

„Benvenuti“ in der Pizzeria Ristorante Etna

Pizzeria Ristorante



Etna

Ein von Familie Piccione erfolgreich geführtes Restaurant mit Tradition, das gemütlichen Atmosphäre optimale italienische Spezialitäten bieten, “in der Küche von Meisterhand originalgetreu zubereitet”. Sämtliche Leckerbissen sind: kontinuierlich frisch und qualitativ mit hochwertigen Bestandteilen gekocht, gebacken, gebraten: von Antipasto all`Italiana über Pizza Bomba bis zu Penne alla Siciliana, Salmone al verde und als Nächstes ein schönes leckeres Dessert (Tiramisú, Parfait alla Nutella, etc.) ein Genuss.

Gastfreundschaft hat bei uns einen hohen Stellenwert und ist unserer Esskultur eng mit Genuss und Gesundheit verbunden. Ein hervorragendes Essen tut Körper und Seele gut.

Was für unser Essen gilt, gilt selbstverständlich ebenso für unseren Service. Wir sind überzeugt davon, dass die Grundvoraussetzungen für einen perfekten Restaurantbesuch sind.



Bei uns erleben Sie exzellente italienische Kochkunst! Wir bereiten traditionelle Delikatessen, schmackhafte Kreationen der modernen italienischen Küche sowie saisonale Köstlichkeiten für Sie zu.

Die Grundlage für alle unsere Gerichte bilden ausgewählte frische Zutaten höchster Qualität. Selbstverständlich bieten wir Ihnen alle Speisen auf der Karte auch zum Mitnehmen an. Gerne können Sie uns vorab anrufen ☎ +49 (0) 234 / 890 13 72 (74) und wir bereiten Ihre Bestellung zu, sodass Sie keine Wartezeiten haben!

Wir hoffen, dass Sie sich einen kleinen Einblick in unser vielfältiges Angebot verschaffen sowohl unsere Partner (Lieferando.de, Kulinaris-Card.de, Gutscheinbuch.de und Groupon.de) und realisiert Ihnen und Ihrer Begleitung einen Extrarabatt.

Bitte reservieren Sie vorher telefonisch ein Tisch. Gute Parkmöglichkeiten sind in unmittelbarer Nähe des Restaurants vorhanden.

Sollten Sie Allergiker sein oder eine Lebensmittelintoleranz haben, so wenden Sie sich Bitte an unser Servicepersonal. Wir halten für Sie eine Allegenkennzeichnungstabelle auf der letzten Seite der Speisekarte bereit. Dort finden Sie auch die auszeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Trotz sorgfältiger Verarbeitung unserer Speisen können diese Spuren von Allergenen enthalten.



Antipasti - Vorspeisen

- 10. Antipasto all'Italiana** ^{G; J; M.} **8,00 €**
Verschiedene italienische Spezialitäten.
- 11. Antipasto al Forno** ^{G.} **8,00 €**
Frisches Gemüse mit Tomatensoße und Käse überbacken.
- 12. Lumache della Casa** ^{D; F; K; M; N.} **7,00 €**
6 Weinbergschnecken* nach Art des Hauses.
- 13. Lumache alla Diavola** ^{G; M; N.} **8,00 €**
12 Weinbergschnecken* mit scharfen Peperoni, in Tomaten-Sahnesoße und Käse überbacken.
- 15. Insalata Caprese** ^{G.} **7,00 €**
Mozzarella mit Basilikum und Tomaten, mit Olivenöl abgeschmeckt.

- 16. Carpaccio di Manzo** ^{G.} **8,50 €**
Rohes, dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und Zitrone mariniert, mit Parmesankäse bestreut.

* = Achatschneckenfleisch

Zuppe - Suppen

- 17. Zuppa di Pomodoro** ^{G.} **4,00 €**
Tomatensuppe.
- 18. Minestrone** ^{I; L.} **4,00 €**
Italienische Gemüsesuppe.
- 19. Zuppa di Cipolle** ^{A; D; F; G; J; L; M.} **4,00 €**
Zwiebelsuppe mit Brot und Käse überbacken.
- 20. Stracciatella** ^{A; G; L.} **4,00 €**
Klare Fleisch Brühe mit Eierstich und Käse.
- 21. Zuppa di Tonno** ^{C; G.} **4,50 €**
Thunfischsuppe in Tomaten-Sahnesoße.

