

Herzlich Willkommen
im



Schön, dass Sie uns besuchen.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,
guten Appetit und schöne Stunden
ihr

Rossini Team

Ludwigstraße 5 - 93413 Cham

Tel. 09971-7009

E-Mail: rossini.cham@gmail.com

www.rossini-cham.de

Öffnungszeiten:

Di, Mi, Do	11.00 - 14.00 + 17.00 - 22.00 Uhr
Fr + Sa	17.00 - 22.30 Uhr
Sonntag	11.00 - 14.00 + 17.00 - 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

Die Geschichte des Rhaner Bräustüberl

Nehmen Sie Platz in einem Wirtshaus, das in einer Zeit errichtet wurde, als in Cham die neue Bahnstrecke Nürnberg - Furth im wald wirtschaftlichen Aufschwung brachte und die Stadt am Regenbogen in den Anfängen des Tourismus stand.

1940 ließ der Brauereibesitzer Josef Raab das Jugendstil - Kleinod im barockisierenden Heimatstil von dem renommierten Regensburger Architekten Josef M. Koch (1873-1934) in eine der bedeutendsten Straßen in Cham neben öffentlichen Ämtern, Kirchen und respektablen Bürgerhäusern errichten. 1936 übernahm Josef Bruckmayer, der Rhanerbräu, das ursprüngliche " Postbräustüberl" und seitdem wird das Haus als das " Rhaner Bräustüberl" geführt.

Der berühmte Architekt Koch, der seinerzeit mit bedeutenden deutschen Künstlern wie Johann Wolfgang von Goethe oder Immanuel Kant Gleichgesetzt wurde, hinterließ mit seinem architektonischen Kunstwerk ein Schmuckstück, das es so kaum noch zu finden gibt. Die dekorative Schönheit der verwendeten Glaselemente in den Türen mit von der Natur abgeleiteten Formen wie Gräser, Zweige, Ranken, Blumen und fließendes Wasser und die bunten Wandverläte der Künstler sein Werk vollendete. Die Verbindung zur Musik Rossinis Paßt wunderbar in dieses Ambiente.



Beginnen wir mit

Aperitif

201 Martini Bianco oder Rosso **5,20 €**

202 Campari Orange / Soda **6,80 €**

203 Prosecco **4,80 €**

Italienischer Schaumwein, trocken

205 Aperol-Spritz **6,80 €**

mit Prosecco, Weißwein und Orangenscheibe

206 Hugo **6,80 €**

mit Holunder-Sirup und frischer Minze

Ein
Aperitif
vor
dem
Essen
weckt den
Appetit,
lockert
die
Zunge
und
belebt
den
Geist!



Antipasti - Vorspeisen

- | | | |
|----------|--|----------------|
| 1 | Antipaso „Rossini“
<i>Klassische italienische Vorspeise für 2 Personen
Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Tomate, Mozzarella,
gegrilltes eingelegtes Gemüse, gebratene Pilze u.v.m.</i> | 24,50 € |
| 2 | Vitello Tonato, eine „Sizilianische Erfindung“
<i>Scheiben von kalten Kalbsbraten mit einer feinen
Thunfischsoße und Kapern</i> | 14,00 € |
| 3 | Carpaccio di Manzo e su Ruccola grana
<i>Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl und Parmesan</i> | 15,50 € |
| 4 | Antipasti di verdura
<i>Mariniertes und gegrilltes Gemüse</i> | 13,00 € |
| 5 | Caprese di Buffalo
<i>Büffel-Mozarella mit Tomaten, Basilikum und
Olivenöl extra Vergine</i> | 10,50 € |
| 6 | Bruschetta - Cassico
<i>Knusprige Brotscheiben mit frischen Tomaten, Zwiebel,
Basilikum und Olivenöl</i> | 6,00 € |
| 7 | Focaccia al Rosmarino
<i>frisches gebackenes Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl</i> | 5,50 € |

Zuppa - Suppen

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 21 | Zuppa di Verdure
<i>Gemüsesuppe mit Olivenöl extra Vergine</i> | 7,00 € |
| 22 | Vellutata di Pomodoro e Basilico
<i>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum</i> | 6,00 € |
| 23 | Zuppa di Cacciucco
<i>Hausgemachte Fischsuppe</i> | 13,00 € |



