



Getränke &  
Speisen

# Benvenuti

### Vorspeisen Saisonal

505	 <b>Caprese con Mango</b> <sup>G</sup>	14,50 €
	Caprese mit Mango, Büffelmozzarella, Italienische Tomaten, Basilikum, Oregano und Olivenöl	
601	 <b>Crema di Hokkaido</b> <sup>G</sup>	7,60 €
	Kürbiscremesuppe (Hokkaido)	
631	 <b>Zucca-Hokkaido al forno con Mozzarella</b> <sup>G</sup>	15,50 €
	gebackener Hokkaido-Kürbis mit Mozzarella, Schafskäse, Thymian, Salbei und Parmigiano Reggiano in leichter Weißwein- und Sahnesauce	
596	 <b>Insalata Zucca</b> <sup>G</sup>	15,50 €
	Gemischter Salat mit Schafskäse, gebratener Kürbis, Kürbiskerne Orangen und Zwiebeln	

### Pasta Saisonal

612	 <b>Kürbis-Bolognese-Lasagne</b> <sup>A1,G</sup>	15,50 €
	hausgemachte Lasagne mit Hokkaido-Kürbis, fein gehackte Zwiebeln, Hackfleisch, Oregano, Crème Fraîche, Karotten, geriebener Parmesan und Mozzarella	
615	 <b>Ravioli di Zucca</b> <sup>A1,G</sup>	14,50 €
	hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hokkaido-Kürbis, Mascarponecreme, Ricotta, Muskatnuss, Kartoffeln, Orangenschale und Cherrytomaten	
618	 <b>Cannelloni con Ricotta e Zucca</b> <sup>A1,G</sup>	14,50 €
	hausgemachte Cannelloni mit Hokkaido-Kürbis, Ricotta Käse, mehlig kochende Kartoffeln, gehackte Mandeln, fein gehackte Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Zitronenschale und Mascarponecreme	
620	 <b>Pizza con Zucca</b> <sup>A1,G</sup>	14,50 €
	Pizza mit Kürbis, Spinat und Zwiebeln	

### Aperitifs

<b>Martini</b>		5,90 €
Bianco, Rosso		
<b>Campari</b> <sup>1</sup>		6,00 €
Soda, Orange		
<b>Italienischer Prosecco</b>	0,1 l	5,90 €
„Bianca Vigna“ Valdobbiadene		
<b>San Bitter</b> <sup>1</sup>	0,1 l	5,50 €
alkoholfreier Aperitif		

### Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup> (oder alkoholfrei)	6,50 €
<b>Hugo</b> <sup>1</sup> (oder alkoholfrei)	6,50 €
<b>Lillet Wildberry</b>	6,90 €
<b>Maracuja Spritz</b> <sup>1</sup>	6,90 €
<b>Limoncello Spritz</b>	6,90 €
<b>Rosato Spritz</b> <sup>1</sup>	6,90 €
<b>Campari Spritz</b> <sup>1</sup>	6,90 €
<b>Jacky Cola</b> <sup>9,1</sup>	7,50 €
<b>Gin Tonic</b> <sup>10</sup>	7,50 €
<b>Cuba Libre</b> <sup>9</sup>	7,50 €
<b>Wodka Lemon</b> <sup>10</sup>	7,50 €
<b>Wodka Orange</b>	7,50 €



# Ratskeller

## Suppen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 6 | <b>Minestrone</b><br>frische Gemüsesuppe                   | 8,00 € |
| 7 | <b>Crema Pomodoro</b> <sup>G</sup><br>frische Tomatensuppe | 8,00 € |

## Vorspeisen

- |     |  |                                  |
|-----|--|----------------------------------|
| 9   | <b>Spinaci Gratinati</b> <sup>G</sup><br>Überbackener Spinat<br>mit Käse & Knoblauch                                 | 9,50 €                           |
| 10  | <b>Caprese</b> <sup>G</sup><br>Tomaten & Büffelmozzarella<br>aus Napoli  | 9,50 €                           |
| 11  | <b>Verdure alla Griglia</b><br>Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch   | 12,50 €                          |
| 12  | <b>Ricotta Calda</b> <sup>G</sup><br>Schafskäse mit Knoblauch überbacken   | 11,50 €                          |
| 13  | <b>Antipasto Misto</b> <sup>1,2,4,5,B,C,D,G,R</sup><br>Gemischter Vorspeisenteller<br>des Hauses                     | 1 Per. 14,80 €<br>2 Per. 19,90 € |
| 14  | <b>Carpacchio</b> <sup>G</sup><br>Dünn geschnittenes Rinderfilet<br>auf Rucola mit Parmesan                          | 14,50 €                          |
| 600 | <b>Vitello Tonnato</b> <sup>C,D</sup><br>dünn geschnittenes Kalbsfleisch<br>mit Thunfischsauce, Kapern<br>und Rucola | 14,30 €                          |
| 598 | <b>Bruschetta</b> <sup>A1,G</sup><br>Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch,<br>Oregano, Rucola und Parmesan              | 9,50 €                           |

