

Benvenuti Pizzeria Ristorante Etna...

Pizzeria Ristorante



Ein traditionelles Restaurant, das von der Familie Piccione erfolgreich geführt wird und in gemütlicher Atmosphäre die besten italienischen Spezialitäten anbietet, "in der Küche von Meisterhand zubereitet, originalgetreu".

Alle Gerichte werden immer frisch zubereitet, gebacken und mit hochwertigen Zutaten gebraten: von allen italienischen Vorspeisen bis hin zu: Pizza Bomba bis Penne alla Siciliana oder Salmone al verde und leckere Desserts (Tiramisu oder Tartufo-Eis) sind ein Genuss.

Buona Appetito...



Wir Italiener essen gerne einen vor dem Essen Kleinigkeiten

Beste frische Vorspeisen ...

Diese Köstlichkeiten bereiten wir selbst mit Liebe zu: Von Antipasti all' Italiana, Lumache alla Diavola bis Insalata Caprese oder Zuppa di Tonno.

Einen Überblick erhalten Sie im Menü.



Die besten Zutaten bringen den größten Genuss

Wir bieten qualitativ hochwertige Lebensmittel und frischen Zutaten. Für Qualität und die Lebensmittel, die wir verwenden, sind immer frisch. Um dies zu gewährleisten, kaufen wir ausschließlich diese ein ausgewählte Lieferanten.

Mit viel Erfahrung, traditionellen und neu interpretierten Rezepten verwandeln wir frisches Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräuter in einzigartige Geschmackserlebnisse.

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

Pizzeria Ristorante



- 10. Antipasto all` Italiana** ^{G; J; M.} **8,00 Euro**
Verschiedene italienische Spezialitäten.
- 11. Antipasto al Forno** ^{G.} **8,00 Euro**
Frisches Gemüse mit Tomatensoße und Käse überbacken.
- 12. Lumache della Casa** ^{D; F; K; M; N.} **8,00 Euro**
6 Weinbergschnecken* nach Art des Hauses.
- 13. Lumache alla Diavola** ^{G; M; N.} **10,00 Euro**
12 Weinbergschnecken* mit scharfen Peperoni,
Tomaten-Sahnesoße, mit Käse überbacken.
- 15. Insalata Caprese** ^{G.} **7,00 Euro**
Mozzarella mit Basilikum und frischen Tomaten, mit Olivenöl
abgeschmeckt.
- 16. Carpaccio di Manzo** ^{G.} **9,00 Euro**
Rohes, dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und Zitrone
mariniert, mit Parmesankäse bestreut.

* = Achatschneckenfleisch



Zuppe - Suppen

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



Insalata - Salat

Pizzeria Ristorante



Etna

- 29. Insalata Mista con Pollo** ^{G.} **7,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Käse und Hähnchenfleisch.
- 30. Insalata di Tonno e Cipolla con Pomodori** ^{C; L.} **7,00 Euro**
 Thunfischsalat mit Zwiebeln und Tomaten.
- 31. Insalata Etna** ^{A; C; E; G; L.} **7,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Krabben, Ananas, Thunfisch, Mais, Artischocken, Käse und Zwiebeln.
- 32. Insalata dello Chef** ^{A; C; G; L.} **7,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Schinken*, Ei, Thunfisch, Oliven und Sardellen.
- 34. Bauernsalat** ^{G.} **7,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Zwiebeln, Paprika und Weichkäse.
- 35. Insalata della Casa** ^{A; G.} **7,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Käse und Hähnchenfleisch.
- 36. Insalata grande con Tonno e Cipolla** ^{A; C.} **7,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Thunfisch und Zwiebeln.
- 37. Insalata Romantica** ^{A; C.} **7,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Ei, Weichkäse, Artischocken und Hähnchenfleisch.
- 38. Insalata Taormina** ^{A; G.} **8,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Schinken*, Hähnchenfleisch, Paprika, Ei, Weichkäse, Artischocken und Oliven.
- 39. Insalata Capricciosa** ^{A; C; G.} **7,00 Euro**
 Salat mit Gurken, Tomaten, Schinken*, Thunfisch, Mais, Ei, Artischocken und Oliven und Ananas.



