

EMPFEHLUNGSKARTE



401.	LINSENSUPPE mit gebratenem Pancetta-Speck	12.00
402.	FETTUCCINE AL TARTUFO auf Vitello-Scheiben, gehobelter Trüffel	22.90
403.	MEDAILLONS vom Kalb auf Cannelloni in Gorgonzola-Sauce	27.90
404.	SALTIMBOCCA A LA ROMANA mit Rosmarin-Kartoffeln	28.90
405.	3 GAMBAS im Parmaschinken-Mantel auf Feigen-Risotto	28.90
406.	LAMMKARREE mit Kräuter-Senf-Kruste, dazu Speckbohnen	35.00
407.	RUMPSTEAK mit Austernpilzen, an Cognac-Sauce, Rosmarin-Kartoffeln	34.00
408.	ZANDERFILET an Dijon-Senf-Zitronensauce, auf Blattspinat	29.00
409.	RINDERFILET mit Steinpilzragout, dazu Speckbohnen	37.90
410.	PIZZA mit Parmaschinken, Parmesan und gehobeltem Trüffel	21.00

MITTAGSKARTE

Mo. bis Fr. von 11.30 - 15.00 (Ausgenommen die Feiertage)

321.	ZUCCHINI-CREMESUPPE	7.90
322.	TOMATEN-CREMESUPPE mit Trüffelpesto	11.00
323.	GEMISCHTER SALAT mit Scampis und Austernpilzen	17.90
324.	RISOTTO mit Baby-Spinat, Zucchini und Paprika	16.90
325.	PENNE mit Lachswürfeln und Zucchini in Tomaten-Sahne-Sauce	17.90
326.	2 REISENGARNELEN in Basilikum-Knoblauch-Butter, dazu Gnocchi	21.90
327.	TAGLIATELLE mit Kalbsleber an Rotwein-Bratensauce	17.90
328.	HEILBUTT an Basilikum-Knoblauch-Butter, auf Spinat, Pienenkerne	24.90
329.	½ DORADE an Weißweinsauce auf Safran-Risotto	19.90
330.	3 GEGRILLTE REISENGARNELEN auf Rucola, Pienenkerne, Mango-Chili-Vinaigrette	24.90
331.	TAGLIATELLE mit Scampis und Brokkoli in Kokos-Curry-Sahne	17.90
332.	PIZZA mit Bresaola, Rucola und Parmesan	15.90


ZUPPE (Suppen)

-
- | | | |
|-----|--|-------|
| 20. | CREMA DI ZUPPA DI POMODORO  | 7.90 |
| | Tomatencremesuppe mit Sahneschaumhaube und Basilikum [D] | |
| 21. | MINISTRONE PERLA PORTO  | 8.90 |
| | Traditionelle mediterrane Suppe an Gartengemüse [1, 10, I ₁ , L] | |
| 22. | ZUPPA DI PESCE | 12.90 |
| | Edelfisch nach Art des Hauses [7,10,B,C,D,E,I ₁] | |


ANTIPASTI (Vorspeisen)

-
- | | | |
|-----|---|-------|
| 30. | ANTIPASTI MISTI UND MEHR | 14.90 |
| | Duett an frischem Grillgemüse, Melone, Parmaschinken und mehr | |
| 31. | CAPRESE  | 10.90 |
| | Zarte Tomatenscheiben an Mozzarella, Basilikum und Olivenöl [D] | |
| 32. | CARPACCIO | 14.90 |
| | Hauchdünn geschnittene, rohe Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Rucola und aromatischem Parmesan [D] | |
| 33. | VITELLO TONNATO | 16.90 |
| | Dünn geschnittene Kalbfleisch-Scheibchen an Thunfisch-Creme und Kapern [A, B, I ₁] | |
| 34. | BRUSCHETTA auf Rucolabett | 11.90 |
| | Geröstete Ciabatta-Scheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum in Olivenöl Öl mariniert [A, D, I ₁] | |
| 35. | WEINBERGSCHNECKEN | 13.90 |
| | in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce [A, D, I ₁] | |

INSALATE (Salate)