## Salate

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 57  | <b>Insalata Mista</b><br>Kleiner gemischter Salat   | 6,50 €  |
| 58  | <b>Insalata Nizza</b> <sup>D</sup><br>Mit Eissalat, Tomaten, Gurken,<br>Zwiebeln & Thunfisch                          | 7,50 €  |
| 59  | <b>Rucola e Parmigiano</b> <sup>G</sup><br>Rucola-Salat mit Parmigiana<br>Reggiano & Kirschtomaten                    | 11,50 € |
| 62  | <b>Insalata Ratskeller</b> <sup>1,C,D,G</sup><br>Mit Eissalat, Tomaten, Gurken, Ei,<br>Schafskäse, Thunfisch & Oliven | 14,50 € |
| 63  | <b>Insalata Pomodoro</b><br>Mit Tomatenscheiben, Zwiebeln<br>und Oregano  | 7,00 €  |
| 149 | <b>Insalata Verde</b><br>Grüner Salat   | 6,00 €  |

# R Vorspeisen

## Pizza / Pizze

alle Pizzen mit Tomatensauce & Käse

15	 <b>Pizza Margherita</b> <sup>A1,G</sup>	9,00 €	28	<b>Pizza Calzone</b> <sup>2,3,4,A1,G</sup> gefüllt mit Schinken & frische Champignons	15,40 €
16	<b>Pizza Siciliana</b> <sup>3,6,A1,D,G</sup> Sardellen, Oliven & Kapern	12,90 €	27	<b>Pizza Diavolo</b> <sup>2,3,A1,G</sup> Salami, Paprika, Oliven und scharfe Peperoncino	14,70 €
17	 <b>Pizza Funghi</b> <sup>A1,G</sup> Frische Champignons	11,50 €	29	<b>Pizza Sofia Loren</b> <sup>2,3,4,A1,C,G</sup> Schinken, Salami, Paprika & Ei	14,50 €
18	<b>Pizza Salami</b> <sup>2,3,A1,G</sup> Salami	11,90 €	30	<b>Pizza Ratskeller</b> <sup>2,3,4,A1,C,G</sup> Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven, Ei & Zwiebeln	16,50 €
19	<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>2,3,4,A1,G</sup> Schinken	11,90 €	31	<b>Pizza Hawai</b> <sup>2,3,4,A1,G</sup> Schinken & Ananas	14,80 €
20	<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>2,3,4,A1,G</sup> Frische Champignons & Schinken	12,50 €	32	 <b>Pizza Ricotta Spinaci</b> <sup>A1,G</sup> Schafskäse & Spinat	14,20 €
21	<b>Pizza Salmone</b> <sup>A1,D,G</sup> Lachs & Zwiebeln	16,50 €	33	 <b>Pizza Vegetali</b> <sup>A1,G</sup> mit frischem Gemüse	14,90 €
22	<b>Pizza Gamberetti</b> <sup>A1,B,G</sup> Krabben & Knoblauch	16,50 €	34	 <b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>A1,G</sup> Vier Käsesorten	14,30 €
23	<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <sup>2,A1,D,G</sup> Thunfischwiebel	14,80 €	35	 <b>Pizza Rucola e Parmigiano</b> <sup>A1,G</sup> Rucola, Parmesan und Cherrytomaten	14,90 €
24	<b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>A1,B,G,R</sup> Meeresfrüchte & Knoblauch	17,50 €	36	  <b>Pizza Marinara</b> <sup>A1</sup> Pizzabrot mit Tomatensauce, Knoblauch und Rosmarin	7,50 €
25	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>2,3,4,A1,D,G</sup> Frische Champignons, Schinken, Artischocken, Kapern & Sardellen	14,90 €			
26	<b>Pizza Barone</b> <sup>2,3,4,A1,G</sup> Schinken, frische Champignons und Salami	14,60 €			
150	 <b>Pizza Caprese</b> <sup>A1,G</sup> Mit Tomate Mozzarella und Basilikum	14,90 €			

Wir bieten auch glutenfreie und vegane Pizza und Pasta an!

