

SANTORINI







Kalos Ilthate Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr Sie in unserem Hause begrüßen zu können.

Genießen sie angenehme Stunden bei köstlichen,
stets frisch zubereiteten griechischen Spezialitäten.

Bei der Weinauswahl sind wir Ihnen gerne behilflich.

Wir werden uns bemühen alle Ihre Wünsche zu erfüllen,
damit Ihnen der Aufenthalt in unserem Restaurant
in angenehmer Erinnerung bleibt.

Möchten Sie mit Bekannten, Verwandten oder Geschäftsfreunden
in angenehmer Gesellschaft feiern ?

Wir werden alles nach Ihren Vorstellungen arrangieren.

Bilder der Speisen mit freundlicher Unterstützung von
Marina Spiridou

Restaurant Santorini



Alle Speisen auch zum Mitnehmen!





Mittagskarte

Dienstag bis Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr
(Außer Feiertage)

- | | |
|---|---------------|
| 400 Gyros frisch vom Drehspieß ^{1,L} | 9,00 € |
| mit Tzatziki, Pommes, Reis und Salat | |
| 401 Gyros Spezial ^{1,L} | 9,00 € |
| mit Metaxasauce, Käse überbacken, Pommes, Reis und Salat | |
| 402 Soutzoukakia gegrillt ^{1,L} | 9,00 € |
| Hackfleischröllchen, mit Tzatziki, Pommes, Reis und Salat | |
| 403 Souvlaki gegrillt ^{1,L} | 9,00 € |
| mit Tzatziki, Pommes, Reis und Salat | |
| 404 Paros - Teller ^{1,L} | 9,00 € |
| Gyros mit Kalamaria, Tzatziki, Pommes, Reis und Salat | |
| 405 Delphi - Teller ^{1,L} | 9,00 € |
| Gyros, Souvlaki, Tzatziki, Pommes, Reis und Salat | |
| 406 Rinderleber vom Grill ^{2,5,6,D,H,L,M} | 9,00 € |
| in Bratensauce, dazu Pommes, Reis und Salat | |
| 407 Schweineschnitzel ^{2,5,6,A,H,L} | 9,00 € |
| paniert mit Champignonsauce, dazu Pommes, Reis und Salat | |

**Wünschen Sie Bauernsalat anstelle
von gemischtem Salat Aufpreis 2,00 €**

Guten Apetit !





Ouzo

“Trinken wir zusammen einen kleinen Ouzo?”

Diese Frage leitet nicht selten eine Freundschaft ein. Lassen Sie sich mit dieser Aufforderung in die gastronomische Freuden Griechenlands hineinführen. Ouzo pur zu trinken ist in Griechenland unüblich. Ouzo wird in der Regel von sogenannten Mezedes-kleinen Vorspeisen- begleitet. In Deutschland wird der Ouzo meist gut gekühlt getrunken. In Griechenland hingegen wird er mit Wasser und oft mit Eis serviert und selbst nach Geschmack gemischt. Beim Vermischen mit Wasser wird Ouzo milchig trüb.

Aperitifs

500	Ouzo Tsantali mit Eiswürfel 38%	4 cl	4,00 €
501	Ouzo Tsantali 38%	2 cl	2,50 €
502	Ouzo Tsantali mit Feige 38%	4 cl	4,00 €
503	Martini Bianco / Rosso ¹	4 cl	4,30 €
504	Campari Orange ¹	4 cl	4,80 €
505	Kir Royal	0,1 l	4,50 €
506	Glas Sekt ⁰	0,1 l	4,00 €
507	Aperol Spritz ^{1,4}	0,25 l	5,00 €
508	Hugo ^{1,4}	0,25 l	5,00 €
509	Lillet ^{1,4,0}	0,25 l	5,50 €

Suppen

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Juwarlakia ^{2,A,G}
Suppe mit Fleischklößchen, Reis und frischen Kräutern | 4,30 € |
| 2 | Hühnersuppe ^{2,A,D,G,O}
mit feinen Nudeln und frischen Kräutern | 4,30 € |
| 3 | Bohnensuppe ^{2,D,H,G,O}
nach griechischer Art | 4,30 € |

Salate

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Griechischer Bauernsalat ^{7,L}
mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika und Olivenöl | 9,50 € |
| 11 | Santorini - Speziatsalat
verschiedene Salate mit gebratenen Hähnchenbrustfilet's | 10,50 € |
| 12 | Gemischter Salat | 4,50 € |
| 13 | Krautsalat | 4,00 € |