40. INSALATA MISTA  8.50
Gemischter grüner Salat mit Mais, Paprika, Tomaten und Gurken
41. INSALATA CAPRICCIOSA [A, B] 12.50
Frischer Misch-Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebelringen
42. INSALATA TACCHINO 14.50
Frischer Misch-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Champignons und Zwiebeln
43. INSALATA PERLA PORTO 18.90
Frischer Misch-Salat mit Rinderfiletstreifen
44. INSALATA FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA
Frischer Misch-Salat an Kalbsleber, Butter und Salbei [D] 17.90

SPAGHETTI (Auch glutenfrei)

50. SPAGHETTI BOLOGNESE 11.50
mit Hackfleischsauce [1, 10, E, l₁]
51. SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO  10.50
mit Knoblauch, scharfer Peperoni in Olivenöl [1, 10, l₁, L]
52. SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI 19.50
mit Knoblauch, scharfer Peperoni
und zwei Gambas an frischem Olivenöl [1,10,C, l₁,L,N]
53. SPAGHETTI PERLA PORTO 20.50
an zarten Rinderfiletstreifen und Steinpilzen


Alle Spaghetti-Gerichte können auch glutenfrei zubereitet werden. Bitte sagen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung Bescheid.

PENNE *(Auch glutenfrei)*

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 60. | PENNE BOLOGNESE
an mediterraner Hackfleisch-Creme | | 12.90 |
| 61. | PENNE ALL 'ARRABIATA
an scharfer Tomaten-Creme |  | 11.50 |
| 62. | PENNE ALL 'ARRABIATA DI MANZO
mit Rinderfiletstreifen in scharfer Tomaten-Creme | | 19.50 |
| 63. | PENNE ALL SALMONE E GRANCHIO
mit Lachs an Sahne-Creme | | 17.90 |
| 64. | PENNE TACCHINO
mit zarten Hähnchenbruststreifen an Sahne-Creme | | 16.90 |

Alle Penne-Gerichte können auch glutenfrei zubereitet werden. Bitte sagen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung Bescheid.



TAGLIATELLE (Bandnudeln)

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 70. | TAGLIATELLE TACCHINO | | 16.90 |
| | an Hähnchenbruststreifen, Gartengemüse in Sahne-Creme | | |
| 71. | TAGLIATELLE DI SALMONE | | 17.90 |
| | an Lachsstreifen und zartem Gartengemüse in Tomaten-Sahne-Creme | | |
| 72. | TAGLIATELLE DI VERDURE |  | 13.90 |
| | an zart gebratenem Gemüse | | |


TAGLIERINI (Dünne Bandnudeln)

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 80. | TAGLIERINI RUCOLA |  | 14.90 |
| | an gewürfelten Tomaten, Rucola, Knoblauch und Parmesan-Raspeln | | |
| 81. | TAGLIERINI CARPACCIO | | 18.90 |
| | an Rindercarpaccio und Salbei-Creme | | |
| 82. | TAGLIERINI TARTUFO |  | 21.90 |
| | an aromatischem Trüffel | | |

RAVIOLI (Ricotta-Spinat Füllung)

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 90. | RAVIOLI BURRO E SALVIA
an Butter und Salbei |  | 12.90 |
| 91. | RAVIOLI ALLA SICILIANA
mit Kapern, Oliven, Kräutern und Parmesan |  | 12.90 |
| 92. | RAVIOLI ALLA PAVAROTTI
an frischen Krabben, Walnuss in Cognac-Sahne-Creme | | 17.90 |
| 93. | RAVIOLI SALMONE
an zarten Lachswürfeln, Pinienkernen in Weißwein-Sauce | | 18.90 |

GNOCCHI (Kartoffelnudeln)

- | | | | |
|------|---|---|-------|
| 100. | GNOCCHI ALLA SORRENTINA
an zarten Tomaten, gewürfeltem Mozzarella und Basilikum |  | 11.90 |
| 101. | GNOCCHI SPINACI E GRANCHI
an frischen Krabben und Spinat, auf pikantem Rucola-Bett | | 14.90 |

AL FORNO (Im Ofen überbacken)

