

Arbeitspapier
Inhalte Luardi Version V11
nach Korrektur vom 05.06.18

Stand 05.06.2018

Benvenuti! *Welcome*
Herzlich willkommen

Luardi



CUCINA DELLA MAMMA

Nostro Menu & Bevande

Unsere Speisen & Getränke

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittelallergien haben, die in den Speisen enthalten sein können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl. Alle unsere Speisen und Getränke sind in einem separaten Ordner entsprechend gekennzeichnet.

If you have any questions, our staff will give you a hand regarding the ingredients. In case of allergic intolerance or any questions regarding the ingredients that the dish could contain, don't hesitate to ask our staff - We are happy to help you. All our dishes and drinks are accordingly marked in a separately menucard.

(LMIV Verordnung, Angaben siehe letzte Seiten | (LMIV regulation, Information on the last page)

Luardi

Montag - Freitag von 11:00 - 16:00 UHR

- Original Steinofenpizza^{A,L,G,1,*} | *Original stone oven Pizza* 6,00

- Pastagerichte | *Pasta* 6,00
(Pizza & Pasta außer Pizza Luardi, Pizza Scampi oder Tagliatelle Scampi)
(*Pizza & Pasta except of Pizza Luardi, Pizza scampi or Tagliatelle scampi*)

- Salate | *Salads* 6,00
- Insalata Pollo
- Insalata Tonno
- Insalata Caprese
- Insalata Rucola Parmigiano

MITTAGSMENÜ | *LUNCH MENU*

9,50

1 Softdrink 0,2l

(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Mineralwasser)

Pizza, Pasta oder Salat^{A,L,G,1,*}

(außer Pizza Luardi, Pizza Scampi oder Tagliatelle Scampi)

Espresso oder Cappuccino^{A,D,L,1}

PIATTO DEL GIORNO

9,50

Tagesgericht | *Daily Special*



APERITIVI

Crodino ³ alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	Glas 0,1 l	3,50
Aperol ^{2,3}	5 cl	3,50
Aperol Prosecco ^{2,3,11}	Glas 0,1 l	5,50
Aperol Spritz ^{2,3,11}	Glas 0,2 l	6,50
Campari ³ Orange oder Soda <i>orange or soda</i>	4 cl	5,00
Martini Bianco, Secco dry, D'Oro'S	5 cl	5,50
Pernod Ricard	5 cl	4,00
Sherry Dry od. Cream	5 cl	3,50

CHAMPAGNE e PROSECCO

Moët & Chandon Brut ^o	Glas 0,10 l	10,50
Moët & Chandon Rosé ^o	Glas 0,10 l	11,50
Prosecco Valdo Brut ^o	Glas 0,10 l	5,50
Prosecco Valdo Rosé ^o	Glas 0,10 l	5,50

ANTIPASTI

VORSPEISEN | *Starters*

- Bruschetta al Pomodoro (2 Stück) Hausgebackenes Brot mit Tomaten, Basilikum und Zwiebeln, Oliven und Rucola <i>Homemade bread with tomatoes, basil and onions, olives and arugula</i>	4,00
- Bruschetta con Salsa Tonnato (2 Stück) Hausgebackenes Brot mit Thunfischcrème <i>Homemade bread with tuna sauce</i>	4,90
- Antipasto - Verdure Variation von gegrillten und eingelegten Gemüse <i>Variation of grilled and pickled vegetables</i>	7,90
- Antipasto Speciale - für 2 Personen Variation von Vitello Tonnato, Carpaccio, Scampi, gegrilltes Gemüse und Mozzarella <i>Variation of Vitello Tonnato, carpaccio, scampi, grilled vegetables and mozzarella</i>	22,50
- Vitello Tonnato Dünne Scheiben vom Kalbsfilet an Thunfisch-Kapern-Sauce <i>Slice of veal fillet on tuna capers sauce</i>	10,90
- Carpaccio di Manzo Feine Scheiben vom Rinderfilet mit Parmesanspalten an Zitronensauce <i>Thin slices of beef tenderloin with Parmesan and lemon sauce</i>	11,50
- Burrata con Rucola Burrata mit sahnig-cremiger Füllung oder Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum <i>Burrata with creamy cheese filling, cherry tomatoes and basil</i>	12,50