Alle weiteren Zutaten: 1,00 - 5,50 €

## Paste – Teigwaren

### Spaghetti / Tagliatelle / Gnocchi

37	<b>Spaghetti Pomodoro</b> <sup>A1</sup>	10,80 €
	Mit Tomatensauce & Basilikum	
38	<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>A1</sup>	11,90 €
	Mit Hackfleisch und Tomatensauce	
39	<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>5,A1,C,G</sup>	13,60 €
	Mit Sahne, Speck, Käse & Ei	
40	<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> <sup>A1,B,R</sup>	17,50 €
	Mit Meeresfrüchten & Knoblauch mittelscharf	
42	<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>A1,D,G</sup>	17,50 €
	Mit Lachs in Weißwein-Tomaten- und Sahnesauce	
619	<b>Tagliatelle della Casa</b> <sup>A1,G</sup>	17,50 €
	hausgemachte Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und Steinpilz In Weißwein-Sahnesauce	
625	<b>Tagliatelle con Pesto</b> <sup>A1</sup>	13,50 €
	hausgemachte Bandnudeln mit frischem Pesto, Cherrytomaten und getrocknete Tomaten	
610	<b>Tagliatelle all' Amatriciana</b> <sup>A1</sup>	14,50 €
	hausgemachte Bandnudeln mit Speck, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und fein gehackte Tomaten in Tomatensauce	
634	<b>Tagliatelle mit Ziegenkäse</b> <sup>A1,G,H</sup>	14,50 €
	hausgemachte Linguine raffiniert mit Zitronenschale, frischem Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten und Wallnusskerne in Weißwein-Sahnesauce	
41	<b>Gnocchi Pomodoro</b> <sup>A1</sup>	13,50 €
	Gnocchi mit Tomatensauce	
47	<b>Gnocchi Gorgonzola</b> <sup>A1,G</sup>	14,30 €
	Mit Gorgonzolasauce	
48	<b>Gnocchi Campania</b> <sup>A1,G</sup>	14,50 €
	Mit Paprika & Rucola in Tomaten- und Sahnesauce	

### Penne / Tortellini

207	<b>Penne Quattro Formaggi</b> <sup>A1,G</sup>	14,30 €
	Penne mit 4 Käsesauce	
46	<b>Tortellini Panna Prosciutto</b> <sup>2,3,5,A1,G</sup>	14,60 €
	Mit Schinken in Sahnesauce	
608	<b>Ravioli ai Porcini</b> <sup>A1,G</sup>	14,90 €
	hausgemachte Ravioli mit frischen Steinpilzen, Salbei, Parmigiano Reggiano in Weißwein-Sahnsauce	
614	<b>Ravioli Ricotta Spinat</b> <sup>A1,G</sup>	13,90 €
	Ravioli in leichter Tomatensauce mit Ricotta und Spinat Füllung	
626	<b>Crespelle Ricotta e Spinaci</b> <sup>A1,C,G</sup>	14,90 €
	Hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit frischem Spinat und Ricotta In feiner rosa Sauce	
629	<b>Crespelle Con Salmone</b> <sup>A1,C,D,G</sup>	16,50 €
	hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit frischem Lachs, Parmigiano Reggiano, fein gehackte Zwiebeln, Ricotta Dolce und Dill in leichter rosa Sauce	
43	<b>Penne al Tocco</b> <sup>A1,G</sup>	17,50 €
	Mit Rinderfiletstreifen (Argentinien), Pilze, Karotten, Zwiebel, Rosmarin in Rotwein- und Sahnesauce	
44	<b>Penne Arrabiata</b> <sup>A1</sup>	13,50 €
	Mit Knoblauch, Zwiebel in scharfer Tomatensauce	
45	<b>Penne Mare e Monte</b> <sup>2,5,A1,B,G</sup>	16,50 €
	Mit Krabben, Knoblauch, frischem Spinat in Gorgonzolasauce	



# Ratskeller



## Paste – Teigwaren

al forno

49	<b>Penne Gratinati</b> <sup>A1,G</sup> Mit frischen Champignons in Hackfleisch- und Sahnesauce	14,90 €
208	<b>Cannelloni Bolognese</b> <sup>A1,G</sup> Hausgemachte Cannelloni mit Bolognese überbacken	14,50 €
50	<b>Lasagne</b> <sup>A1,G</sup> Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch	14,50 €
616 	<b>Cannelloni Ricotta Spinat</b> <sup>A1,G</sup> hausgemachte Cannelloni gefüllt mit frischem Ricotta und Spinat mit Mozzarella überbacken	14,50 €
611	<b>Lasagne con Salmone</b> <sup>A1,D,G</sup> hausgemachte Lasagne mit frischem Lachs, Spinat, Zucchini, Karotten, Parmigiano Reggiano, Muskatnuss, Estragon und Zitronensaft in einer Weißwein- Rosasauce Mit Schinken in Sahnesauce	16,50 €
609	<b>Tortellini Gratinati</b> <sup>A1,G</sup> Tortellini mit Brokoli und Bolognese überbacken	14,90 €

