisen aus.

## INHALTSSTOFFE

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsmitteln	3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt
7 gewachst	8 mit Süßungsmitteln	9 mit Phosphat
10 mit Koffein	11 mit Chinin	14 mit Nitrit Pökelsalz

## ALLERGENE STOFFE

<b>a (W)</b> Glutenhaltiges Getreide - Weizen	<b>a (R)</b> Glutenhaltiges Getreide - Roggen
<b>a (H)</b> Glutenhaltiges Getreide – Hafer	<b>a (G)</b> Glutenhaltiges Getreide - Gerste
<b>a (D)</b> Glutenhaltiges Getreide – Dinkel	<b>a (K)</b> Glutenhaltiges Getreide - Kamut
<b>b</b> Milch einschließlich Laktose = Milchzucker	

<b>c</b> Eier	<b>d</b> Soja	<b>e</b> Erdnüsse
<b>f</b> Schalenfrüchte	<b>f (Ma)</b> Mandeln	<b>f (Ha)</b> Haselnüsse
<b>f (Wa)</b> Walnüsse	<b>f (Ca)</b> Cashewnüsse	<b>f (Pe)</b> Pekannüsse
<b>f (Pa)</b> Paranüsse	<b>f (Pi)</b> Pistazien	<b>f (Ma)</b> Macadamianüsse
<b>g</b> Sellerie	<b>h</b> Senf	<b>i</b> Schwefel
<b>j</b> Krebstiere	<b>k</b> Fisch	<b>l</b> Sesamsamen
<b>m</b> Lupinen	<b>n</b> Weichtiere	

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



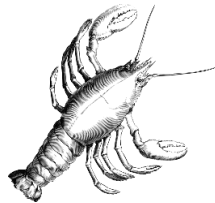
## EIER

und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelett, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



## KREBSTIERE

und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkost Salate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



## SELLERIE

und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleisch zu- Breitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von  
mehr als 10 mg/kg oder  
10 mg/l als insgesamt  
vorhandenes S0 1



Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffel Produkte, Wein, Bier  
Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener trocken lisch



## FISCH

und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräuter, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellen Wurst, Brot aufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



## MILCH

und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere  
Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roll-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken- Frucht- Instant Drink



## SESAMSAMEN

und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## ERDNÜSSE

und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck., Schoko- creme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Säte Soße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern  
Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



## LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeesatz, Flüssigwürze



## SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Waschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queensland- Nüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüllwürste (Pistazien). Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate {Waldorf}, Joghurt, Käse, Nuss- / Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## SENF

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, ein- gelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



## SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportnahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



## WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern  
Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkost Salate