*= 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

Pizzeria Ristorante



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



*= Formfleischvorderschinken



Piatti di Pasta - Nudelgerichte

Pizzeria Ristorante



Etna



- | | |
|---|------------------|
| 52. Gnocchi Bolognese ^{A; D.} | 6,50 Euro |
| Kartoffelklößchen mit Fleischsoße. | |
| 53. Gnocchi al Gorgonzola ^{A; D; G.} | 7,00 Euro |
| Kartoffelklößchen in Gorgonzola-Sahnesoße. | |
| 54. Gnocchi ai quattro Formaggi ^{A; D; G.} | 7,00 Euro |
| Kartoffelklößchen mit 4 verschiedenen Käsesorten. | |
| 55. Tagliatelle al Salmone ^{A; C; D.} | 8,00 Euro |
| Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße. | |
| 56. Tagliatelle Etna ^{A; D.} | 7,00 Euro |
| Bandnudeln mit Champignons, Schinken*, Brokkoli und Knoblauch in Tomaten-Sahnesoße. | |
| 57. Tagliatelle Pescatore ^{A; C; D; E.} | 7,00 Euro |
| Bandnudeln mit Thunfisch und Krabben in Sahnesoße. | |
| 58. Penne alla Diavola ^{D; G.} | 7,00 Euro |
| Zylinder-Nudeln mit Schinken*, Zwiebeln, Paprika, scharfen Peperoni und Knoblauch in Tomaten-Sahnesoße. | |
| 59. Penne ai quattro Formaggi ^{D; G.} | 7,00 Euro |
| Zylinder-Nudeln mit 4 verschiedenen Käsesorten. | |
| 60. Penne alla Siciliana ^{C; D.} | 7,00 Euro |
| Zylinder-Nudeln mit Auberginen, Tomatensoße und Käse, abgeschmeckt mit Olivenöl. | |

*= Formfleischvorderschinken



Pasta al Forno – Nudeln überbacken

Pizzeria Ristorante



- 61. Gnocchi al Forno** A; D; G. 7,00 Euro
Kartoffelklößchen in einer Pestosoße, mit Käse überbacken.
- 62. Lasagna al Forno** A; D; G. 7,00 Euro
Nudelaufwurf mit Fleischsoße und Bechamel, mit Käse überbacken.
- 63. Tortellini al Forno** A; D; G. 7,00 Euro
Tortellini mit Fleischsoße, Schinken*, Champignons, mit Käse überbacken.
- 64. Spaghetti al Forno** D; G. 7,00 Euro
Spaghetti mit Sahneseße, Erbsen, scharfen Peperoni, Brokkoli, mit Käse überbacken.
- 65. Cannelloni al Forno** A; D; G. 7,00 Euro
Cannelloni gefüllt mit Fleisch in einer Tomatensoße, mit Käse überbacken.
- 66. Combinazione al Forno** A; D; G. 7,00 Euro
Verschiedenen Sorten Nudeln in einer Fleischsoße, mit Käse überbacken.

Risotto - Reis



- 67. Risotto al Salmone e verde** C; D; G. 7,00 Euro
Reis mit Lachs, Spinat in Tomaten-Sahneseße.
- 68. Risotto all'Arrabbiata** D. 7,00 Euro
Reis mit Champignons, Oliven, Zwiebeln und scharfen Peperoni in Tomatensoße.
- 69. Risotto ai Frutti di Mare** C; D; E; N. 7,00 Euro
Reis mit Meeresfrüchten in einer Currysoße.

*= Formfleischvorderschinken



Pesce - Fisch

Pizzeria Ristorante



Etna



71. Calamari alla Livornese ^{M; N.} **13,50 Euro**

Tintenfischringe gebraten mit Karpfen, Kräutern, Knoblauch, abgeschmeckt mit Weißwein in einer Tomatensoße.

76. Filetto di Orata al Vino bianco ^{C; E; M.} **13,50 Euro**

Doradenfilet gebraten mit Krabben und Kräutern in Butter-Weißweinssoße.

77. Salmone al verde ^{C; G.} **15,00 Euro**

Lachs gebraten mit Spinat und Gorgonzola in einer Sahnesoße.