INSALATE

Alle Salate werden mit hausgemachter Vinaigrette angerichtet |

All salads are served with homemade vinaigrette

- Insalata Mista** 4,90
Gemischter Salat | *Mixed salad*

- Insalata Pomodoro** 5,50
mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum | *Mixed salad with tomatoes, onions and basil*

- Insalata Tonno e Pecorino** 8,90
Gemischter Salat mit Thunfisch und Schafskäse
Mixed salad with tuna and ewe's milk cheese

- Insalata Caprese** 8,50
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum | *Tomatoes with mozzarella and basil*

- Rucola e Parmigiano** 9,00
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan
Rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan

- Rucola con Filetto di Manzo** 15,50
Rucolasalat mit Cherrytomaten, 2 Rinderfiletmedaillons zart gegrillt und Parmesan
Rocket salad with cherry tomatoes, 2 fillets of beef and Parmesan

- Insalata con Scampis** 13,50
Gemischter Salat mit zwei Riesengarnelen | *Mixed salad with 2 king prawns*

- Insalata con Pollo** 8,50
Gemischter Salat mit geratenen Hähnchenbruststreifen
Mixed salad with fried chicken breast stripes

ZUPPE

Suppen | *Soups*

- Zuppa di Pomodoro** 4,50
Tomatencrèmesuppe
Tomato cream soup

- Zuppa di Pesce** 12,50
Suppe mit verschiedenen Fischfilets und ein Scampi
Soup with fish fillets and one king prawn

- Minestrone** 5,50
Suppe mit frischem Gemüse
Soup with fresh vegetables



PASTA

Nudelgerichte | Noodle dishes

- Spaghetti Aglio e Olio con Peperoncino** 8,50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Chili
Spaghetti with garlic, olive oil and spicy peperoncino
- Spaghetti Bolognese** 8,90
Spaghetti mit Rinderragout-Sauce
Classic Spaghetti with beef ragout sauce
- Spaghetti Carbonara** 8,90
Spaghetti mit Speck, Ei, Parmesan und Sahnesauce
Spaghetti with bacon, egg, Parmesan and cream sauce
- Linguine al Pesto** 9,50
Linguini mit hausgemachter Pestosauce
with homemade basil pesto, olive oil and pine nuts
- Linguine Puttanesca** 9,50
Linguini mit Knoblauch, Zwiebeln, Sardellen und Chili in Tomatensauce
with garlic, onions, anchovies and chili in tomato sauce
- Lasagne „Della Mama“** (Original Rezept von Mama) 10,50
Schichtnudeln mit Rinderragout und Käse überbacken
Layer noodles with beef ragout sauce and scalloped with cheese
- Penne Arrabiata** 8,50
Penne Nudeln mit Knoblauch und Chili in Tomatensauce mit frischem Basilikum
with garlic and chili in tomato sauce with fresh basil
- Penne Gorgonzola e Spinaci** 9,50
Penne mit frischem Spinat in Gorgonzolasauce
with fresh spinach in Gorgonzola cheese sauce
- Tagliatelle Vegetariana** 8,50
Feine Bandnudeln mit frischen Gemüse in Tomatenkräutersauce
Ribbon noodles with fresh vegetables in a tomato herb sauce
- Tagliatelle Pollo** 9,50
Feine Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini in mediterraner Käutersauce
Ribbon noodles with chicken breast stripes, zucchini in a mediterranean sauce
- Tagliatelle Scampi** 16,50
Feine Bandnudeln mit Scampis, Artischocken, Cherrytomaten, Knoblauch in Käutersauce
Ribbon noodles with king prawns, artichokes, cherry tomatoes, garlic in a herb sauce
- Tagliatelle Salmone** 10,50
Feine Bandnudeln mit Lachsfilet, Cherrytomaten in Hummersauce 7,50*
Ribbon noodles with fresh salmon, cherry tomatoes in a lobster cream sauce
- Orecchiette Luardi** 13,90
„Öhrchen“- Nudeln mit Rinderfilet, frischen Champignons in leichte Sahnesauce 7,50*
„Auricle“ noodles with beef fillet, fresh mushrooms at a light cream sauce
- Pasta mista per Due - für 2 Personen** 24,50
Variation von 3 verschiedenen Pastagerichten
Variation with 3 different pasta dishes - for 2 persons