- | | | |
|------|--|-------|
| 110. | LASAGNA CLASSICA | 14.50 |
| | an Rinderhackfleisch in pikanter Bolognese-Sauce | |
| 111. | CANNELLONI E SPINACI | 13.50 |
| | mit Spinat gefüllte Röhrennudeln in Tomaten-Sahne-Creme und Käse | |
| 112. | LASAGNA VERDURA | 12.50 |
| | Feines Gemüse überbacken mit zartem Käse | |



RISOTTO (Reis)

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | RISOTTO AI PORCINI E FEGATO | 18.90 |
| | an aromatischen Steinpilzen und Kalbsleber | |
| 121. | RISOTTO TACCHINO E FUNGHI | 17.90 |
| | an Putenbruststreifen und Champignons | |
| 122. | RISOTTO PERLA PORTO | 19.50 |
| | an zartem Lachs, Zucchini und Krabben in Sahnesoße creme | |
| 123. | RISOTTO VERDURE | 14.90 |
| | an frischem Gartengemüse | |



PIZZE (Pizzas)

130.	MARGHERITA mit Tomaten-Creme, Käse, Oregano		9.90
131.	SALAME mit Salami		12.50
132.	FUNGHI mit Champignons		11.50
133.	TONNO mit Thunfisch		12.50
134.	PROSCIUTTO mit gekochtem Schinken		12.50
135.	VERDURA mit Broccoli, Spinat und Champignons		12.90
136.	PERLA PORTO mit gebratenem Rindfleisch, Rucola, Parmesan und Cherrytomaten		18.90
137.	SALMONE E SPINACI mit Lachs und Spinat		17.50
138.	DIABOLO mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoncino		15.90

CARNE (Fleisch)

140. FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (220g.) 34.90
Rinderfilet vom Grill an frischen Kräutern, Rosmarinkartoffel
und Gartengemüse der Saison
141. COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (220g.) 33.90
Rumpsteak vom Grill an Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel
und Gartengemüse
142. COSTOLETTE DI AGNELLO 33.90
Zarte Lammkoteletts (3 Stk.) an Rotwein-Sauce, Rosmarinkartoffeln
und Gartengemüse

PESCE (Fisch)

- | | | |
|------|---|-------|
| 150. | HEILBUTT-FILET | 30.90 |
| | an frischen mediterranen Kräutern, cremigem Safran-Risotto
und frischem Blattspinat | |
| 151. | ZANDER-FILET | 29.90 |
| | mit frischen italienischen Kräutern, cremigem Safranrisotto
und frischem Blattspinat | |
| 152. | FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA | 29.90 |
| | Lachsfilet vom Grill mit Limettensauce, frischen Kräutern, Blattspinat
und Safranrisotto | |
| 153. | GEMISCHTER EDELFISCHTELLER | 33.90 |
| | Heilbuttfilet, Zanderfilet, Doradefilet
mit frischen italienischen Kräutern, Safranrisotto und Blattspinat | |
| 154. | CALAMARO PERLA PORTO | 27.50 |
| | Gebratener Tintenfisch mit mediterranen Kräutern und Blattspinat | |

DOLCI (Dessertvariationen)

160.	TIRAMISU	12.90
	Hausgemachtes Tiramisu an Waldfrüchten	
161.	MOUSSE AU CHOCOLAT	11.50
	Duett an dunklen und hellen Schokoladen-Bällen	
162.	PANNA COTTA	10.50
	mit Karamell- und Schokoladen-Sauce	
163.	CRÈME BRÛLÉE	11.90
	an flambierter Karamellkruste	
164.	DESSERTVARIATION PERLA PORTO	14.90
	Panna Cotta, Tiramisù, Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	

Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unserer Liste im Restaurant.
Bitte fragen Sie unser Personal. Preise in Euro. Änderungen und Irrtümer
vorbehalten.

