

***Herzlich willkommen in der
GASTSTÄTTE GOLDBACHSEE***

***Mein Team und ich hoffen, dass Sie ein paar
schöne Stunden bei uns verbringen.***

***Unsere Küche ist schwäbisch, gutbürgerlich und
sehr vielseitig.***

***Alles, was aus unserer Küche kommt, wie z.B. Maultaschen, Spätzle
ist hausgemacht.***

Die Küche ist geöffnet

***Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr // sonntags bis 14.30 Uhr
am Abend von 17.30 bis 21.00 Uhr***

***In den Monaten Oktober bis Dezember
Sonntags nur bis 20.00 Uhr***

***In den Sommermonaten Juni bis September
Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr
am Abend von 17.30 bis 21.30 Uhr
Sonntags von 11.30 bis 21.30 Uhr***

Von Januar bis März:

***an Sonn- und Feiertagen von 11.30 bis 14.30 Uhr
Abends geschlossen.
Montags ist Ruhetag.***

***Hochzeiten und Familienfeste richten wir gerne
für Sie aus, sprechen Sie uns einfach an.***

***Einen schönen Aufenthalt in unserer Gaststätte
wünscht Ihnen
Herr Marcus Flesch und sein Team!!!***

Vorspeisen



Französische Zwiebelsuppe

Kräftige Zwiebelsuppe mit einem Toast und Käse überbacken

French onion soup with cheese over baked (A1/5, G,4,9)

7,50

Maultaschensuppe

Rinderkraftbrühe mit einer hausgemachten Fleischmaultasche

Beef broth with a homemade meat dumpling (A1, D, N, 2, 4)

7,50

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit einem hausgemachten Kräuterflädle

Beef broth with a homemade herb pancake (A1, D, N, 2, 4)

6,50

Kleiner gemischter Salat mit Haus Dressing

Small, tossed salad (M,2,)

6,50

Großer gemischter Salat mit Hausdressing

Large, tossed salad (M,2)

9,50

XL gemischter Salat mit Hausdressing

XL Large salad (M,2)

14,50

Vorspeisenplatte

Kalte Vorspeisen Platte nach Belieben des Kochs

Cold appetizer platter at the chef's discretion (A1, D, F, H, I, S, 1,2)

15,90 / 28,90 für 2 Pers

Warme Vorspeisenplatte nach Belieben des Kochs

Warm appetizer platter at the chef's discretion (A1, D, F, H, I, S, 1,2,10,10a,10c)

19,90/ 37,90 für 2 Pers

**Glutenfreie Gerichte werden mit einem
Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!**

Feines vom Rind

Zwiebelrostbraten

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensoße, Zwiebeln
und feinen Bratkartoffeln**

29,90

Onion roast beef with fried onions, gravy, and fried potatoes (A1/5, C, G,3,4,)

Allgäuer Zwiebelrostbraten

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensoße, Zwiebeln
und unseren leckeren, hausgemachten Kässpätzle**

29,90

Onion roast beef with fried onions and cheese spätzle (A1/5, H, C, G,3,4)

Badischer Rostbraten

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensoße, feinen
gebratenen Speckstreifen, Zwiebeln und Pommes frites**

29,90

Badisch roast beef with fries' onions, gravy, grilled ham, and French fries (A1/5, H, C, G,3,4,9)

Rahmrostbraten

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsoße und
Kartoffelkroketten**

29,90

Roast beef with cream gravy and crockets (A1/5, C, H, G,3,4)

Jägerrostbraten

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsoße, gebratenen
Pilzen und hausgemachten Spätzle**

29,90

Hunter roast beef with mushrooms in gravy and homemade Spätzle (A1/5,H,C, G,3,4)

Pfefferrostbraten "Madagaskar"

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit einer pikant-scharfen
Madagaskar Pfeffer Soße und feinen Kartoffelspalten**

29,90

Pepper roast beef with wild potatoes (A1/5, C, H, G,3,4)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

**Zartes Roastbeef vom Grill mit Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und feinem
Sauerkraut**

29,90

Roast beef with onions, spätzle, and sauerkraut (A1/5, C, G,3,4)

Zwiebelrostbraten mit Bratensoße und Brot **

25,90

Onion roast beef with fried onions and bread (A1/2/4/5, C, G,3,4)

Als Seniorenteller 2,50 Euro Abzug!!