## Risotto – Reis

Reis (Langkornreis)

51	<b>Risotto Salmone e Spinaci</b> <sup>D,G</sup> Reis mit Lachs & Spinat	16,50 €
52	<b>Risotto Frutti di Mare</b> <sup>B,R</sup> Reis mit Meeresfrüchten, Sellerie, Knoblauch in Tomatensauce (mittelscharf)	17,50 €
206  	<b>Risotto Vegetare</b> Reis mit frischem saisonalem Gemüse in leichter Tomatensauce	13,50 €

# R Pasta/Reis



## Fleischgerichte und Fischgerichte

64	<b>Scaloppine ai Funghi</b> <sup>A1,G</sup> Kalbsrücken mit frischen Champignons in einer leichten Sahne-Cognac-Sauce und wahlweise Gemüse oder Pommes	24,90 €
65	<b>Scaloppina alla Limone</b> <sup>G</sup> Schnitzel in Zitronensauce und wahlweise Gemüse oder Pommes	24,90 €
69	<b>Putenschnitzel</b> <sup>A1,C</sup> mit Pommes und Ketchup	17,90 €
70	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>A1,C</sup> mit Pommes und Ketchup	18,90 €
67	<b>Bistecca alla Griglia</b> gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und wahlweise Gemüse oder Pommes	32,00 €
68	<b>Bistecca al Pepe</b> <sup>G</sup> Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce und wahlweise Gemüse oder Pommes	33,00 €
66	<b>Ossobucco alla Milanese</b> <sup>G</sup> Ossobucco auf Milanesischer Art und wahlweise Gemüse oder Pommes	25,90 €
71	<b>Lammhinterhaxe</b> <sup>G</sup> Lammhinterhaxe in Balsamico- Walnuss-Honigsauce und wahlweise Gemüse oder Pommes	25,90 €

## Fisch

72	<b>Calamari alla Griglia</b> <sup>R</sup> Gegrillter Tintenfisch in Zitronen- und Olivenöl-Knoblauch-Zitronensauce und Gemüse	23,90 €
73	<b>Calamari alla Fritti</b> <sup>A1,R</sup> Knusprig frittierte Tintenfisch und Gemüse	21,00 €
74	<b>Filetto Salmone alla Griglia</b> <sup>D</sup> Lachsfilet vom Grill mit Olivenöl- Knoblauch-Zitronensauce und Gemüse	24,50 €
76	<b>Orata alla griglia</b> <sup>D</sup> (ganz oder filietiert) Gegrillte Dorade mit Olivenöl- Knoblauch-Zitronensauce und Gemüse	27,00 €
77	<b>Paniertes Schollenfilet</b> <sup>A1,C,D</sup> mit Olivenöl-Knoblauch-Zitronensauce und Gemüse	23,90 €

## Kinder

53	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>A1</sup> mit Pommes <sup>A</sup>	8,50 €
55	<b>Penne mit Tomatensauce</b> <sup>A1</sup>	8,50 €
56	<b>Penne mit Sahnesauce</b> <sup>A1</sup>	8,50 €
54	<b>Penne al Burro</b> <sup>A1,G</sup>	8,50 €





# Ratskeller

## Biere

<b>Baisinger</b> <sup>A2</sup>	0,3 l	3,90 €
Löwen-Pils vom Fass	0,5 l	4,30 €
<b>Baisinger</b> <sup>A2</sup>	0,3 l	3,90 €
Kellerbier vom Fass	0,5 l	4,30 €
<b>Baisinger</b> <sup>A1</sup>	0,3 l	3,90 €
Teufels Weisse Hefe vom Fass	0,5 l	4,30 €
<b>Guinness Bier</b> <sup>A2</sup>	0,3 l	3,90 €
3,90 € (Schwarzbier) vom Fass	0,5 l	4,30 €
<b>Radler</b> <sup>A2</sup>	0,3 l	3,90 €
(süß oder sauer) (oder Alkoholfrei)	0,5 l	4,30 €
<b>Russ</b> <sup>A1</sup>	0,3 l	3,90 €
(süß oder sauer)	0,5 l	4,30 €
<b>Alkoholfreies Hefeweizen vom Fass</b> <sup>A1</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,30 €
<b>Baisinger</b> <sup>A2</sup>	0,5 l	4,30 €
Teufels Weisse Kristall		
<b>Alkoholfreies Bier</b> <sup>A2</sup>	0,33 l	3,90 €