CAFFÈ E TÈ

500.	ESPRESSO	3,00
501.	ESPRESSO MACCHIATO	3,30
502.	ESPRESSO DOPPIO	4,80
503.	TASSE KAFFEE	3,00
504.	MILCHKAFFEE	4,00
505.	CAPPUCCINO ITALIANO	4,20
506.	LATTE MACCHIATO	4,50
507.	TÈ DARJEELING	3,00
508.	TÈ EARL GREY	3,00
509.	TÈ FRUTTA <i>Früchtetee</i>	3,00
510.	TÈ VERDE <i>Grüner Tee</i>	3,00
511.	TÈ TISANA <i>Kräutertee</i>	3,00
512.	TÈ DI CAMOMILLA <i>Kamillentee</i>	3,00
513.	TÈ ALLA MENTA FRESCA <i>Frischer Minztee mit Honig</i>	5,00

ANALCOLICI (Alkoholfreie Getränke)

600.	SAN PELLEGRINO		0,25 fl	3,00
601.	SAN PELLEGRINO		0,75 fl	7,90
602.	ACQUA PANNA		0,25 fl	3,00
603.	AQUA PANNA		0,75 fl	7,90
604.	COCA COLA	(1,2)	0,2 l	3,00
605.	COCA COLA	(1,2)	0,4 l	6,00
606.	COCA COLA LIGHT	(1,2,3,4)	0,2 l	3,00
607.	COCA COLA LIGHT	(1,2,3,4)	0,4 l	6,00
608.	COCA COLA ZERO		0,2 l	3,00
609.	COCA COLA ZERO		0,4 l	6,00
610.	FANTA	(6,7)	0,2 l	3,00
611.	FANTA	(6,7)	0,4 l	6,00
612.	SPRITE	(8)	0,2 l	3,00
613.	SPRITE	(8)	0,4 l	6,00
614.	APFELSCHORLE	(9)	0,2 l	3,00
615.	APFELSCHORLE	(9)	0,4 l	6,00
616.	APFELSAFT		0,2 l	3,00
617.	ORANGENSAFT		0,2 l	3,00
618.	BITTER LEMON	(5,6,8)	0,2 l	3,00
619.	GINGER ALE	(1,5,8)	0,2 l	3,00
620.	TONIC WATER	(5,8)	0,2 l	3,00
621.	BITTERINO	(1)	0,1 l	3,00

1 mit Farbstoff, 2 Koffeinhaltig, 3 mit Süßungsmittel, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 Chininhaltig, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Betacarotin gefärbt, 8 mit Säuerungsmittel, 9 mit Konservierungsstoff

APERITIVI

700. MARTINI BIANCO	4 cl	7,50
701. CAMPARI	4 cl	6,90
702. HUGO (Prosecco mit Holundersirup)	0,2 l	8,90
703. APEROL SPRITZ	0,2 l	8,90
704. BAILEYS AUF EIS	4 cl	7,50

BIRRE

750. WARSTEINER Pils vom Fass	0,3 gl	3,90
751. WARSTEINER Pils vom Fass	0,5 gl	6,50
752. FRANKENHEIMER Alt vom Fass	0,3 gl	3,90
753. FRANKENHEIMER Alt vom Fass	0,5 gl	6,50
754. MAISEL'S Weizenbier	0,5 fl	6,50
755. RADLER mit Sprite	0,3 fl	3,90
756. ALSTER mit Fanta	0,3 fl	3,90
757. VELTINS Pils alkoholfrei	0,33 fl	4,50
758. MAISEL'S Weizenbier alkoholfrei	0,5 fl	6,50

LONG DRINK

800. CAMPARI SODA	0,2 l	8,90
801. CAMPARI ORANGE	0,2 l	9,50
802. GIN TONIC Hendrick's	0,2 l	11,90
803. WODKA LEMON	0,2 l	9,50