78. Salmone con Spinaci ^{C; G.} **14,50 Euro**

Lachs gebraten in Spinatsoße, mit Käse überbacken.



Alle Fischgerichte servieren wir mit Beilagen!!!



Carne di Maiale - Schweinefleisch

Pizzeria Ristorante



Etna

- 80. Scaloppina della Casa "Zigeuner Art" ^{A; D.}** **13,00 Euro**
Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons.
- 81. Scaloppina alla Marsala ^{M.}** **12,50 Euro**
Schweinefleisch mit Schinken* und Marsala.
- 82. Scaloppina al Gorgonzola ^{G.}** **13,00 Euro**
Schweinefleisch mit Gorgonzola in Sahnesoße.
- 84. Scaloppina alla Romana ^{M.}** **13,00 Euro**
Schweinefleisch mit Schinken* und Weißwein in einer Butter-Salbeisoße.
- 85. Scaloppina ai Funghi ^{G.}** **13,00 Euro**
Schweinefleisch mit Schinken* und Käse in einer Champignons-Sahnesoße.



Carne di Manzo - Rindfleisch

- 87. Bistecca Cipolla e Funghi ^{G.}** **15,00 Euro**
Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesoße.
- 88. Bistecca al Pepe verde ^{G.}** **15,50 Euro**
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Gorgonzola-Sahnesoße.
Champignons-Sahnesoße.

Carne di Pollo - Hähnchenfleisch

- 94. Pollo Cipolla e Funghi ^{G.}** **13,00 Euro**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesoße.
- 95. Pollo alla Pizzaiola** **13,50 Euro**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Oliven, Kapern
in einer Tomatensoße.
- 96. Pollo Limone** **12,50 Euro**
Hähnchenbrustfilet mit Zitronensoße.

*= Formfleischvorderschinken

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Beilagen!!!



Pizza - Pizzen

Pizzeria Ristorante



Etna

- 100. Margherita** **D; F; G.** **4,50 Euro**
mit Tomaten, Käse und Oregano.
- 101. Salami** **D; F; G; I; J.** **5,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Salami.
- 102. Prosciutto** **D; F; G; I; J.** **5,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Schinken*.
- 103. Funghi** **D; G.** **5,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Champignons.
- 104. Cipolla** **D; F; G.** **5,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Zwiebeln.
- 105. Tonno** **C; D; F; G.** **6,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Thunfisch.
- 106. Napoli** **C; D; F; G.** **5,50 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Oliven, Sardellen und Kapern.
- 107. Spinaci e Aglio** **D; F; G.** **5,50 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Spinat und Knoblauch.
- 108. Hawaii** **D; F; G.** **6,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken* und Ananas.
- 109. Tonno Cipolla** **C; D; F; G.** **6,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Thunfisch und Zwiebeln.
- 110. Paesana** **C; D; F; G.** **6,50 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Thunfisch und Salami.
- 111. Mista** **C; D; F; G.** **6,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons und Salami.
- 112. Quattro Stagioni** **C; D; F; G.** **6,50 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons, Thunfisch und Salami.
- 113. Vegetaria** **D; F; G.** **6,50 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Champignons, Brokkoli, Spinat, Artischocken,
Zwiebeln und Knoblauch.
- 114. Gamberetti Special** **D; E; F; G.** **8,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Krabben und Knoblauch.