Beilagen

- | | | |
|----|---|--------|
| 50 | Pommes frites ^{8,O} | 3,50 € |
| 51 | Grüne Bohnen | 5,50 € |
| 52 | Reis nach griechischer Art | 3,00 € |
| 53 | Bratkartoffeln ^{8,O} | 3,80 € |
| 54 | Folienkartoffeln ^L | 5,50 € |
| 55 | Riesenbohnen ^L (Gigantes) | 5,50 € |



Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 20 | Pikilia ^{D,G,L,H}
pro Person eine reiche Auswahl köstlicher warmer Vorspeisen,
für eine oder mehrere Personen | 10,50 € |
| 21 | Dolmadakia ^{2,5,6,A,G,L}
mit Reis und Hackfleisch gefüllte Weinblätter, in Sauce | 7,00 € |
| 22 | Florinis ^L
Paprika aus dem Backofen, gefüllt mit Feta | 7,80 € |
| 23 | Peperoni ^I
gegrillt, mit Tzatziki | 7,50 € |
| 24 | Feta ^{2,L} aus dem Backofen | 8,50 € |
| 25 | Feta ^{2,L} paniertes Schafskäse | 7,50 € |
| 26 | Gebratene Zucchini / Auberginen ^{L,G}
mit Tzatziki | 7,00 € |
| 27 | Scampispiß ^B
vom Grill | 6,50 € |
| 28 | Oktopus ^R
vom Grill | 11,50 € |
| 29 | Pitabrot vom Grill ^G
mit Olivenöl und Oregano | 3,00 € |
| 30 | Knoblauchbrot ^G | 4,00 € |
| 31 | Tiropitakia ^{2,G,L}
-hausgemacht- Blätterteig gefüllt mit Schafskäse | 6,00 € |



Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 40 | Tzatziki ^{1,L}
griech. Joghurt mit Gurken und Knoblauch | 4,50 € |
| 41 | Chtipiti ^{1,L}
pikante Schafskäsecreme | 5,50 € |
| 42 | Taramas ^{1,L}
rote Fischrogen-Crème, dieses Geschmackserlebnis
erinnert an Strand und Meer (passend zu Fischspeisen) | 5,50 € |
| 43 | Auberginen-Crème ^{1,L} | 5,50 € |
| 44 | Oliven und Peperoni ⁷ | 5,00 € |
| 45 | Feta ¹
Schafskäse mit frischen Tomaten und Zwiebeln | 7,00 € |
| 46 | Meeresfrüchte-Salat eingelegt in Öl-Essig-Marinade | 9,50 € |
| 47 | Pikilia ^{1,7,B,O,R}
eine reiche Auswahl köstlicher kalter Vorspeisen,
-für eine oder mehrere Personen- | 11,50 € |

Fleischgerichte

Alle Grillteller werden mit Reis, Pommes frites, Tzatziki^G und knackigem gemischten Salat serviert

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 60 | Soutzoukakia
gegrillte Hackfleischröllchen | 13,30 € |
| 61 | Schweineschnitzel ^{2,5,6,A,H,L}
paniert mit Champignonsauce | 13,50 € |
| 62 | Gyros ^{6,L}
frisch vom Drehspieß | 13,50 € |
| 63 | Gyros-Spezial ^{2,5,6,A,E,L}
mit Metaxasauce und Käse überbacken | 14,50 € |
| 64 | Gyros ^{6,L}
vom Drehspieß mit Souvlaki | 13,50 € |
| 65 | Gyros ^{6,L}
vom Drehspieß mit Rinderleber | 13,50 € |
| 66 | Souvlaki
zwei gegrillte Fleischspieße | 14,00 € |
| 67 | Bifteki ^{2,L}
gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse | 14,50 € |
| 68 | Bifteki ^{2,L}
gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Gyros | 14,00 € |
| 69 | Paidakia ^{6,L}
Lammkotelett mit Gyros | 17,00 € |
| 70 | Soutzoukakia ^{6,L}
zwei gegrillte Hackfleischröllchen mit Gyros | 13,50 € |
| 71 | Sikotia
zarte gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln | 12,80 € |
| 72 | Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce | 14,50 € |
| 73 | Gyros-Pitta
frisch vom Drehspieß | 14,50 € |