DIGESTIVI

850. RAMAZZOTTI	4 cl	6,90
851. AVERNA	4 cl	6,90
852. APEROL	4 cl	6,90
853. CAMPARI	4 cl	6,90
854. GRAPPA	2 cl	6,90

WHISKY

900. JACK DANIELS	4 cl	9,90
-------------------	------	------

GIN

950. HENDRICK'S GIN	4 cl	11,90
---------------------	------	-------

COCKTAILS

-
1001. MANGO MOJITO 11,90
Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Havana Club 3 Jahre,
Mango Püree, Soda, Minze
1002. DAIQUIRI STRAWBERRY 11,90
Weißer Rum, Zitronensaft, Lime Juice, Erdbeermark, Erdbeersirup
1003. LONG ISLAND ICE TEA 11,90
Weißer Rum, dry Gin, Wodka, Tequila, Triple Sec, Lime Juice,
Zuckersirup, Coca-Cola
1004. MOSCOW MULE 11,90
Wodka, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer Gurkenscheiben
1005. CAIPIRINHA 11,90
Frische Limette, Rohrzucker, Cachaça, Lime Juice, Zuckersirup
1006. MOJITO 11,90
Frische Limette, brauner Rohrzucker, Havana Club Rum,
Lime Juice, Minze, Soda

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

1020. VIRGIN TAI 9.50

Zitronensaft, Limettensaft, Mandelsirup, Maracujanektar, Ananassaft

1021. FRESH UP 9.50

Lime Juice, Rohrzucker, frische Limette, Spritee

1022. MAJINA 9.50

(Mojito ohne Alkohol) Limetten, Rohrzucker, frische Minze, Soda, Ginger

- Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unserer Liste im Restaurant. Bitte fragen Sie unser Personal.
- Preise in Euro. (Änderungen und Irrtümer vorbehalten.)

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten der einzelnen Speisezutaten erhalten. Da die Hersteller selten nur ein Produkt herstellen, kann nie ganz ausgeschlossen werden, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind.

Des Weiteren bringt es die handwerkliche Verarbeitung und Behandlung von Lebensmitteln in Großküchen mit sich, dass bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten eine ungewollte Vermischung auftreten kann und damit verbunden, der Übergang geringer Mengen von weiteren Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Aus diesem Grund müssen Allergiker/innen beachten, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten noch weitere allergieauslösende Inhaltsstoffe enthalten sein können. Das Restaurant Antiochia schließt daher jegliche Haftung aufgrund von nicht rezeptorischen Bestandteilen der Speisen aus.

INHALTSSTOFFE

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsmitteln	3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt	6 geschwärzt
7 gewachst	8 mit Süßungsmitteln	9 mit Phosphat
10 mit Koffein	11 mit Chinin	14 mit Nitrit Pökelsalz

ALLERGENE STOFFE

a (W) Glutenhaltiges Getreide - Weizen	a (R) Glutenhaltiges Getreide - Roggen
a (H) Glutenhaltiges Getreide – Hafer	a (G) Glutenhaltiges Getreide - Gerste
a (D) Glutenhaltiges Getreide – Dinkel	a (K) Glutenhaltiges Getreide - Kamut
b Milch einschließlich Laktose = Milchzucker	

c Eier	d Soja	e Erdnüsse
f Schalenfrüchte	f (Ma) Mandeln	f (Ha) Haselnüsse
f (Wa) Walnüsse	f (Ca) Cashewnüsse	f (Pe) Pekannüsse
f (Pa) Paranüsse	f (Pi) Pistazien	f (Ma) Macadamianüsse
g Sellerie	h Senf	i Schwefel
j Krebstiere	k Fisch	l Sesamsamen
m Lupinen	n Weichtiere	

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



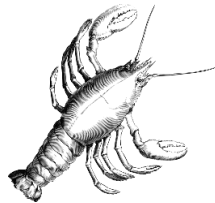
EIER

und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelett, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



KREBSTIERE

und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkost Salate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



SELLERIE

und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleisch zu- Breitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von
mehr als 10 mg/kg oder
10 mg/l als insgesamt
vorhandenes S0 1



Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffel Produkte, Wein, Bier
Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener trocken lisch



FISCH

und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräuter, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellen Wurst, Brot aufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



MILCH

und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere
Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roll-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken- Frucht- Instant Drink



SESAMSAMEN

und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



ERDNÜSSE

und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck., Schoko- creme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Säte Soße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeesatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Waschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queensland- Nüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüllwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate {Waldorf}, Joghurt, Käse, Nuss- / Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, ein- gelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportnahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkost Salate