Pizzeria Ristorante



Etna





Insalate - Salate

- 29. Insalata Mista con Pollo** ^{G.} **6,50 €**
Salat mit Gurken, Tomaten, Käse und Hähnchenfleisch.
- 30. Insalata di Tonno e Cipolla con Pomodori** ^{C; L.} **6,00 €**
Thunfischsalat mit Zwiebeln und Tomaten.
- 31. Insalata Etna** ^{A; C; E; G; L.} **7,00 €**
Salat mit Gurken, Tomaten, Krabben, Ananas, Thunfisch, Möhren, Artischocken, Käse und Zwiebeln.
- 32. Insalata dello Chef** ^{A; C; G; L.} **7,00 €**
Salat mit Gurken, Tomaten, Schinken*, Ei, Thunfisch, Oliven und Sardellen.
- 33. Insalata Sicilia** ^{B; D; F; G; H; M.} **7,00 €**
Salat mit Tomaten, Gurken, Schinken*, Käse, verschiedene Obstsorten, verschiedene Nussorten, Mais, Corn Flakes.
- 34. Bauernsalat** ^{G.} **7,00 €**
Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Zwiebeln, Paprika und Weichkäse.
- 35. Insalata della Casa** ^{A; G.} **7,00 €**
Salat mit Tomaten, Gurken, Ei, Käse und Hähnchenfleisch.
- 36. Insalata grande con Tonno e Cipolla** ^{A; C.} **6,50 €**
Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Thunfisch und Zwiebeln.
- 37. Insalata Romantica** ^{A; G.} **7,00 €**
Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Ei, Weichkäse, Artischocken und Hähnchenfleisch.
- 38. Insalata Taormina** ^{A; G.} **8,00 €**
Salat mit Gurken, Tomaten, Schinken*, Hähnchenfleisch, Paprika, Ei, Weichkäse, Artischocken, Oliven und Parmaschinken.
- 39. Insalata Capricciosa** ^{A; C; G.} **7,00 €**
Salat mit Gurken, Tomaten, Schinken*, Käse, Thunfisch, Mais, Ei, Artischocken und Oliven.

Pizzeria Ristorante



Etna



*= Formfleischvorderschinken
Jeder Salat wird auf Wunsch mit **Essig und Öl** oder mit **Cocktaildressing** ^{A; I; J.} angerichtet.

Auf Wunsch Änderung möglich!!!



Piatti di Pasta - Nudelgerichte

- 40. Spaghetti Napoli** ^{D.} 5,00 €
Spaghetti mit Basilikum in Tomatensoße.
- 41. Spaghetti Bolognese** ^{D.} 6,00 €
Spaghetti mit Fleischsoße.
- 42. Spaghetti Carbonara** ^{A; D; G.} 6,00 €
Spaghetti mit Ei, Schinken*, Pfeffer mit Sahne.
- 43. Spaghetti Tonno** ^{C; D.} 6,50 €
Spaghetti mit Thunfisch in Tomatensoße.
- 44. Spaghetti Frutti di Mare** ^{C; D; E; N.} 6,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensoße.
- 45. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ^{D.} 6,00 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni.
- 46. Spaghetti all'Arrabbiata** ^{D.} 7,00 €
Spaghetti mit Champignons, Oliven, Zwiebeln, scharfen Peperoni in Tomatensauce.
- 47. Spaghetti Toni** ^{C; D.} 6,50 €
Spaghetti mit Zwiebeln, Käse, Weinbrand in Fleisch-Sahnesoße.
- 48. Tortellini Mare e Monti** ^{A; D; E.} 7,00 €
Tortellini, mit Fleisch gefüllt, mit Krabben, Champignons, Knoblauch und Pfeffer in Sahnesoße.
- 49. Tortellini Chef** ^{A; D.} 6,00 €
Tortellini, mit Fleisch gefüllt, in Fleisch-Sahnesoße.
- 50. Tortellini della Nonna** ^{A; D.} 6,00 €
Tortellini, mit Fleisch gefüllt, mit Schinken* in Sahnesoße.
- 51. Tortellini al Gorgonzola** ^{A; D; G.} 6,50 €
Tortellini, mit Fleisch gefüllt, in Gorgonzola-Sahnesoße.