PIZZE



- Focaccia Pizzabrot <i>Pizza bread</i> mit Olivenöl und Rosmarin <i>with olive oil and rosemary</i>	4,50
- Pizza Margaritha mit Basilikum <i>with basil</i>	6,00
- Pizza Salame mit Salami <i>with salami</i>	7,50
- Pizza Prosciutto e Salame mit gekochtem Schinken und Salami <i>with boiled ham and salami</i>	8,50
- Pizza Funghi mit frischen Champignons <i>with fresh mushrooms</i>	9,00
- Pizza Tonne e Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	9,50
- Pizza Rucola, Pomodoro e Parmigiano mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan <i>with rocket salad, cherry tomatoes and Parmesan</i>	9,50
- Pizza Rucola e Parma mit Rucola und Parmaschinken <i>with rocket salad and Parma ham</i>	12,50 7,00*
- Pizza Salmone mit Lachsfilet, Rucola und Crème fraîche <i>with salmon, rocket salad and crème fraîche</i>	10,50 7,00*
- Pizza Vegetariana mit frisch gegrilltem Gemüse <i>with fresh roasted vegetables</i>	8,50
- Pizza Luardi mit original Büffelmozzarella, Artischocken, Olivenöl <i>with buffalo mozzarella, artichokes, natives olive oil</i>	13,50
- Pizza Scampi mit 2 Großgarnelen, Artischocken, Cherrytomaten <i>with 2 king prawns, artichokes, cherry tomatoes</i>	13,50
- Pizza dello Chef mit pikanter ital. Salami, Auberginen, Knoblauch, Parmesan <i>with spicy italian salami, aubergine, garlic, Parmesan</i>	10,50 6,50*
- Pizza Spinaci e Gorgonzola mit frischem Spinat und Gorgonzola <i>with fresh spinach and Gorgonzola cheese</i>	9,00
- Pizza Napoli e Sardelle mit Sardellen, Oliven, Kapern <i>with anchovies, olives, capers</i>	9,50
- Pizza Broccoli Pesto Pecorino mit Brokkoli, Schafskäse, hausgem. Pesto <i>with broccoli, ewe's milk cheese, pesto</i>	9,50
- Pizza Calzone Gefüllte Pizzateigtasche mit Salami, Schinken, Champignons <i>with salami, ham, mushrooms</i>	8,50
- Pizza Bianca di Parma mit Mozzarella, Taleggio Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with mozzarella, taleggio cheese, Parma ham, rocket salad and Parmesan</i>	9,00
- Pizza Bianca Salsiccia mit Mozzarella und Salsiccia - unserer pikant, gewürzte italienische Wurstspezialität <i>with mozzarella and Salsiccia - our spicy, flavoured italian sausage speciality</i>	10,50 6,50*

* Preise für die Mittagskarte

CARNE

Fleischgerichte | *Meat dishes*



- Pollo alla Griglia** 12,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled chicken breast fillet with rosemary potatoes and vegetables
- Pollo al Pepe** 14,90
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Chicken breast fillet in pepper cream sauce with rosemary potatoes and vegetables
- Pollo Gorgonzola** 14,90
Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Chicken breast fillet in gorgonzola sauce with rosemary potatoes and vegetables
- Bistecca alla Griglia** 19,50
Argentisches Rumpsteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled Argentinean rump steak with rosemary potatoes and vegetables
- Bistecca Pizaiola** 21,00
Zartes argentisches Rumpsteak vom Grill in würziger Tomatensauce dazu Spaghetti
Grilled tender Argentinean rump steak in spicy herb tomato sauce served with spaghetti
- Filetto d'Agnello** 22,50
Zartes Lammfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled tender lamb fillet with rosemary potatoes and vegetables
- Filetto di Manzo alla Griglia** 25,50
Zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
Grilled tender Argentinean beef fillet with rosemary potatoes and daily vegetables
- Filetto ai Pepe** 28,50
Zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill in Pfefferrahmsauce
Grilled tender Argentinean beef fillet in pepper cream sauce
- Filetto alla Gorgonzola** 29,50
Zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill in Pfefferrahmsauce
Grilled tender Argentinean beef fillet in pepper cream sauce