## Rotwein

<b>Hauswein vom Fass Primitivo</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Nero d'ávola</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Chianti</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Lambrusco</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Rotwein</b> <sup>o</sup>	0,1 l	3,90 €
<b>Schorle Rot</b> <sup>o</sup>	0,2 l	5,00 €

## Weißwein

<b>Hauswein vom Fass Pinot Grigio</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Lugana</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Chardonnay</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Frizzantino</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Weißwein</b> <sup>o</sup>	0,1 l	3,90 €
<b>Schorle Weiß</b> <sup>o</sup>	0,2 l	5,00 €

## Rose

<b>Rose Landwein Sardinien</b> <sup>o</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Rose Landwein Sardinien</b> <sup>o</sup>	0,1 l	3,90 €
<b>Schorle Rose</b> <sup>o</sup>	0,2 l	5,00 €



# Getränke



# Ratskeller

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €

Tafelwasser Still	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €

Tafelwasser still Karaffe	1,0 l	5,90 €
---------------------------	-------	--------

Tafelwasser mit Kohlensäure Karaffe	1,0 l	5,90 €
-------------------------------------	-------	--------

San Pellegrino oder Aqua Panna	0,5 l	4,90 €
	0,7 l	6,90 €

## Soft Drinks

Coca-Cola <sup>1,9</sup> / Light <sup>1,9,11</sup> / Fanta <sup>1</sup> / Spezi <sup>1,9</sup> / Ice Tea / Sprite / Bitter Lemon <sup>1,10</sup> / Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €

## Fruchtsaftschorle

Apfel-, Johannes-, Marajuja-, Holunder-, Rhabarber-, Orangenschorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €

## Fruchtsaftgetränk

Apfel-, Johannes-, Marajuja-, Rhabarber-, Orangensaft	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	4,90 €

## Heiße Getränke

Espresso <sup>2</sup>	2,10 €
-----------------------	--------

Cappuchino <sup>2,G</sup>	3,50 €
---------------------------	--------

Tasse Kaffee <sup>2</sup>	3,00 €
---------------------------	--------

Milchkaffee <sup>2,G</sup>	5,50 €
----------------------------	--------

Tee	4,00 €
Schwarz / Kamille / Früchte Grün / Pfefferminztee	

Latte Macchiato <sup>2,G</sup>	5,50 €
--------------------------------	--------

Espresso Affogato <sup>G</sup>	6,50 €
--------------------------------	--------

## Grappa/Spirituosen

Grappa Chardonnay	0,2 cl	5,50 €
-------------------	--------	--------

Grappa Moscato	0,2 cl	5,50 €
----------------	--------	--------

Grappa Nardini	0,2 cl	6,50 €
----------------	--------	--------

Grappa Amarone	0,2 cl	9,50 €
----------------	--------	--------

Averna	0,4 cl	5,00 €
--------	--------	--------

Ramazotti	0,4 cl	5,00 €
-----------	--------	--------

Sambuca	0,4 cl	5,00 €
---------	--------	--------

Limocello	0,4 cl	5,00 €
-----------	--------	--------

Vechia Romana	0,2 cl	5,00 €
---------------	--------	--------



# Getränke



# Ratskeller

## Dessert / Eiskarte



Tiramisu <sup>A1,G</sup>	5,90 €
Panna Cotta <sup>G</sup>	5,90 €
Tartufo Nero <sup>G</sup>	6,50 €
Crème Brulee <sup>G</sup>	6,50 €
Schokoladen Soufflee <sup>A</sup>	6,50 €
Vanilleeis <sup>G</sup>	2,00 €
Schokoeis <sup>G</sup>	2,00 €
Erdbeereis <sup>G</sup>	2,00 €
Zitroneneis <sup>G</sup>	2,00 €

### Allergene

A1	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
A2	Gerste
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Lactose)
H	Schalenfrüchte (Walnuss)
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Zusatzstoffe:

(1)	mit Farbstoff(en)
(2)	mit Konservierungsstoff(en)
(3)	mit Antioxidationsmittel
(4)	mit Geschmacksverstärker(n)
(5)	mit Schwefeldioxid
(6)	mit Schwärzungsmittel
(7)	mit Phosphat
(9)	Koffeinhaltig
(10)	Chininhaltig
(11)	enthält eine Phenylalaninquelle

# R

# Dessert