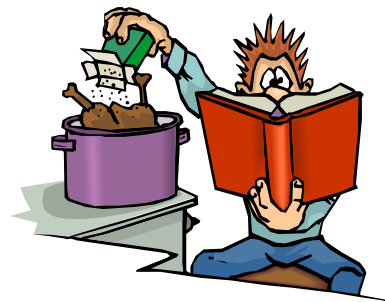
**** Als Seniorenteller NICHT möglich!!**

Glutenfreie Gerichte werden mit einem

Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!

**Beilagen Änderungen auf allen Speisen
werden mit einem Aufpreis von 2,00 Euro berechnet!!**

Schwein- und Pute



Paniertes Schnitzel

Saftiger Schweinerücken in der Panade mit leckeren Pommes frites, Zitronen und Salat

17,50

Breaded pork cutlet with French fries (A1/5, C, D, F, O,3,4,)

Paniertes Schnitzel von der Pute

Putenschnitzel in der Panade mit leckeren Pommes frites, Zitronen und Salat

18,50

Viennese-style turkey schnitzel with French fries (A1/5, C, D, F, O,3,4,)

Sahne Champignon Schnitzel

Saftiger Schweinerücken natur mit hausgemachten Spätzle, Champignon Rahmsoße und Salat

22,50

Juicy pork loin with homemade spaetzle and mushroom cream sauce (A1,2, D, F, H, I,1/2/4/10A)

Cordon Bleu **

Cordon Bleu vom Schweinerücken in der Panade, gefüllt mit Hinterschinken und Goudakäse, serviert mit Curly Fries und Zitrone

23,50

Breaded pork cutlet with ham, Cleese and Curly Fries (A1/5, C,D,E,3,4,9,10)

XL 25,50

Cordon Bleu „speciale a 'la Chef" **

Cordon Bleu vom Schweinerücken in der Panade, gefüllt mit 3-fach Goudakäse, serviert mit Curly Fries und Zitrone

24,50

Breaded pork cutlet with Cleese and Curly Fries (A1/5, C,D,E,3,4,9,10)

XL 26,50

Hawaiiisteam

Zarter Schweinerücken mit Scheiben vom Hinterschinken, Ananas, und feinem Goudakäse überbacken, dazu Rahmsoße und Kartoffel kroketten

24,50

Pork steak „Hawaii“ with ham, pineapple, cheese over baked, sauce and crockets (A1/5, C, E, H,3,4,9,10)

Sindelfinger Filetteller

Zarte Schweinemedallions vom Grill mit einer hausgemachten Maultasche, Kässpätzle und feiner Madagaskar-Pfeffer Rahmsoße

27,50

Pork filled from the grill with maultasche, cheese spaetzle and creamy Pepper gravy (A1/5, C, E, F, G,3,4,9,10)

Filettöpfe

Zarte Schweinefiletmedallions vom Grill mit Spätzlen und Champignon-Rahm sosse

25,50

Pork filet with homemade spaetzle and creamy mushroom (A1/5, C, D, E,3,4,9,10.10b)

**** Als Seniorenteller NICHT möglich!!**

Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!

Als Seniorenteller 2,50 Euro Abzug!!

Leckere Klassiker und schwäbisches

Schwäbische Kässpätzle mit Salat

Unsere hausgemachten Spätzle in der Pfanne geröstet mit Emmentaler Käse und einem Schuss Sahne, dazu Schmelzwiebeln
Cheese spätzle with onions and salad (A1, C, H, E, G,4,9,

16,50

Maultaschen und Salat

Unsere leckeren hausgemachten Fleischmaultaschen angeröstet mit Ei
Maultaschen Fried with eggs (A1, C, E,D,H,F,10b)

16,50

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark gefüllt, gegrillten Streifen von der Putenbrust und frischem Salat umlegt
baked potato with cottage cheese, grilled turkey strips and salad (A1, D, H, G,3)

16,50

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark gefüllt, frischem Räucherlachs und Salaten der Saison umlegt
Baked potatoes filled with delicious herb quark, fresh smoked salmon, and seasonal salads. (A1, D,H,E,S,1,4)

16,50

Als Seniorenteller 2,50 Euro Abzug!!