PESCE

Frischer Fisch | *Fish dishes*

- Scampi alla Griglia** 20,50
Scampis vom Grill mit Kartoffeln und frischem Tagesgemüse
Grilled king prawns with potatoes and freshh daily vegetables
- Scampi Vino Bianco** 22,50
Scampis in Weißweinsauce mit Kartoffeln und frischem Tagesgemüse
Grilled king prawns in white wine sauce with potatoes and freshh daily vegetables
- Filetto di Salmone** 19,50
Lachsfilet in leichter Hummer-Kräutersauce mit Kartoffeln und frischem Tagesgemüse
Salmon fillet in lobster herb sauce with potatoes and freshh daily vegetables
- Lucioperca al Vino Bianco** 17,50
Zanderfilet in Weißwein-Kräutersauce mit Kartoffeln und frischem Tagesgemüse
Pike perch in white wine herb sauce with potatoes and freshh daily vegetables

DOLICI | Desserts



- Tiramisu hausgemacht ^G	5,50
Mascarponecrème bedeckt mit esspressogetränktem Löffelbiskuit und Amaretto <i>Mascarpone cream with espresso soaked spoon biscuit and amaretto</i>	
- Panna Cotta ^{A,H,G,O}	5,50
Typisch, italienisches Dessert „gekochte Sahne“ mit Waldbeeren-Fruchtspiegel <i>Typically italian dessert „boiled cream“ with wildberries fruit coulis</i>	
- Cassata alla Siciliana	4,90
Sizilianische Spezialität. Gefrorenes mit Schoko-Zabalione-Eis und kandierten Früchten <i>Sicilian speciality. Frozen chocolate-zabalione-ice cream and candy fruits</i>	
- Gelato Misto	4,90
Gemischtes Eis. Erdbeer, Vanille, Schokolade mit Sahne <i>Mixed Ice cream. Strawberry, vanilla, chocolate with cream</i>	
- Zitronen Sorbet <i>Lemon Sorbet</i>	5,50
- Eiskaffee <i>Ice Coffee</i>	4,50
- Eisschokolade <i>Ice Chocolate</i>	4,50

DIGESTIVO ^{2 cl}

Limoncello	3,00
Ramazotti	3,00
Averna	3,00
Fernet Branca	3,00
Amaretto di Saronno	3,00
Sambuca	3,00
Vecchia Romanga	3,50
Grappa Nadini Riserva	5,50
Bowmore Whisky 12 Years	6,00

LISTA DIE VINI | Bottled Wines

VINO BIANCO

Flasche 0,75 l

- Florar Lugana DOC^o Santi/ Lago di Garda, 2012** * 24,50
Leuchtendes Goldgelb, weitgefächertes Bukett mit Noten von Birne und Pfirsich.
Bright golden yellow, bouquet with notes of pear and peach.
- Pinot Grigio^o Friaul, 2008** * 22,50
Helles klares Strohgelb mit Nuancen von Kirschen, Akazienblüten und zarten Gewürzklängen, vollmündig und angenehm. *Bright clear straw yellow, with hints of cherry, acacia flowers and delicate spice tones, full bodied and pleasant.*
- Gavi di Gavi la Scolca^o Etichetta Bianca/ Piemont, 2012** * 26,50
Aus reifen Trauben, trocken, harmonisches Bukett.
From ripe grapes, dry, harmonious bouquet.
- Cà dei Frati Bianco^o Lugano, 2016** * 33,50
Helles, leuchtendes Gelb, feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Gut ausbalancierte Geschmack mit angenehm lebendiger Säure, delikater Bittermandelnote im Nachhall und einem Hauch Mineralität. *Bright shining yellow, fine fragrance of white fruits and flowers. Harmonious bouquet.*
- Roero Arneis Cayega Bianco DOCG^o Piemonte 2016** 29,50
strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtig und blumig. Voll und anhaltend
Straw yellow with greenish reflexes, fruity flavour and flowerful,. Full bodied and pleasant.
- Chardonnay DOC^o Alto Adige/Südtirol, 2015** * 24,50
Strohgoldgelb mit grünlichen Reflexen, fülliges Bukett, elegant, fruchtig und fein.
Straw yellow with greenish reflexes, voluminous bouquet, elegant, fruity and finely.
- Sauvignon Blanc^o Trentino, 2016** 26,50
Strahlt in hellem Gelb im Glas. Sein zartes sortentypisches Aroma setzt sich aus Düften von reifen Südfrüchten, Holunderblüte, Stachelbeere und Brennessel zusammen
Shines bright yellow in the glass. Bouquet with notes and fragrances of ripe south fruits, elderflower and gosseberries.