Aus der Pfanne

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 75 | Rinderleber ^{2,5,6,D,H,L,M}
mit Zwiebeln in Bratensauce gebraten, dazu Pommes, Reis und gemischter Salat | 13,50 € |
| 76 | Schweinefilet-Medallions ^{2,5,6,D,H,L,M}
in Champignon-Weinsauce, dazu Bratkartoffeln, grüne Bohnen und gemischter Salat | 16,50 € |

Grillteller Für eine Person

Alle Grillteller werden mit Reis, Pommes frites, Tzatziki^G und knackigem gemischten Salat serviert.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 80 | Santorini - Teller
Souvlaki, Schweinemedallion, Lammkotelett und Gyros | 16,50 € |
| 81 | Paros - Teller
Gyros mit Kalamaria | 15,00 € |
| 82 | Kreta - Teller
Gyros, Souvlaki und Leber | 15,00 € |
| 83 | Mykonos - Teller
Gyros, Soutzoukaki, Souvlaki | 15,00 € |
| 84 | Akropolis - Teller
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Soutzoukaki | 16,00 € |
| 85 | Rhodos - Teller
Gyros, Souvlaki, Soutzoukakia, Schweinerückensteak | 16,00 € |



Wünschen Sie Bauernsalat anstelle von gemischtem Salat Aufpreis 2,00 €

Grillplatte für eine oder mehrere Personen

- | | | |
|-----------|--|--|
| 87 | Santorini - Platte
Souvlaki, Schweinemedallion, Lammkotelett und Gyros | <small>pro Person</small> 18,50 € |
|-----------|--|--|

Die Grillplatte wird mit Reis, Pommes frites, Tzatziki und Bauernsalat serviert.

Pasta

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 88 | Spaghetti mit Meeresfrüchte ^{G,L,M} | 14,50 € |
| 89 | Lachsfilet mit Penne in Weißweinsauce ^{G,L,M} | 16,50 € |

Aus den Backofen



- 90 Moussaka** ^{2,L} **15,00 €**
griechische Spezialität gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben,
lecker angemachtes Hackfleisch mit Bechamelcrème und gemischter Salat
- 91 Papoutsaki** ^L **14,00 €**
Auberginen gefüllt mit Gemüse,
dazu Bratkartoffeln, grüne Bohnen und gemischter Salat
- 92 Pilzen** **13,50 €**
gefüllt mit Schafskäse, Metaxasauce,
Käse überbacken und gemischter Salat

Das Besondere

vom Lamm, Rind und Schwein

Die nachstehenden Speisen werden mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Knackigem gemischten Salat serviert.

vom Lamm

- 100 Lammhüftsteak** ^{2,L} **19,50 €**
gegrillt mit Kräuterbutter
- 101 Lammhüftsteak** ^{2,6,D,L,M} **19,50 €**
gegrillt mit Pfeffersauce oder Bratensauce
- 102 Lammkoteletts** **18,00 €**
schmackhaft, Delikat gegrillt
- 103 Lammplatte** ^{2,L} **21,50 €**
Lammhüftsteak, Lammkotlet und Lammfilet,
Zart gegrillt, mit Kräuterbutter
- 104 Lammfilet** ^{2,L} **21,50 €**
gegrillt mager und saftig, mit Kräuterbutter
- 105 Lammfilet** ^{2,6,D,L,M} **21,50 €**
gegrillt mit Pfeffersauce oder Bratensauce
- 106 Filetplatte** ^L **21,00 €**
gegrillt Schweinefiletmedaillons,
Lammfilet und Kräuterbutter



Vom Rind

108 Rumpsteak ^L

gegrillt mit Kräuterbutter

21,50 €

109 Rumpsteak ^{2,6,D,L,M}

gegrillt mit Pfeffersauce oder Bratensauce

21,50 €



Vom Schwein

111 Schweinefilet ^{2,L}

gegrillt mit Kräuterbutter

15,80 €

112 Mix-Spieß-Teller ^{2,L,O}

gegrillt Schweinefilet - Hähnchenbrustfilet - Lammhüftsteak mit Zwiebeln, Paprika und Kräuterbutter

17,50 €

Empfehlung : Zarte Lammhaxen ^{2,6,D,L,M}

aus dem Backofen in pikanter Sauce, dazu gemischter Salat

120 mit Bratkartoffeln

17,80 €

121 mit grünen Bohnen

17,80 €

122 mit Riesenbohnen (Gigantes)

17,80 €

123 mit Okraschoten (Bamies)

17,80 €



Für den Fischliebhaber



Alle Fischgerichte werden mit Basmatireis, knackigem gemischten Salat und Taramas (Fischrogen-Crème) serviert.