*= Formfleischvorderschinken

Pizzeria Ristorante



Etna



Piatti di Pasta - Nudelgerichte

Pizzeria Ristorante

52. Gnocchi alla Bolognese ^{A; D.} **6,00 €**
Kartoffelklößchen mit Fleischsoße.

53. Gnocchi al Gorgonzola ^{A; D; G.} **6,00 €**
Kartoffelklößchen in Gorgonzola-Sahnesoße.

54. Gnocchi ai quattro Formaggi ^{A; D; G.} **6,50 €**
Kartoffelklößchen mit 4 verschiedenen Käsesorten.

55. Tagliatelle al Salmone ^{A; C; D.} **7,00 €**
Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße.

56. Tagliatelle Etna ^{A; D.} **7,00 €**
Bandnudeln mit Champignons, Schinken*, Brokkoli und Knoblauch in Tomaten-Sahnesoße.

57. Tagliatelle Pescatore ^{A; C; D; E.} **7,00 €**
Bandnudeln mit Thunfisch und Krabben in Sahnesoße.

58. Penne alla Diavola ^{D; G.} **7,00 €**
Zylinder-Nudeln mit Schinken*, Zwiebeln, Paprika, scharfen Peperoni und Knoblauch in Tomaten-Sahnesoße.

59. Penne ai quattro Formaggi ^{D; G.} **6,50 €**
Zylinder-Nudeln mit 4 verschiedenen Käsesorten.

60. Penne alla Siciliana ^{C; D.} **7,00 €**
Zylinder-Nudeln mit Auberginen, Tomatensauce und Käse abgeschmeckt mit Olivenöl.

*= Formfleischvorderschinken



Pasta al Forno - Nudeln überbacken

Pizzeria Ristorante

61. Gnocchi al Forno A; D; G.

Kartoffelklößchen in einer Pestosoße, mit Käse überbacken.

6,00 €



Etna

62. Lasagna al Forno A; D; G.

Nudelnauflauf mit Fleischsoße und Bechamel, mit Käse überbacken.

6,00 €

63. Tortellini al Forno A; D; G.

Tortellini mit Fleischsoße, Schinken*, Champignons, mit Käse überbacken.

6,50 €

64. Spaghetti al Forno D; G.

Spaghetti mit Sahnesoße Erbsen, Peperoni, Brokkoli, mit Käse überbacken.

6,00 €

65. Cannelloni al Forno A; D; G.

Cannelloni gefüllt mit Fleisch in einer Tomatensoße, mit Käse überbacken.

6,50 €



66. Combinazione al Forno A; D; G.

verschiedenen Sorten Nudeln in einer Fleischsoße, mit Käse überbacken.

6,50 €

Risotto - Reis

67. Risotto al Salmone e verde C; D; G.

Risotto mit Lachs, Spinat in Tomaten-Sahnesoße.

7,00 €

68. Risotto all`Arrabbiata D.

Risotto mit Champignons, Oliven, Zwiebeln und scharfen Peperoni mit Tomatensoße.

7,00 €

69. Risotto ai Frutti di Mare C; D; E; N.

Risotto mit Meeresfrüchten in einer Currysoße.

7,00 €

*= Formfleischvorderschinken





Pesce - Fisch

Pizzeria Ristorante



Etna

- 71. Calamari alla Livornese** ^{M; N.} **13,50 €**
Tintenfischringe gebraten mit Karpfen, Kräutern, Knoblauch, abgeschmeckt mit Weißwein in einer Tomatensoße.



- 76. Filetto di Orata al Vino bianco** ^{C; E; M.} **13,50 €**
Doradenfilet gebraten mit Krabben und Kräutern in Butter-Weißweinsauce.