* Bei Ausverkauf unter Vorbehalt der Änderung von Jahrgängen



LISTA DIE VINI | Bottled Wines

VINO ROSSO

Flasche 0,75 l

- Nero D'Avola IGT^o „Duca di Castelmonte“/Sicilia, 2009** 20,50
Duftet verführerisch nach Gewürzen und Kirschen, weich und sinnlich gleitet er über die Zunge und betört den Gaumen mit weichen, zarten Tanninen.
Smells of spices and cherries, it slides soft and sensual over the tongue on the palate with soft and delicate tannins.
- Primitivo Piluna Salento IGT^o Castello Monaci/Apulia, 2011** 22,50
Dunkles Purpurot. Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten mit einem Hauch von mediterraner Macchia Blüten und Bittermandel, am Gaumen trocken.
Dark purpel. Flavour of ripe grapes, with pepper and vanilla notes, a touch of Mediterranean maquis flowers and bitter almonds, dry on the plate.
- Vino „Luardi“ DOCG^o Chianti Classico Riserva/Toscana, 2009** 26,50
Rubinrot mit orangen Reflexen, intensives Aroma mit einem trockenen und samtigen Geschmack. *Ruby red with orange reflections., intense flavour with a dry and velvety taste.*
- Langhe Nebbiolo DOC^o Piemonte 2014** 27,50
Helles Rubinrot mit Noten von Rose und Veilchen. Ein Wein mit frischen, fruchtigen Geschmack und weichen Gerbstoffen. *From Bright ruby red with notes of roses and violets. A wine with a fresh and fruity flavour.*
- Barolo Beneti DOCG^o Piemont, 2005** 49,50
Fleischig und kraftvoll im Geschmack, Bukett erinnert an Zimt und reifen Pflaumen *Meaty and powerful in flavor, bouquet with a fine note of cinnamon and ripe plums.*
- Amarone DOC^o Santi della Valpolicella, 2008** 49,50
Dunkles Rot mit zart granatfarbenen Rand, überaus eleganter Duft dominiert von Rosinen- und Pflaumennoten. *Dark red with delicate garnet rim, very elegant fragrance dominated of notes from raisins and plums.*
- Primitivo di Manduria DOC^o Apulien, 2014** 51,50
Purpurrot mit intensiven Noten von Brombeeren und Zwetschgen, Cassis und Hollunder. Viel Würze mit Zimt-, Nelken- und Muskataromen. Ein wunderbar kräftiger und konzentrierter Wein. *Purpel red with iontensive notes of blackberries and plums, cassis and elderflower, wth spicy cinnamon. Cloves and nutmeg fragrance.*
- Brunello di Montepulciano DOC^o Toscana, 2006** 59,00
Elegantes Bukett, mit reichhaltigen Aromen von Kirschen, Pflaumen und Schokolade. *Elegant bouquet, with rich aromas of cherries, plums and chocolate.*
- Antinori Tignanello IGT^o Toscana, 2014** 189,50
Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensiver Duft mit Noten von roter Frucht und einem angenehmen Aroma von süßem Gewürz und Waldbeeren. Am Gaumen ist der Wein vibrierend und frisch mit sanften ausgewogenen Tanninen.
Dark ruby red with violett reflections. Intensive fragrance with notes of red fruits and flavours of sweet spices and wild berries. A wine vibrantly and fresh on the palate.