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert **

mit Preiselbeeren, Butter und Toastbrot
Baked and fried camembert with cranberries, butter, and toast (A1, C, E, G, H,2,3,8,)

12,50

Kleines Schnitzel paniert mit Pommes frites **

Breaded pork or turkey cutlet for kids with French fries (A1/5,D,C, E,3,4,)

Schwein 10,00/ Pute 13,00

Toast „Hawaii“ **

Gebratener Toast mit Scheiben vom Hinterschinken, Ananas und feinen Gouda Kase überbacken

13,90

12,50

Hawaii toast with ham and pineapple, beaked with cheese (A1, C, E, G,2,9)

**** Als Seniorenteller NICHT möglich!!**

Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!

Steaks vom Grill *nur in Verbindung mit einer Beilage **

Schweinerückensteak *		14,50
Pork Steak (A1)	200g	
Putenbruststeak *		17,50
Turkey Steak (A1)	200g	
Südamerikanisches Rump steak *		23,50
South American rump steak (A1)	200g	
Südamerikanisches Rump steak *		33,50
South American rump steak (A1)	300g	

Größere Gewichte gerne nach Absprache mit Servicepersonal!!

Dazu servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersoße

The steaks are served with herb butter or pepper sauce (A1, C, G,3)

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G,E,H)	6,00
Baked potato with cottage cheese	
Pommes frites	5,00
French Fries	
Brat Kartoffeln	5,00
Fried Potatoes	
Wilde Kartoffeln mit Kräuterquark (G,E,H)	6,00
Country potatoes with cottage cheese	
Portion Kräuterquark (G,E,H)	3,00
Cottage cheese	
Hausgemachte Spätzle (A1, E)	6,00
Homemade Spätzle	
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße (A1,H,E,4)	6,50
Homemade Spätzle with gravy	
Portion Champignonsoße (G)	3,00
Mushrooms in creamy gravy	
Kleiner gemischter Salat mit Haus Dressing	6,50
Small, tossed salad (M,2,)	
Großer gemischter Salat mit Hausdressing)	9,50
Large, tossed salad (M,2)	
XL gemischter Salat mit Hausdressing	14,50
XL Large salad (M,2)	

Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!

Vesperzeit
Als Seniorenteller NICHT möglich!!
Nur von April bis Mitte Oktober!!

Schwäbischer Wurstsalat **

Würzige Schinken- und Schwarzwurststreifen, pikant

angemacht mit Zwiebelringen, dazu Brot (A1/2/4/5,10b)

Swabian sausage salad with blood sausage, onions, pickles, and bread

13,50

Schweizer Wurstsalat **

Goudakäse und würzige Schinkenwurststreifen, pikant

angemacht mit Zwiebelringen, dazu Brot (A1/2/4/5, H,10b)

Swiss sausage salad with cheese strips, onions, pickles, and bread

13,50

Hausgemachter Wurstsalat **

Würzige Schinkenwurststreifen, pikant angemacht mit

Zwiebelringen, dazu Brot (A1/2/4/5,10b)

Homemade sausage salad with onions, pickles, and bread

13,50

mit Bratkartoffeln **

with Fried Potatoes

17,00

Leckeres ohne Fleisch
Als Seniorenteller NICHT möglich!!

Gemüseteller mit frischem Grillgemüse, feinen Champignons

und leckerem Kräuter Quark **

vegetables Disches with Fresh mushrooms and sour cream (G,D,H)

19,50

„Krautspätzle“ Hausgemachte Spätzle mit Sauerkraut und Käse überbacken

dazu frische Salate der Saison **

homemade spätzle with Sauerkraut, Cheese, and mix salad (A1, D, H, C, E, G,4,9)

17,50

Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!

Knackiges für jeden Geschmack
Als Seniorenteller NICHT möglich!!

Salat Maultasche **

***Gebratene Maultaschenstreifen auf frischen Blattsalaten mit
feinem Haus Dressing***

Green Salat with Fried Maultaschen Strips (A1, C, E, F,10b)

18,50

Salat Thunfisch **

***Bunte Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Peperoni
in einer feinen Marinade***

Colorful salad plate with tuna, onions, olives, peppers (E, D, H,6,8)

17,50

Salat Pute **

***Gegrillte Putenbruststreifen auf frischen Blattsalaten mit Champignons
und feinem Hausdressing***

green salad with grilled turkey strips and fresh mushrooms (A1/2,8)

18,50

Goldbachsee Salat **

***Große bunte Salatplatte mit gegrilltem Schweinerückensteak, einem
Rindersteak, mit feiner hausgemachter Kräuterbutter
und Haus dressing***

mixed salad with pork steak, beefsteak homemade herb butter (A1/5, C, D, H, E, G,8)

25,50

Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!