Etna

- 77. Salmone al verde** ^{C; G.} **13,00 €**
Lachs gebraten mit Spinat und Gorgonzola in einer Sahnesauce.

- 78. Salmone con Spianci** ^{C; G.} **12,50 €**
Lachs gebraten in Spinatsauce, mit Käse überbacken.

Alle Fischgerichte servieren wir mit Beilagen!!!



Carne di Maiale - Schweinefleisch

- 80. Scaloppina della Casa "Zigeuner Art" ^{A; D}** **11,50 €** Pizzeria Ristorante
Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons.
- 81. Scaloppina alla Marsala ^M** **11,00 €** 
Schweinefleisch mit Schinken*, und Marsala.
- 82. Scaloppina al Gorgonzola ^G** **10,50 €**
Schweinefleisch mit Gorgonzola in Sahnesoße.
- 84. Scaloppina alla Romana ^M** **11,50 €**
Schweinefleisch mit rohem Schinken*, und Weißwein
in einer Butter-Salbeisoße.
- 85. Involtini ai Funghi ^G** **11,50 €**
Schweinerouladen mit Schinken*, und Käsegefüllt,
in einer Champignons-Sahnesoße.

Carne di Manzo - Rindfleisch

- 87. Bistecca Cipolla e Funghi ^G** **13,50 €**
Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesoße.
- 88. Bistecca al Pepe verde ^G** **14,00 €**
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Gorgonzola-Sahnesoße.

Carne di Pollo - Hähnchenfleisch

- 94. Pollo Cipolla e Funghi ^G** **12,00 €**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesoße.
- 95. Pollo alla Pizzaiola** **12,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Oliven, Kapern in einer Tomatensoße.
- 96. Pollo Limone** **11,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Zitronensoße.

*= Formfleischvorderschinken

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Beilagen!!!



Pizze - Pizzen

- 100. Margherita** ^{D; F; G.} **4,00 €**
mit Tomaten, Käse und Oregano.
- 101. Salami** ^{D; F; G; I; J.} **4,50 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Salami.
- 102. Prosciutto** ^{D; F; G; I; J.} **4,50 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Schinken*.
- 103. Funghi** ^{D; G.} **4,50 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Champignons.
- 104. Cipolla** ^{D; F; G.} **4,50 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Zwiebeln.
- 105. Tonno** ^{C; D; F; G.} **5,50 €**
mit Tomaten, Käse Oregano und Thunfisch.
- 106. Napoli** ^{C; D; F; G.} **5,00 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Oliven, Sardellen und Kapern.
- 107. Spinaci e Aglio** ^{D; F; G.} **5,00 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Spinat und Knoblauch.
- 108. Hawaii** ^{D; F; G.} **5,50 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, und Ananas.
- 109. Tonno Cipolla** ^{C; D; F; G.} **6,00 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Thunfisch und Zwiebeln.
- 110. Paesana** ^{C; D; F; G.} **6,00 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Thunfisch und Salami.
- 111. Mista** ^{C; D; F; G.} **6,00 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons und Salami.
- 112. Quattro Stagioni** ^{C; D; F; G.} **6,00 €**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons, Thunfisch und Salami.



Pizzeria Ristorante



Etna



Pizze - Pizzen

113. Vegetaria ^{D; F; G.}

mit Tomaten, Käse, Oregano, Champignons, Brokkoli, Spinat, Artischocken, Zwiebeln und Knoblauch.

6,00 €

Pizzeria Ristorante



Etna

114. Gamberetti Special ^{D; E; F; G.}

mit Tomaten, Käse, Oregano, Krabben und Knoblauch.

7,00 €

115. Frutti di Mare ^{C; D; E; F; G; N.}

mit Tomaten, Käse und Oregano, Oregano und Meeresfrüchten.

7,00 €

116. Calzone ^{C; D; F; G.}

halbzusammengeklappt mit Tomaten, Käse, Oregano, Thunfisch, Salami und Schinken*.

6,00 €

117. Broccoli ^{D; F; G.}

mit Tomaten, Käse, Oregano und Brokkoli.