LISTA DIE VINI | Bottled Wines

VINO ROSATO

Flasche 0,75 l

Cà die Frati Rosé^o Lugano, 2016*	32,50
Frisch, zart und energisch mit Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. <i>Fresh, tender and vigorously with notes of hawthorn flowers, green Apple, with almonds and wild cherries.</i>	
Cuvée di Rosé IGT^o 2014	19,50
Feine Farbreflexe. Fruchtig, intensiv und angenehm, wenig trocken und blumige Aromen. <i>Fine colour reflections. Fruity, intense and pleasant, a little dry and floral flavours.</i>	
Tenuta Rapitala^o Sicilia, 2013	19,50
Mild und aromatischer Geschmack. <i>Mild and aromatic flavour.</i>	

CHAMPAGNE & PROSECCO

Moët & Chandon Rosé^o	69,00
Veuve Cliquot Brut^o	59,00
Prosecco Valdobbiadene	25,00
Prosecco Valdobbiadene Rosé	25,00

SPIRITUOSEN | Spirits

LIQUORI

Limoncello	3,00
Amaretto Disaronno	3,00
Sambuca	3,00
Baileys Irish cream	3,00

AMARI e BITTER

Ramazotti	3,00
Averna	3,00
Fernet Branca	3,00
Cynar	5,50

GRAPPA

Grappa della Casa	3,00
Grappa Nadini Riserva	5,50

VODKA & ACQUAVITE

Skyy Vodka	3,00
Malteser	3,00

LONGDRINKS

Barcardi Coca-Cola	6,50
Gin Tonic	6,50
Wodka Lemon	6,50
Cuba Libré	6,50

COGNAC & BRANDY

Hennessy	6,00
Remy Martin	4,00
Vecchia Romagna	3,00

WHISKY

Ballantine's Finest	6,00
Jack Daniel's	6,00
Bowmore 12 Years	6,00
Johnnie Walker Red Label	6,00



Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und allergene Inhaltstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Die Produkte, die Zusatzstoffe und/oder allergene Inhaltsstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen und/oder Buchstaben gekennzeichnet:

Kennzeichnungspflicht (LMIV Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)) der Allergene Allergene | *Allergens:*



16 **A**
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse



18 **B**
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



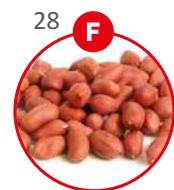
26 **C**
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse



21 **D**
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)



23 **E**
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



28 **F**
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



24 **G**
Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)



25 **H**
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



17 **L**
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



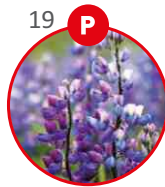
22 **M**
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



20 **N**
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



11 **O**
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von >10mg/kg oder 10mg als SO₂



19 **P**
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



27 **R**
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kennzeichnungspflicht der Zusatzstoffe (nach §9 ZZuIV) Zusatzstoffe | *Additives:*

(1) mit Süßungsmittel / *with sweetener* (2) chininhaltig / *quinine* (3) mit Farbstoff / *with dyes* (4) koffeinhaltig / *caffeine* (5) mit Taurin / *with taurine* (6) mit Antioxidationsmitteln / *with antioxidants* (7) mit Phosphat / *with phosphates* (8) mit Milcheiweiß / *with milk protein* (9) mit Konservierungsstoffen / *with preservatives* (10) gewachst / *waxed* (11) geschwefelt / *sulfurized* (12) geschwärzt / *blackened* (13) enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam) / *contains a source of phenylalanine (e.g. aspartame)* (14) mit Geschmacksverstärker / *with antioxidants* (15) Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt / *composed of cooked ham, processed meat of ham share*

Unsere Speisen/Gerichte, die bei der Zubereitung solche Allergene Produkte und/oder Inhaltsstoffe enthalten, sind mit den o.a. Großbuchstaben gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.