Aperitifs

Campari Orange (1,7)	4cl	7,90
Campari Soda (1,7)	4cl	7,90
Sandmann Sherry	4cl	5,50
Martini Weiß oder rot (1)	5cl	5,50

Fassbiere

König Ludwig Exportbier (A1/3)	0,3l	4,00
König Ludwig Exportbier (A1/3)	0,5l	5,00
König Ludwig Exportbier (A1/3)	1,0l	9,50
„Sion“ Kölsch (A1/3)	0,2l	2,50
„Sion“ Kölsch (A1/3)	0,5l	5,00
„Sion“ Kölsch Rondell (11 Gläser a 0,2l) (A1/3)		25,00
König Ludwig Hefe hell (A1/3)	0,3l	4,00
König Ludwig Hefe hell (A1/3)	0,5l	5,00
König Ludwig Hefe hell (A1/3)	1,0l	9,50
König Ludwig Hefe hell Stiefel (A1/3)	2,0l	18,00
Warsteiner Pilsener (A1/3)	0,3l	4,50
Warsteiner Pilsener (A1/3)	0,4l	5,50
Warsteiner Pilsener (A1/3)	1,l	11,00
Cola Weizen (A1/3,1)	0,5l	5,50
Kirschweizen (A1/3,1)	0,5l	5,50
Stiefel mit Bier gemischt (Cola, Kirsch, ect) nach Wahl (A1/3) 2,0l		20,00

Flaschenbiere

Prinzregent Luitpold Hefe dunkel (A1/3)	0,5l	5,00
König Ludwig Export dunkel (A1/3)	0,5l	5,00
König Ludwig Export dunkel (A1/3)	1,0l	9,50
König Ludwig Kristallweizen (A1/3)	0,5l	5,00
Becks Blue alkoholfrei (A1/3)	0,33l	4,50
König Ludwig Hefeweizenbier (A1/3) alkoholfrei	0,5l	5,00

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee (11)</i>		3,00
<i>Pott Kaffee (11)</i>		5,00
<i>Espresso (11)</i>		3,00
<i>Doppelter Espresso (11)</i>		5,00
<i>Tasse Cappuccino (G,11)</i>		4,00
<i>Tasse Milchkaffee (G,11)</i>		4,00
<i>Latte Macchiato (G,11)</i>		4,00
<i>Pott Tee</i>		4,00

Alkoholfreie Getränke

<i>Cola/Zero, Fanta, Spezi (1,3)</i>	0,2l	3,50
<i>Cola/Zero, Fanta, Spezi (1,3)</i>	0,4l	4,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	3,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4l	4,50
<i>Bitter Lemon (Chininhaltig) (1,3)</i>	0,2l	4,00
<i>Bitter Lemon (Chininhaltig) (1,11a)</i>	0,4l	6,00
<i>Ginger Ale</i>	0,2l	4,00
<i>Ginger Ale</i>	0,4l	6,00
<i>Tonic Water (1)</i>	0,2l	4,00
<i>Tonic Water (1)</i>	0,4l	6,00

<i>Säfte (Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,2l	4,00
<i>Johannisbeere Nektar, Kirschnektar)</i>	0,2l	4,00
<i>Säfte (Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,4l	6,00
<i>Johannisbeernektar Kirschnektar)</i>	0,4l	6,00

<i>Flasche Teinacher</i>	0,25l	3,50
<i>Flasche Teinacher</i>	0,5l	6,00
<i>Flasche Teinacher</i>	0,7l	7,50
<i>Flasche Teinacher still</i>	0,25l	3,50
<i>Flasche Teinacher still</i>	0,5l	6,00
<i>Flasche Teinacher still</i>	0,7l	7,50

Nach dem Essen empfehlen wir

<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Kirschbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Williams Christbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Quittenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Alte Brände (sprechen sie das Servicepersonal an)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Verschiedene Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>

Spirituosen

<i>Baillys (G)</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Williams Christbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Averna</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Tequila (weiß/ braun/ zimt)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Vodka (Smirnoff No. 21)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Jack Daniels (Short/ auf Eis/ Long mit Cola)</i>		<i>Preis auf Anfrage</i>
<i>Jubiläumsaquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>