Insalata - Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Olivenöl und Balsamico - Essig angerichtet

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 30 | <i>Insalata Di Pomodoro</i>
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln
und Basilikum</i> | 7,50 € |
| 31 | <i>Rucola e Parmigiano</i>
<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten und
frischem Parmesan</i> | 13,90 € |
| 32 | <i>Insalata „Tonno“</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch
und roten Zwiebeln</i> | 12,90 € |
| 33 | <i>Insalata - Speciale</i>
<i>Salat mit Schafskäse, Rucola, Tomaten und
Scampi auf Balsamico - Olivenöl-Jus</i> | 15,90 € |
| 34 | <i>Insalata con Pollo</i>
<i>Gemischter Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons</i> | 13,90 € |
| 35 | <i>Insalata Mista Di Stagione</i>
<i>Großer gemischter Salat der Saison</i> | 9,00 € |
| 36 | <i>Tagliata su Rucola</i>
<i>gegrillte Rumpsteakstreifen auf Rucolasalat und Parmesan</i> | 17,90 € |
| 37 | <i>Beilagensalat</i> | 4,50 € |



Primi Piatti - Teiggerichte

- 41 Spaghetti al Pomodoro** 8,90 €
Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum
- 42 Spaghetti al Ragu** 10,90 €
Spaghetti mit Hackfleischsoße und Tomaten
- 43 Spaghetti aglio olio e peperoncini** 10,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (pikant)
- 44 Spaghetti Carbonara** 10,90 €
Spaghetti mit gek. Vorderschinken, Ei und Sahnesoße
- 45 Spaghetti Mare** 15,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch
in leichter Tomatensoße
- 46 Linguine alla Genovese** 12,90 €
feine Bandnudeln mit Basilikum-Pesto, Cherrytomaten
und Mozarrelawürfeln
- 47 Linguine con Scampi** 17,90 €
feine Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini, Knoblauch
und Cherrytomaten
- 48 Penne al Arrabbiata** 11,90 €
kurze Nudeln mit Peperoncini, Knoblauch und
Basilikum in Tomatensoße (scharf)
- 49 Penne con Pollo** 11,90 €
kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen und Zucchini
in leichter Tomatensoße

Sage

mir,
was

Du

isst,

und

ich

sage

Dir

wer

Du

bist.

Brillat-Savarin

Primi Piatti - Teiggerichte

- | | |
|--|----------------|
| 50 Penne al Gorgonzola | 12,90 € |
| <i>kurze Nudeln mit Brokkoli in Gorgonzola-Sahnesoße</i> | |
| 51 Penne alla Boscaiola | 11,50 € |
| <i>kurze Nudeln mit gek. Vorderschinken, Erbsen und frischen Champignons in Rahmsauce, mit Mozzarella überbacken</i> | |
| 52 Tagliatelle al Salmone | 15,90 € |
| <i>Bandnudeln mit frischem Lachs in Hummersauce</i> | |
| 53 Tagliatelle „Rossini“ con punte di filetto | 15,50 € |
| <i>Bandnudeln mit Filetstreifen und frischen Pilzen in Rahmsauce</i> | |
| 54 Tagliatelle al Verdura | 13,90 € |
| <i>Bandnudeln mit frischem, gemischtem Gemüse in leichter Tomatensauce</i> | |
| 55 Gnocchi pomodoro e Mozzarella | 11,90 € |
| <i>Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce</i> | |
| 56 Gnocchi im Walde | 12,90 € |
| <i>Kartoffelnocken mit frischem Spinat in Gorgonzolasauce</i> | |
| 57 Lasagne al Forno | 11,90 € |
| <i>Schichtblattnudeln mit Fleischsauce und Tomaten, im Ofen mit Mozzarella überbacken</i> | |
| 58 Cannelloni al Forno | 11,90 € |
| <i>Röhrennudeln gefüllt mit Spinat und Ricotta in Tomaten-Sahnesauce im Ofen mit Mozzarella überbacken</i> | |