- | | | |
|--|--|----------------|
| 130 Tsipoura - Doradefilet ^F | | 19,90 € |
| in der Pfanne gebraten | | |
| 131 Zanderfilet ^F | | 17,50 € |
| in der Pfanne gebraten | | |
| 132 Tropenzungenfilets ^F | | 16,20 € |
| in der Pfanne gebraten | | |
| 133 Lachsfilet ^F | | 17,50 € |
| vom Grill | | |
| 134 Kalamaria ^{L,R} | | 16,50 € |
| gebratener Tintenfisch mit Tzatziki | | |
| 135 Sardinen ^F | | 13,50 € |
| in der Pfanne gebraten | | |
| 136 Garides ^B | | 23,50 € |
| Riesengarnelen in der Pfanne gebraten und mit Weinbrand flambiert | | |
| 137 Galarides ^B | | 22,50 € |
| Riesengarnelen und Kalamaria, gebraten | | |
| 138 Fisch-Platte ^{B,F,R} | | 21,50 € |
| Riesengarnelen, Kalamaria, Tropenzungenfilet und Sardinen gebraten | | |



Wünschen Sie Bauernsalat anstelle von gemischtem Salat Aufpreis 2,00 €

Dessert



- | | | |
|---|--|---------------|
| 140 Galaktomburiko ^L | | 5,50 € |
| Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, dazu Vanilleeis und Sahne | | |
| 141 Baklawa ^{A,G,L} | | 5,50 € |
| hausgemachter Blätterteig mit Walnüssen, dazu Vanilleeis und Sahne | | |
| 142 Gemischtes Eis ^L mit Sahne | | 4,50 € |
| 143 Eisbecher "Santorini" ^L mit frischen Früchten und Sahne | | 5,50 € |
| 144 Griechischer Joghurt ^L mit Honig und Walnüssen | | 4,00 € |
| 145 Feigen ^L mit heißer Cassissauce, Vanilleeis und Sahne | | 4,50 € |
| 146 Frappe ^{1,9,L} Eiskaffee mit Vanilleeis | | 3,50 € |
| 147 Ekmek Törtchen ^{A,G,C,F,H,} | | 5,50 € |
| 148 Schokoladen-Soufflé ^{A,G,C,F,L} | | 5,50 € |



Warme Getränke

150 Tasse Kaffee ⁹	2,50 €
151 Espresso ⁹	2,00 €
152 Cappuccino ⁹	2,80 €
153 Latte Macchiato ⁹	3,00 €
154 Mokka griechischer Kaffee	3,00 €
155 Tee - Schwarztee, Kamillentee, Hagebuttentee, Pfefferminztee	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

159 Cola Zero ^{1,9}	0,30 l	2,80 €
160 Cola ^{1,9}	0,30 l	2,80 €
161 Cola light ^{1,2,10}	0,33 l	2,80 €
162 Orangenlimonade ^{1,2,5}	0,30 l	2,80 €
163 Spezi ^{1,2,5,9}	0,30 l	2,80 €
164 Süßer Sprudel ²	0,30 l	2,80 €
165 Bitter Lemon ^{1,4}	0,20 l	2,50 €
166 Teinacher Gourmet Mineralwasser medium	0,25 l	2,50 €
167 Teinacher Gourmet Mineralwasser medium	0,50 l	4,00 €
168 Teinacher Gourmet Mineralwasser medium	0,75 l	5,20 €
169 Stilles Wasser Flasche	0,50 l	3,50 €
170 Stilles Wasser Flasche	1,00 l	5,20 €



Fruchtsäfte

173 Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
174 Apfelsaft	0,3 l	2,80 €
175 Orangensaft	0,2 l	2,60 €
176 Orangensaft	0,3 l	2,80 €
177 Maracujanektar ^{1,3}	0,2 l	2,60 €
178 Maracujanektar ^{1,3}	0,3 l	2,80 €
179 Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
180 Johannisbeernektar	0,3 l	2,80 €
181 Saft - Schorle	0,2 l	2,60 €
182 Saft - Schorle	0,3 l	2,80 €

Biere Vom Fass



190 Pils ^G	0,3 l	3,00 €
191 Spezial ^G	0,3 l	3,00 €
192 Spezial ^G	0,4 l	3,40 €
193 Radler ^{1,3}	0,3 l	3,00 €
194 Radler ^{1,3}	0,4 l	3,40 €