Sekt und Perlweine

<i>Glas Prosecco (5)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50</i>
<i>Flasche Sekt (5)</i>	<i>0,7l</i>	<i>22,90</i>
<i>Moët & Cordon Brut Impérial trocken (5)</i>	<i>0,7l</i>	<i>109,00</i>
<i>Veuve Clicquot Yellow Label trocken (5)</i>	<i>0,7l</i>	<i>129,00</i>

(Veuve Clicquot Yellow Label ist das Flugschiff der Maison, an dem alle anderen gemessen werden. Die perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse. Die seit 1877 geschützte Marke Veuve Clicquot Yellow Label wurde ursprünglich für den britischen Markt kreiert, der „trockene“ Weine nachfragte. Bis heute ist dieser Champagner der perfekte Begleiter für große und kleine Events weltweit.)

(Veuve Clicquot Yellow Label is the maison's flight ship by which all others are measured. The perfect balance between strength and finesse. Protected since 1877, the Veuve Clicquot Yellow Label was originally created for the British market, which demanded “dry” wines. To this day, this champagne is the perfect companion for large and small events worldwide.)

Weißweine

<i>Weinschorle Weiß</i>	<i>1/4l</i>	<i>5,50</i>
<u>Deutschland</u>		
<i>Schloss Sommerau lieblicher Weißwein alkoholfrei (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<i>Muskateller Weißwein halbtrocken</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<i>Riesling trocken, Weingut Burkhardt</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<i>Riesling Kabinett trocken, Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<u>Italian</u>		
<i>Pinot Grigio, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<u>Australien</u>		
<i>Chardonnay, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>

Roseweine

<i>Weinschorle Rose</i>	<i>1/4l</i>	<i>5,50</i>
<i>Muskattrollinger Weißherbst halbtrocken</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<i>Schwarzriesling Rose trocken</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>

Rotweine

<i>Weinschorle Rot</i>	<i>1/4l</i>	<i>5,50</i>
<u>Deutschland</u>		
<i>Trollinger mit Lemberger trocken</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<i>Trollinger mit Lemberger halbtrocken,</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<u>Frankreich</u>		
<i>Bordeaux trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<u>Italien</u>		
<i>Montepulciano, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<i>Primitivo IGT trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,90</i>
<u>South Africa / Chile / Australia</u>		
<i>Cabernet Sauvignon, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>
<i>Merlot, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,00</i>

- (A) **Glutenhaltiges Getreide**
 (1) Weizen , (2) Roggen, (3) Gerste, (4) Hafer, (5) Dinkel, (6) Kamut
- (B) ,
- (C) **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- (D) **Eier und Erzeugnisse daraus**
- (E) **Fisch und Fischerzeugnisse**
- (F) **Erdnüsse und Erzeugnisse daraus**
- (G) **Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus**
- (H) **Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)**
- (I) **Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Waschnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Erzeugnisse daraus.**
- (J) ...
- (K) ...
- (L) ...
- (M) **Sellerie und Erzeugnisse daraus**
- (N) **Senf und Erzeugnisse daraus**
- (O) **Sesam und Erzeugnisse daraus**
- (P) **Schwefeldioxid und Sylphide**
- (Q) **Lupinen und Erzeugnisse daraus**
- (R) ...
- (S) **Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus**

1	Farbstoffe E100-E180	mit Farbstoff	
2	Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105	mit Konservierungsstoffen	
3	Antioxidationsmittel E310-E321	mit Antioxidationsmitteln	
4	Geschmacksverstärker E620-E635	mit Geschmacksverstärker	
5	Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228	geschwefelt	
6	Eisensalze E579, E585	geschwärzt	
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914	gewachst	
8	Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959	mit Süßstoff	
8a	Andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967	mit Süßstoff / bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle	
9	Stabilisator E338, E341, E450, E452	mit Phosphat	
10	für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz	mit Nitritpökelsalz	
10a	für Fleischerzeugnisse: Milcheiweiß	mit Milcheiweiß	
10b	für Fleischerzeugnisse: Eiklar	mit Eiklar	
10c	für Fleischerzeugnisse: Sahne	mit Sahne	
11	für Getränke: Koffein	koffeinhaltig	
11a	für Getränke: Chinin	chininhaltig	
11b	für Getränke: Taurin	mit Taurin	