Steinofen-Pizza

- | | |
|--|----------------|
| 60 Pizza Margherita
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum | 8,50 € |
| 61 Pizza Salami
mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami | 10,50 € |
| 62 Pizza Prosciutto e Funghi
mit Tomatensoße, Mozzarella, gekochtem
Vorderschinken und frischen Champignons | 11,90 € |
| 63 Pizza Tonno
mit Tomatensoße, Mozzarella Thunfisch und Zwiebeln | 12,90 € |
| 64 Pizza Bartholomeo
mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola | 12,90 € |
| 65 Pizza „Rossini“
mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Lachsstreifen
und Creme fresh | 14,90 € |
| 66 Pizza „Jacobus“
mit Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen,
Cherrytomaten, Knoblauch und Creme fresh | 15,50 € |
| 67 Pizza „Johannes“
mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter Salami,
Rucola und Parmesan | 15,50 € |
| 68 Pizza „Paolo“
mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem
Gemüse der Saison | 12,50 € |
| 69 Pizza „Parma“
mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken,
Cherrytomaten, Rucola und Parmesan | 14,90 € |

Öl
Wein
und
Freunde:

je
älter,

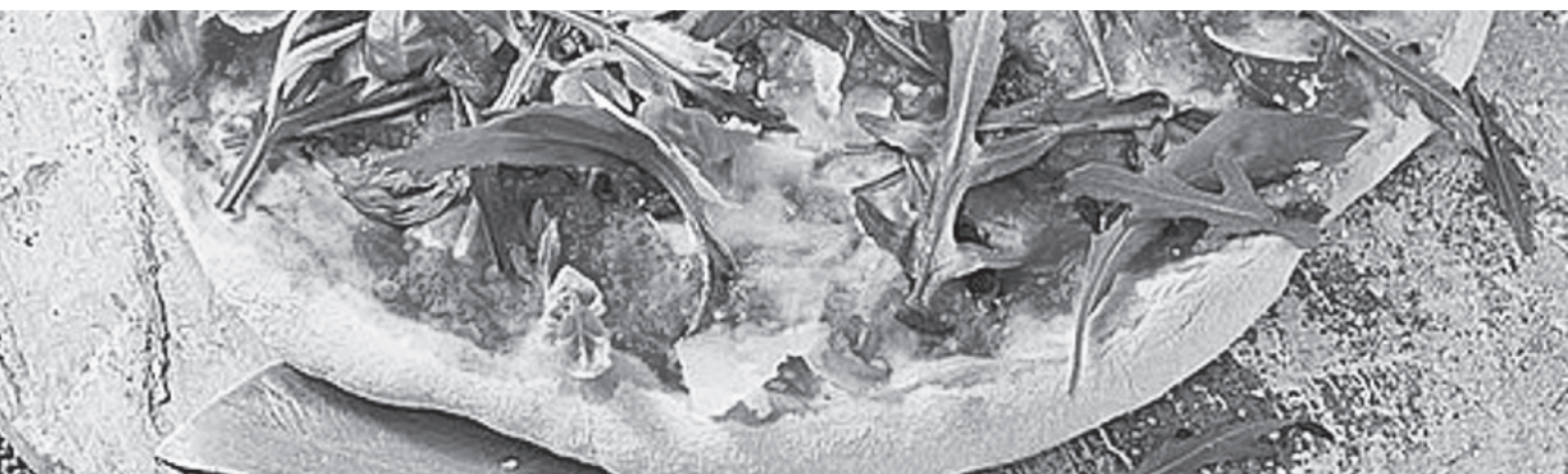
desto

besser

Portugisisches
Sprichwort

Steinofen-Pizza

- | | |
|--|----------------|
| 70 Pizza Mista | 13,00 € |
| <i>mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami, gekochtem Vorderschinken, frischen Champignons und Peperoni</i> | |
| 71 Pizza Hawaii | 11,50 € |
| <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, gekochtem Vorderschinken, und Ananas</i> | |
| 72 Pizza Judas | 15,50 € |
| <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch</i> | |
| 73 Pizza Teresa | 13,90 € |
| <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Schafskäse, Oliven und Zwiebeln</i> | |
| 74 Pizza Napoli | 12,50 € |
| <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern</i> | |