Flaschenbiere

200 Kleines Weizen	0,33l	3,10 €
201 Kloster Hefeweissbier	0,5 l	3,50 €
202 Kloster Weizen Kristall	0,5 l	3,50 €
203 Hefenweizen dunkel	0,5 l	3,50 €
204 Cola Weizen ^{1,9}	0,5 l	3,50 €
205 Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
206 Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,10 €



Spirituosen

210 Ramazzotti	2 cl	3,00 €
211 Fernet Branca	2 cl	3,00 €
212 Wodka	2 cl	3,00 €
213 Tsipouro	2 cl	3,00 €
214 Baileys Irish Liqueur ^{1,2,L}	2 cl	3,20 €

Whisky / Weinbrand / Cognac

220 Chivas Regal	2 cl	4,50 €
221 Whisky Cola ^{1,9}	2 cl	5,50 €
222 Metaxa ***** 1	2 cl	3,00 €
223 Metaxa *****1	2 cl	4,00 €

Griechische Weißweine

Erlesene Weine aus verschiedenen Regionen Griechenlands

	Offen	0,25 l	0,50 l
230 Anthos °		5,00 €	10,00 €
trockener, beliebter Wein vom heiligen Berg Athos, fruchtiger und voller Geschmack			
231 Malagousia °		5,00 €	10,00 €
trockener Wein aus Attica, frische Zitrusnote			
232 Makedonikos °		5,00 €	10,00 €
halbtrockener Topikoswein aus Makedonien, fruchtig im Duft und frisch im Geschmack			
233 Retsina °		5,00 €	10,00 €
traditioneller, weltbekannter Wein mit dem Geschmack reifer Trauben und dem Duft von Kiefernharz			
234 Imiglykos °		5,00 €	10,00 €
halbsüßer Wein, starkes Aroma, vollmundig			
235 Muskat °	Qualitäts-Likörwein aus Muskattrauben	5,90 €	10,50 €
236 Weinschorle °	Weiß	4,00 €	

Griechische Roseweine

Erlesene Weine aus verschiedenen Regionen

	Offen	0,25 l	0,50 l
250 Kleoni Rosé °	trocken frisch und fruchtig	5,00 €	10,00 €
251 Makedonikos Rosé °		5,00 €	10,00 €
halbtrockener Topikoswein aus Makedonien, fruchtig im Duft und frisch im Geschmack			
252 Imiglykos °		5,00 €	10,00 €
halbsüßer Roséwein mit würzigem Aroma und runden, vollen Geschmack			
253 Weinschorle °	Rosé	4,00 €	



Griechische Rotweine

Erlesene Weine aus verschiedenen Regionen



	Offen	0,25 l	0,50 l
260 Merlot °		5,00 €	10,00 €
trockener eleganter Rotwein, edles Aroma, voller Geschmack			
261 Rapsani °		5,00 €	10,00 €
trockener Wein von den Hängen des Olymp, im Barrique gereift, Xinomavro, Krasato, Stavroto			
262 Nemea Spezial °		5,00 €	10,00 €
purpurroter, samtweicher Qualitätswein, runder und ausgewogener Geschmack			
263 Naoussa °		5,00 €	10,00 €
trockener Qualitätswein aus der edlen Traubensorte Xinomavro			
264 Makedonikos °		5,00 €	10,00 €
halbtrockener Topikoswein aus Makedonien, kräftiges Aroma und voller Geschmack			
265 Imiglykos °		5,00 €	10,00 €
halbsüßer Rotwein mit würzigem Aroma und rundem, vollen Geschmack			
266 Weinschorle ° Rot		4,00 €	



Griechische Flaschenweine Weiß

Erlesene Weine aus verschiedenen Regionen Griechenlands

- | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|
| 280 | Biblia Chora ° | 0,75 l | 27,90 € |
| | aromatischer Cuvée aus Sauvignon Blanc und Assyrtiko mit reichhaltigem Bouquet, fruchtig frisch | | |
| 281 | Domaine Lazaridis Chateau Julia ° | 0,75 l | 28,90 € |
| | Chardonnay, regionaler Wein von Adriani | | |
| 282 | Domaine Gerovassiliou ° | 0,75 l | 27,90 € |
| | regionaler Wein von Epanomi, grüngelbliche Farbe, Duft nach Basilikum und bestechendem Fruchthintergrund | | |
| 283 | Domaine Lazaridis Amethystos ° | 0,75 l | 29,50 € |
| | regionaler trockener Wein aus Makedonien, zart gelbgün, Aroma von Pfirsich und exotischen Früchten | | |
| 284 | Omikron Imiglykos ° | 0,75 l | 15,50 € |
| | halbsüß mit fruchtigem Aroma | | |