*= Formfleischvorderschinken



Pizza - Pizzen

Pizzeria Ristorante



Etna

- 115. Frutti di Mare** C; D; E; F; G; N. 7,50 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Meeresfrüchten und Knoblauch.
- 116. Calzone** C; D; F; G. 7,00 Euro
halbzusammengeklappt mit Tomaten, Käse und Oregano, Thunfisch, Salami und Schinken*.
- 117. Broccoli** D; F; G. 6,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano und Brokkoli.
- 118. Gorgonzola** D; F; G. 7,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Gorgonzola und Spinat.
- 119. Italia** D; F; G. 7,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Spinat, Paprika, Spaghetti und Fleischsoße.
- 120. Diavola** C; D; F; G. 7,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Salami, Sardellen, Champignons, Paprika und scharfen Peperoni.
- 121. Capricciosa** C; D; F; G. 7,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons, Thunfisch und Artischocken.
- 122. Bolognese** D; F; G. 7,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Fleischsoße und scharfen Peperoni.
- 123. Quattro Formaggi** D; F; G. 7,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano und vier verschiedenen Käsesorten.
- 124. Salmone** C; D; F; G. 8,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano und Lachs.
- 125. Bomba** A; C; D; F; G; I; J. (für 2 personen) 10,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Thunfisch, Salami, Ei, scharfen Peperoni und Knoblauch.
Wie eine doppelte Calzone
- 126. Grande Italia** C; D; F; G. 7,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons, Thunfisch, Oliven und Artischocken.
- 127. Etna (scharf)** D; F; G. 7,00 Euro
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Salami, Brokkoli, Knoblauch und scharfen Peperoni.

*= Formfleischvorderschinken



Pizza - Pizzen

Pizzeria Ristorante



- 128. Valentino** **A; D; F; G.** **7,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Schinken*, Champignons, Artischocken und Ei.
- 129. Pizza dello Chef** **C; D; E; F; G; N.** **7,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Mais, Spinat, Salami, Salat und scharfen Peperoni.
- 130. Pollo** **D; F; G.** **7,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Hähnchenfleisch.
- 131. Melanzane** **D; F; G.** **7,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano und Auberginen.
- 132. Döner** **D; F; G.** **7,00 Euro**
mit Tomaten, Käse, Oregano, Dönerfleisch und scharfen Peperoni.

*= Formfleischvorderschinken

Auf Wunsch Änderung möglich!!!



Pizzeria Ristorante



- 140. Gelato misto con Panna** ^{A; B; G; L; H. 1; 4; 5; 8; 10; 11.} **4,00 Euro**
 Gemischte Eissorten mit Sahne.
- 141. Amarena** ^{A; B; G; L; H. 1; 4; 5; 8; 10; 11.} **4,00 Euro**
 Eingelegte Amarena Kirschen auf Vanilleeis und Sahne.
- 142. Tiramisú** ^{A; B; G; L; H. 1; 5; 8; 9; 10; 11.} **4,00 Euro**
 Mascarponecreme auf Löffelbiskuits, mit Kakaopulver abgeschmeckt aus eigener Herstellung.
- 145. Tartufo** ^{A; B; F; G; H; J. 1; 4; 5; 8; 9; 10; 11.} **6,00 Euro**
 Tartufoeis mit Puderzucker abgeschmeckt.

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



Aperitivi / Aperitifs

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



Birre / Bier

Bevande - Getränke

Weitere Auswahl nach Wunsch!!!

Pizzeria Ristorante



Etna

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

Vini rossi / Rotweine

1/4 l

1/2 l

230. / 330. Chianti **; M. (trocken)	4,00 Euro	8,00 Euro
232. / 332. Lambrusco **; M. (lieblich)	4,00 Euro	8,00 Euro
234. Roteinschorle **; M. 0,25 l		3,50 Euro

Vini bianchi / Weißweine

1/4 l

1/2 l

235. / 335. Pino Grigio **; M. (trocken arom.)	4,00 Euro	8,00 Euro
237. / 332. Frizzantino. **; M. (lieblich)	4,00 Euro	8,00 Euro
238. Weißeschorle **; M 0,25 l		3,50 Euro



Weitere Auswahl nach Wunsch!!!

Bevande - Getränke

Pizzeria Ristorante



Bevande calde / Warme Getränke

239. Espresso ⁵ .	2,00 Euro
241. Cappuccino ^{5; G} .	2,00 Euro
242. Kaffee ⁵ .	2,00 Euro
243. Tee	2,00 Euro

Liquori / Spirituosen

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



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

Pizzeria Ristorante



– Allergenkenzeichnung tabelle



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, 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-/ Instantdrink



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, Knäckebrot, 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



ERDNÜSSE

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, Kaffeersatz, 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, 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, Feinkostsalate

A = mit Eiern; **B** = mit Erdnüssen; **C** = mit Fisch;
D = mit Glutenhaltiges Getreide (Weißmehl TYP 405);
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.