Di Pollo - vom Huhn

Alle Hähnchengerichte werden mit Bandnudeln oder Salatbeilage serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 81 | Pollo alla Griglia
<i>Hähnchenbrust vom Grill</i> | 15,90 € |
| 82 | Pollo Diavolo
<i>Hähnchenbrust mit Paprika, frischen Champignons
und Oliven in pikanter Tomatensoße</i> | 17,50 € |
| 83 | Pollo Ripieni
<i>Hähnchenbrust gefüllt mit Schafskäse in
leichter Kräutersoße</i> | 18,90 € |
| 84 | Pollo Gorgonzola
<i>Hähnchenbrust mit Gorgonzola-Sahnesoße</i> | 18,90 € |



Di Maiale - vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Tagesgemüse oder Salatbeilage serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 91 | Scaloppa Milanese
paniertes Schweinefilet-Schnitzel | 15,90 € |
| 92 | Fileto di maiale al funghi
Schweinefiletmedaillons mit frischen
Champignons in Rahmsoße | 19,90 € |
| 93 | Fileto di maiale al Gorgonzola
Schweinefiletmedaillons
in Gorgonzolasauce | 20,50 € |
| 94 | Piccata alla Rossini
Schweinefiletmedaillons in Parmesanhülle mit
frischen Tomaten und Mozzarella überbacken | 21,00 € |
| 95 | Saltimocca alla Romana
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken
und Salbei in Weißweinsoße | 21,50 € |
| 96 | Fileto di maiale al Griglia
Schweinefilet vom Grill mit Kräuterbutter | 19,00 € |

Es ist
besser,
Genossenes
zu bereuen
als zu
bereuen,
dass man
nichts
genossen
hat!
Giovanni
Boccaccio

Di pesce - Fish & Garnelen

Bitte fragen Sie das Personal nach weiteren frischen Fischen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 121 | Salmone alla griglia
Lachsfilet vom Grill | 22,90 € |
| 122 | Salmone al Erbe
Lachsfilet mit feinen Kräutern in Weißwein pochiert | 23,50 € |
| 123 | Luccioperea al Burro
gebratenes Zanderfilet in Kapern-Butter-Sauce | 19,90 € |
| 124 | Calamari alla griglia
gegrillter Tintenfisch | 21,90 € |
| 125 | Luccioperea al Vino Bianco
Zanderfilet mit Kräutern, Cherrytomaten
in leichter Weißweinsauce | 19,90 € |
| 126 | Scampi alla griglia
Großgarnelen vom Grill | 25,00 € |
| 127 | Scampi al forno
Großgarnelen mit Knoblauch, frischen Kräutern
im Ofen gebacken | 25,90 € |
| 128 | Scampi alla Livornese
Großgarnelen mit Knoblauch, Kapern,
Oliven u. Tomatensauce | 26,90 € |

Iss den
Fisch,

wenn er

frisch ist,

verheirate

deine

Tochter,

solange

sie

jung ist.

Aus Dänemark

Di Manzo - vom Grill

Alle Gerichte mit Gemüse, Kartoffel oder Salatbeilage

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 101 | Tagliata alla Griglia al Profumo di Rosmarino | 24,90 € |
| | <i>Rumpsteak vom Grill mit frischem Rosmarin</i> | |
| 102 | Bistecca Al Funghi | 25,90 € |
| | <i>Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsoße</i> | |
| 103 | Bistecca al Pepe verde | 25,90 € |
| | <i>Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsoße</i> | |
| 104 | Bistecca con cipolte | 25,90 € |
| | <i>Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln</i> | |
| 105 | Cuore di filetto alla griglia | 32,90 € |
| | <i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i> | |
| 106 | Fileto al pepe verde | 34,90 € |
| | <i>Rinderfilet mit Madagaskar-Pfeffer in Sahne-Rahmsoße</i> | |
| 107 | Filetto al Gorgozola | 35,90 € |
| | <i>Rinderfilet mit Gorgonzolasauce</i> | |
| 108 | Grigliata Misto per 2 persone | 65,80 € |
| | <i>Fleischplatte für 2 Personen / für 1 Person</i> | 32,90 € |

Wenn
Sie
daran
denken,
was ein
Steak
kostet,
wird Ihnen
klar,
warum
in Indien
die Kühe
heilig sind.