Griechische Flaschenweine Rose

- | | | | |
|------------|---|---------------|----------------|
| 290 | Omikron Rose ° | 0,75 l | 15,50 € |
| | Kräftiger und trockener Roséwein, der etwas dunkler ausfällt. In der Nase dominieren die Kirscharomen. Die fruchtigen Komponenten am Gaumen sind einladend und schmackhaft. | | |
| 291 | Domaine Lazaridis Amethystos ° | 0,75 l | 25,50 € |
| | ein niveauvoller komplexer Wein, nuanzenreiche Aromen, vollmundiger Geschmack, reicher Körper | | |

Griechische Flaschenweine Rot

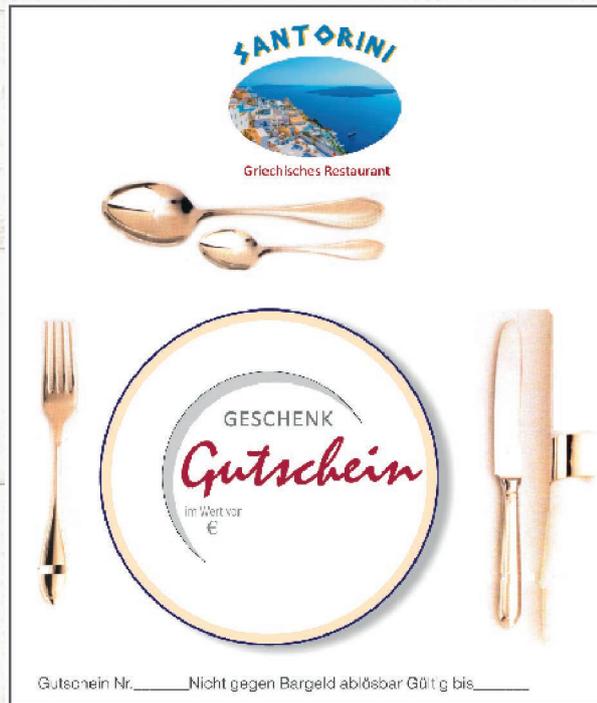
- | | | | |
|------------|---|---------------|----------------|
| 300 | Omikron Imiglykos ° | 0,75 l | 15,50 € |
| | halbsüßer Rotwein mit würzigem Aroma und rundem, vollen Geschmack | | |
| 301 | Palivou Vineyards ° Agiorgitiko (Saint George) | 0,75 l | 19,00 € |
| 302 | Domaine Lazaridis Amethystos ° | 0,75 l | 34,50 € |
| | ein regionaler, trockener Wein, vollmundig, reicher Körper mit Vanillenuancen | | |
| 303 | Domaine Gerovassiliou ° | 0,75 l | 34,50 € |
| | ein Wein mit reichem Bouquet, guter Struktur und vollem Geschmack. 2 Jahre in Hölzfässer und 6 Monate in Flaschen gelagert | | |
| 304 | Domaine Biblia Chora ° | 0,75 l | 35,50 € |
| | aromatischer Cuvée aus der Merlot und Cabernet Sauvignon Traube, wurde in Eichenfässern ausgebaut. Sein Bouquet erinnert an Schokolade, Waldbeeren, geröstete Nüsse und Vanille | | |



Sehr geehrter Gast

Wenn Sie etwas Besonderes schenken möchten.

Wir halten Geschenk-Gutscheine für Sie bereit.



Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) chininhaltig
- 5) mit Antioxydationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) geschwefelt
- 9) coffeinhaltig
- 10) mit Phenylalaninquelle

Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung :

- A) Ei
- B) Krebstiere
- C) Schalenfrüchte
- D) Soja
- E) Erdnuss
- F) Fisch
- G) Glutenhaltiges Getreide
- H) Seilerie
- L) Laktose / Milch
- M) Senf
- N) Sesam
- O) Sulphite
- P) Lupine
- R) Weichtiere

Designed by :

Onefor@ll
solutions
www.oneforall-solutions.de