5,50 €

118. Gorgonzola ^{D; F; G.}

mit Tomaten, Käse, Oregano, Gorgonzola und Spinat.

6,00 €

119. Italia ^{D; F; G.}

mit Tomaten, Käse, Oregano, Spinat, Paprika, Spaghetti und Fleischsoße.

6,00 €

120. Diavola ^{C; D; F; G.}

mit Tomaten, Käse Oregano, Salami, Sardellen, Champignons, Paprika und scharfen Peperoni.

6,00 €

121. Capricciosa ^{C; D; F; G.}

mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons, Thunfisch und Artischocken.

6,00 €

122. Bolognese ^{D; F; G.}

mit Tomaten, Käse, Oregano, Fleischsoße und scharfen Peperoni.

6,00 €

123. Quattro Formaggi ^{D; F; G.}

mit Tomaten, Käse, Oregano und vier verschiedenen Käsesorten.

6,00 €





Pizze - Pizzen

Pizzeria Ristorante

124. Salmone C; D; F; G.

mit Tomaten, Käse, Oregano und Lachs.

8,00 €



Etna

125. Bomba A; C; D; F; G; I; J.

mit Tomaten, Käse, Oregano, Thunfisch, Salami, Ei, scharfen Peperoni und Knoblauch.

Wie eine doppelte Calzone....

10,00 €

126. Grande Italia C; D; F; G.

mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons, Thunfisch, Oliven und Artischocken.

6,00 €

127. Etna (scharf) D; F; G.

mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Salami, Brokkoli, Knoblauch und scharfen Peperoni.

6,00 €



128. Valentino A; D; F; G.

mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons, Artischocken und Ei.

6,00 €

129. Pizza dello Chef C; D; E; F; G; N.

mit Tomaten, Käse und Oregano, Mais, Spinat, Salami, Salat und scharfen Peperoni.

7,00 €

130. Pollo D; F; G.

mit Tomaten, Käse, Oregano und Hähnchenbrustfilet.

6,00 €

131. Melanzane D; F; G.

mit Tomaten, Käse, Oregano und Auberginen.

6,00 €

132. Döner D; F; G.

mit Tomaten, Käse, Oregano und Dönerfleisch und scharfen Peperoni.

6,00 €

*= Formfleischvorderschinken

Auf Wunsch Änderung möglich!!!





Dolci - Dessert

Pizzeria Ristorante



Etna

140. Gelato misto con Panna A; B; G; L; H. 1; 4; 5; 8; 10; 11.

Gemischte Eissorten mit Sahne.

3,00 €

141. Amarena A; B; G; L; H. 1; 4; 5; 8; 10; 11.

Eingelegte Sauerkirschen auf Vanilleeis und Sahne.

3,50 €

142. Tiramisú A; B; G; L; H. 1; 5; 8; 9; 10; 11.

Mascarponecreme auf Biskuit, mit Kakaopulver abgeschmeckt aus eigener Herstellung.

4,00 €



145. Parfait alla Nutella A; G; H; L. 1; 5; 8; 9; 10; 11.

Nutella-Parfait mit Kakaopulver abgeschmeckt aus eigener Herstellung.

4,50 €

*= mit Koffein; ¹= mit Farbstoff; ⁴= mit Säuerungsmittel; ⁵= mit Stabilisatoren;
⁸= mit Emulgatoren; ⁹= Kakao; ¹⁰= Milcheiweiß; ¹¹= Aromastoffe.

BUON APPETITO!!! GUTEN APPETIT!!!