Per Bambini - Nur für Kinder

- | | | |
|-----|--|--------|
| 131 | Pasta Bambino
<i>mit Tomatensoße oder Fleischsoße</i> | 6,90 € |
| 132 | Pizza Bambino
<i>mit Salami oder gekochtem Vorderschinken</i> | 7,00 € |
| 133 | Scalloppa Bambino
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</i> | 8,90 € |

Dolci - Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 150 | Gelato Misto
<i>Gemischtes Eis</i> | 4,80 € |
| 151 | Tartufo
<i>Trüffeleis mit Eierlikör</i> | 5,90 € |
| 152 | Tiramisu | 6,00 € |
| 154 | Panna Cotta
<i>Mit Himbeeren</i> | 6,50 € |
| 155 | Lamponi Caldi
<i>heiße Himbeeren mit Vanille-Eiscreme</i> | 7,00 € |

Guter
Kaffee
muss
schwarz wie
die Nacht,
heiß wie
die Liebe
und so
süß oder
bitter
wie das
Leben
sein.

Arabisches
Sprichwort

Bevande calde - Warme Getränke

211	<i>Espresso</i>	2,20 €
212	<i>Espresso Doppio</i>	3,50 €
213	<i>Kaffee</i>	3,00 €
214	<i>Cappuccino</i>	3,30 €
215	<i>Latte Macchiato</i>	3,90 €
216	<i>Heiße Schokolade</i>	3,00 €
217	<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	2,00 €



Bevande Fredde - Erfrischungsgetränke

230 Rhaner Quellwasser	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
231 Cola	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
232 Cola Light	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
233 Orange Limonade	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
234 Zitronen Limonade	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
235 Cola-Mix	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
236 Apfelschorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
237 Coralba still oder spritzig	0,25 l	2,50 €	0,75 l	7,00 €
238 Ginger Ale	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
239 Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €

Säfte

230 Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
231 Orangensaft	0,2 l	2,90 €
232 Traubensaft rot	0,2 l	2,90 €
233 Johannisbeernektar	0,2 l	2,90 €
234 Maracujasaft	0,2 l	2,90 €
235 jede Saftschorle	0,4 l	4,10 €

Birre - Biere

- | | | |
|---|---|----------------------|
| 340 Rhaner Export Hell
vom Fass - mild und süffig -
Der Klassiker unter den Rhaner Bieren |  | 0,5 l 3,90 € |
| 341 Rhaner Weißbier Hell
vom Fass
Bernsteinfarbenes unfiltriertes Hefeweißbier, spritzig und aromatisch |  | 0,5 l 4,10 € |
| 342 Rhaner Kellerbier
Untergärig und unfiltriert mit vollem kernigen Geschmack |  | 0,5 l 3,90 € |
| 343 Rhaner Export Dunkel
tiefdunkle Kupfer-Farbe, helle Schaumkrone
weiche Karamell-Note |  | 0,5 l 3,90 € |
| 344 Rhaner Pils
feingehopftes, hellgoldfarbenes schlankes
Pils aus edelsten regionalen Rohstoffen |  | 0,33 l 3,20 € |
| 345 Rhaner Weißbier Dunkel
„Schwarzer Pandur“ 2015 prämiert mit
dem „European Beer Star Award“ |  | 0,5 l 3,90 € |
| 346 Rhaner Weißbier leicht
naturtrüb, mit 30% weniger Alkohol |  | 0,5 l 3,90 € |
| 347 Rhaner Weißbier alkoholfrei
naturtrüb, alkoholfreier und kalorienarmer Genuss
mit nur 80% kcal pro 0,5 l |  | 0,5 l 3,90 € |
| 348 Helles Bier, Alkoholfrei |  | 0,5 l 3,90 € |
| 349 Rhaner Radler |  | 0,5 l 3,90 € |
| 350 Russen Halbe |  | 0,5 l 3,90 € |
| 351 Cola-Weizen |  | 0,5 l 3,90 € |