Bevande - Getränke

Pizzeria Ristorante



Etna

Bevande analcoliche / alkoholfreie Getränke

200. Coca Cola *; 1; 3; 5.	0,3 l	2,00 €
201. Coca Cola Light *; 1; 3; 5.	0,3 l	2,00 €
202. Fanta *; 1; 3.	0,3 l	2,00 €
203. Mezzo Mix *; 1; 3; 5.	0,3 l	2,00 €
204. Sprit *; 2.	0,3 l	2,00 €
205. Orangensaft *; 1; 3.	0,3 l	2,00 €
206. Apfelsaft *	0,3 l	2,00 €
207. Apfelsaftschorle *	0,3 l	2,00 €
208. Bitter Lemon *; 3; 6.	0,3 l	2,00 €
209. Ginger Ale *; 3; 6.	0,3 l	2,00 €
211. Mineralwasser S. Pellegrino *	0,25 l	2,00 €
213. Mineralwasser S. Pellegrino *	1,0 l	5,00 €

Aperitivi / Aperitifs

215. Gingerino / Crodino *; 1.	10 cl	2,50 €
216. Wodka Lemon *; 3; 6. / Orange *; 1; 3.	12 cl	2,50 €
217. Martini Bianco *; 1; 3.	10 cl	3,50 €
218. Campari Orange *; 1; 3.	12 cl	3,50 €
219. Prosecco (Sekt) *; 2.	10 cl	3,50 €

Birre / Bier

220. Pilsner *	0,3 l	2,00 €
221. Altbier *	0,3 l	2,00 €
222. Alsterwasser *; 1; 3.	0,3 l	2,00 €
223. Krefelder *; 1; 3; 5.	0,3 l	2,00 €
224. Radler *; 2.	0,3 l	2,00 €
225. Weizenbier *	0,5 l	3,50 €
226. Alkoholfreies Weizenbier *	0,5 l	3,50 €
227. Malz Bier * (alkoholfrei)	0,3 l	2,00 €
228. Alkoholfreies Bier *	0,3 l	2,00 €

Weitere Auswahl nach Wunsch!!!



Bevande - Getränke

Pizzeria Ristorante



Vini rossi / Rotweine

	¼ l	½ l
230. / 330. Chianti ^{**}; M. (trocken)	4,00 €	8,00 €
232. / 332. Lambrusco ^{**}; M. (lieblich)	4,00 €	8,00 €
234. Roteinschorle ^{**}; M.	0,25 l	3,50 €

Vini bianchi / Weißweine

	¼ l	½ l
235. / 335. Pino Grigio ^{**}; M. (trocken arom.)	4,00 €	8,00 €
237. / 332. Frizzantino. ^{**}; M. (lieblich)	4,00 €	8,00 €
238. Weißschorle ^{**}; M	0,25 l	3,50 €

Bevande calde / Warme Getränke

239. Espresso ⁵.	2,00 €
241. Cappuccino ⁵; G.	2,00 €
242. Kaffee ⁵.	2,00 €
243. Tee	2,00 €



Liquori / Spirituosen

246. Amaro Averna [*]; 1.	2 cl	2,50 €
247. Fernet Branca [*]; 1.	2 cl	2,50 €
248. Ramazzotti [*]; 1.	2 cl	2,50 €
249. Amaretto [*]; 1.	2 cl	2,50 €
250. Sambuca [*].	2 cl	2,50 €
251. Grappa [*].	2 cl	2,50 €
252. Vecchia Romagna [*].	2 cl	2,50 €
253. Limoncello [*].	2 cl	2,50 €

Weitere Auswahl nach Wunsch!!!

* = mit Flaschen; ** = Tafelwein; 1 = mit Farbstoff;
 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel;
 4 = mit Geschmackverstärker; 5 = koffeinhaltig;
 6 = chininhaltig.



Tabella di etichettatura degli allergeni - Allergenkennzeichnung tabelle

Pizzeria Ristorante



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

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



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken- / Frucht- / Instandtrink



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

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



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

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



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNUSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, 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, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

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

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (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 und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte 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, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffee weißer, 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, Feinkostsalate

A = mit Eiern; **B** = mit Erdnüssen; **C** = mit Fisch;
D = mit Glutenhaltiges Getreide; **E** = mit Krebstieren;
F = mit Lupine; **G** = mit Milch; **H** = mit Schalenfrüchte;
I = mit Sellerie; **J** = mit Senf; **K** = mit Sesamsamen;
L = mit Sojabohnen; **M** = mit Schwefeldioxid und Sulphite;
N = mit Weichtieren.