Weine aus Italien Offene Weißweine

281	Frizzantino° Vld Perlwzin lieblich	0,25l €	5,00 €	0,5l	10,50 €
282	Frascati° DOC Fontana Cadida (trocken)	0,25l €	5,50 €	0,5l	11,00 €
283	Chardonnay della Venezie Untergärig und unfiltriert mit vollem, kernigen Geschmack	0,25l €	6,50 €	0,5l	11,50 €
284	Pinot Grigio della Venezie IGT Ca Donino	0,25l €	6,50 €	0,5l	11,50 €

Offene Roséwein

285	Chiarette Rosato DOC Villa Belvedere	0,25l €	6,50 €	0,5l	11,50 €
-----	---	---------	--------	------	---------

Offene Rotweine

286	Lambrusco Emiliana° DOC Perlwzin lieblich	0,25l €	5,00 €	0,5l	10,50 €
287	Montepulciano d'Abruzzo° DOC Tollo halbtrocken	0,25l €	5,80 €	0,5l	11,50 €
288	Merlot Veneto DOC trocken harmonisch, leichter Kirshton	0,25l €	5,80 €	0,5l	11,50 €
289	Chianti DOC G Melini	0,25l €	5,80 €	0,5l	11,50 €
300	Weinschorle weiß sauer oder süß/rot sauer oder süß	0,25l €	5,80 €	0,5l	11,50 €
301	Prosecco Valdo Marca Orp Superior			0,70l	27,50 €

Das
Leben
ist viel
zu kurz,
um einen
schlechten
Wein zu
trinken.

Johann
Wolfgang
von Goethe

Longdrinks

336	Bacardi Cola	0,2cl	7,00 €
337	Havana Cola	0,2cl	7,00 €
338	Whisky Cola	0,2cl	7,00 €
339	Wodka Cola	0,2cl	7,00 €

Spirituosen & Liköre

320	Amarretto	0,2cl	4,00 €
321	Sambuca	0,2cl	4,00 €
322	Limonecello	0,2cl	4,00 €
323	Baileys Irish Cream	0,2cl	4,00 €
324	Amaro Averna	0,2cl	4,00 €
325	Ramazzotti	0,2cl	4,00 €
326	Fernet Branca	0,2cl	4,00 €

Longdrinks

330	Wodka	0,2cl	6,00 €
331	Jim Beam Bourbon	0,2cl	6,00 €
332	Jack Daniels Tennessee	0,2cl	6,00 €
333	Remy Martin Cognac	0,2cl	6,00 €
334	Vecchia Romagna Ital. Brandy	0,2cl	6,00 €
335	Grappa Hausmarke	0,2cl	6,00 €

Bitte fragen Sie unser Personal nach weiteren Grappasorten.
Alle Preise incl. 19% Mwst.

Vielen Dank für Ihren Besuch

Rhaner Bier -
SO ERFRISCHEN WIE EINE BESCHWINGTE MELODIE
(G. ROSSINI. 1792-1868)

Über 725 Jahre

BRAUTRADITION SEIT 1283



Älteste

FAMILIENBRAUEREI OSTBAYERN

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chinin 4) geschwärzt 5) mit Süßungsmittel 6) mit Geschmacksverstärker
7) mit Antioxidationsmittel 8) mit Konservierungsstoffe 9) mit Phosphat

Die 14 Hauptallergene

G= Getreide, K= Krebstiere, E= Eier, F= Fisch, M= Milch, S= Sellerie, N= Senf,
W= Weizen, R= Weichtiere (z.B. Muscheln) O= Sulfite

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat in Endprodukten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittel-Informationsverordnung 1169/2014). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittel Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergene	Herkunft/ enthalten in	Produkte und Zutaten (Beispiele)
 Glutenhaltiges Getreide (A)	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
 Krebstiere (B)	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
 Ei (C)	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	
 Fisch (D)	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen,
 Erdnuss (E)	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
 Soja (F)	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
 Milch oder Laktose (G)	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchezucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
 Schalenfrüchte (H)	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse.	Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat
 Sellerie (L)	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
 Senf (M)	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
 Sesam (N)	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebröt
 Lupinen (P)	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
 Sulfite (O)	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
 Weichtiere (R)	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden