



Wir bieten Ihnen

Frühstück

Mo.-Fr. von 10:00 bis 12:00 Uhr

Sa. von 10:00 bis 13:00 Uhr

So. Brunch von 10:00 bis 13:00 Uhr

Täglich geöffnet

Von 10:00 bis 24:00 Uhr

Frische Pasta, sowie
Fleisch- und Fischgerichte
nach Tagesangebot



FRÜHSTÜCK

Traumzeit c,g,2,1a [Weizen]	€ 9,90	Mediterranes 2,1c,g,a [Weizen]	€ 9,80
Schnittkäse, gekochter Schinken, Zwiebelmett, Salami, gekochtes Ei, Konfitüre, Butter, 2 Brötchen.		Tomate mit Mozzarella und Pesto Melonenschiffchen mit Schinken, Ziegenkäse, Omelett mit Chorizo und Frühlingslauch, Konfitüre, Butter, 2 Brötchen	
Ei, Ei ,Ei ,2,1c,g,a[Weizen]	€ 8,40	Vegan 2,1c,g,a[Weizen]	€ 10,50
3 Rühr-oder Spiegeleier mit Speck und Frühlingslauch, 2 Brötchen, Konfitüre und Butter.		1 Scheibe Bauernbrot, 1 Körnerbrötchen, Antipasti mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignonköpfe, Saisonales Obst , exotisches Körnermüsli mit frischem saisonalem Obst und Soja Milch	
Alles Käse 2,1c,g,a[Weizen]	€ 9,90		
Schnittkäse, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Camembert, Parmesankäse Aprikosenkonfitüre, Butter, 2 Brötchen und frisches saisonales Obst.			
Wellness 2,1c,g,a[Weizen]	€ 9,40	Extras	
Quark-Joghurtcreme mit saisonalem Obst, gerösteten Nüssen und Honig, Bauernbrot mit Schnittlauchquark, Gurke, Cherrytomaten, Paprika + 1 Glas Orangensaft		Brötchen	€ 0,70
		Scheibe Brot	€ 0,50
		Portion Butter	€ 0,50
		Gekochtes Ei	€ 1,20
		2 Rühreier oder Spiegeleiger natur	€ 3,50
Süßes ,2,1c,g,a[Weizen]	€ 6,80	2 Rühreier oder Spiegeleier mit Frühstücksspeck	€ 5,20
Nutella, Honig, 2 Marmeladen, 2 Brötchen, Butter			



EMPFEHLUNGEN

- Giant Burger**^{a[Weizen]} € 10,90
180 g Rinderhackfleischscheibe im Sesambrötchen, mit gegrilltem Bacon, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln, Peperoni, hausgemachtem Salsa, Aioli und Rosmarinkartoffeln.
- Cheesburger**^{a[Weizen],14,c} € 12,40
180 g Rinderhackfleischscheibe im Sesambrötchen, mit gegrilltem Bacon, Käse, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln, Gewürzgurke, Remoulade und Rosmarinkartoffeln.
- Der Hamburger**^{a[Weizen],c,g,f,1,2,3,8,14} € 12,80
180 g Rinderhackfleischscheibe im Sesambrötchen, mit gegrilltem Bacon, Spiegelei, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln, Peperoni, hausgemachtem Salsa, Aioli und Rosmarinkartoffeln.
- Schnitzel „Wiener Art“**^a € 15,90
Mit Bratkartoffeln.
- Schweinemedallions** € 15,90
Mit Champignon-Sauce und Rosmarinkartoffeln.
- Kalbsleber**^g € 16,50
Dünn geschnitten, in Buttersalbei mit Rosmarinkartoffeln.
- Arg. Entrecôte-Steak (250g)** € 23,90
Mit Rosmarinkartoffeln.
- Tagesfrische Pastagerichte**^{a[Weizen]} siehe Tafel
- Lachsfilet**^{d,k} € 16,90
In Dijon-Senfsauce, mit Salat und Rosmarinkartoffeln.
- Tagesfrische Fischgerichte**^d siehe Tafel
- Dazu bieten wir verschiedene Kuchensorten und hausgemachte Desserts**



SALATE

Kleiner Salat knackiger saisonaler Salatteller	€ 4,50
Grosser Salat knackiger saisonaler Salatteller	€ 7,20
Rucolasalat^g mit Cherrytomaten und Parmesan und Kernmischung	€ 7,20
Tomatensalat Mit Zwiebeln und Basilikum	€ 4,90
Jungbullensalat^{t8,g,h} Blattsalate mit Champignons,Cherrytomaten, Paprika, Parmesan, und streifen vom argentischen Entrecôte,	€ 13,90
Ziegenkäsesalat^g Rucolasalat mit Cherrytomaten, gratiniertem Ziegenkäse und Kernmischung mit Mango-Chilidip und Früchten der Saison	€ 10,90
Salat nach Art des Hauses^{d,c,6} Mit Thunfisch, Oliven und gekochtem Ei	€ 10,90
Salat mit Putenstreifen	€ 9,90
Salat mit Scampi^b	€ 10,90

Hausgemachtes Dressing italienischer Art



SUPPEN

Karotten- Ingwersuppe mit Kokosmilch verfeinert	€ 5,50
Tomatensuppe mit Basilikum	€ 5,50
Gemüsesuppe	€ 5,50
Mediterrane Fischsuppe ^{h,d,} Ein Mix aus Fisch, Scampi und knackigem Gemüse	€ 7,90

VORSPEISEN

Antipasto Misto Gemischter Vorspeisenteller	€ 7,90
Antipasto-Platte für 2 Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen	€ 14,90
Salat Caprese ^g Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	€ 7,90
Vitello Tonnato ^{d,2} Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern.	€ 9,80
Carpaccio ^{g,2} Dünne, rohe Rindfleischscheiben mit Rucola und Parmesankäse	€ 10,90
Bruschetta ^{a [Weizen]} mit Tomate, Kräutern, Zwiebeln, Basilikum und Rucola	€ 5,20
Bruschetta Parma ^{a,14,g,[Weizen]} mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Parmesankäse	€ 6,50
Bruschetta Parmesan ^{a,g,[Weizen]} mit Parmesankäse, Oliven, Rucola	€ 6,50
Brotkorb ^{a,c,[Weizen]} mit Aioli und Pesto	€ 4,50



FLAMMKUCHEN

- Elsässer Art** g,a, 14[weizen] € 7,90
Speck, Zwiebeln, Rucola und würzigem Crème fraiche
- Don Giovanni** g 14,a[weizen] € 10,70
Parmaschinken, Rucola, Tomaten, Mozzarella
und würzigem Crème fraiche
- Dumme Zicke** g,a[weizen] € 9,40
Ziegenkäse, Birnenspalten, würzigem Crème fraiche
und Balsamico-Essenz
- Sevilla** b,g,a[weizen] € 10,90
Scampi, Paprika, Chorizo, Frühlingslauch, Zwiebeln,
und würzigem Crème fraiche
- Capri** ,g,a[weizen] € 8,90
Tomaten, Mozzarella, Pesto, Basilikum und würzigem
Crème fraiche
- Lachs** d,g,a[weizen] € 9,90
Mit Lachsfilet, Frühlingslauch, Tomaten, Mozzarella und
würzigem Cremé fraiche
- Parma** 14,g,a[weizen] € 9,90
Mit Parmaschinkenstreifen, Peperoni, Champignons,
getrocknete Tomaten, Frühlingslauch, Fetakäse und
würzigem Creme fraiche,
- Barcelona** 2,3,8,14,f,g,a[weizen] € 9,90
Mit Chorizo, Ziegenkäse, Oliven,
Peperoni, Frühlingslauch und würzigem Cremé fraiche



PASTA

- Wellnesspasta** ^{6,b,a[weizen]} € 12,50
Linguine mit Scampi, Knoblauch, Paprikawürfel, Oliven, Rucola in leichter Tomatensauce
- Penne Arrabiata** ^{a[weizen]} € 8,50
Penne mit Tomatensauce, scharfen Peperoni, Knoblauch und Petersilie
- Linguine Carbonara** ^{14,c,a[weizen]} € 8,90
Linguine mit Speck und Ei
- Linguine Traumzeit** ^{g,a[weizen]} € 9,90
mit Putenstreifen, frischen Champignons und grünem Pfeffer in Rahmsauce
- Lieblingspasta** ^{g,a[weizen]} € 12,80
Linguine mit Entrecôte-Streifen und getrüffelten Champignons in Sahnesauce
- Scharfe Scampi Pasta** ^{d,a[weizen]} € 12,80
Penne mit Scampi, Chili, Peperoni, Cherrytomaten, Frühlingslauch und Olivenöl in pikanter Tomatensauce
- Penne Espaniol** ^{a,g,f[weizen]} ^{1,2,3,8,14} € 12,80
Penne mit Entrecote-Streifen, Chorizo, Frühlingslauch, Paprika, Peperoni und Tomatensauce
- Lachspasta** ^{d,g,a[weizen]} € 11,90
Tagliatelle mit Lachswürfeln und Cherrytomaten in Weißwein-Sahnesauce



DESSERTS

Weißes Schoko-Soufflé ^{g,} mit frischen Früchten und Erdbeereis	€ 7,40
Dunkles Schoko-Soufflé ^{g,} mit Vanilleeis und Schokoladensauce	€ 6,90
Tartufo dunkel ^{g,c} mit Schokoladensauce	€ 5,90
Hausgemachtes Tiramisu ^{g,c} Abwechselnde Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Marscarpone und Sahne	€ 4,90
Hausgemachte Kuchen verschiedene Sorten ^{g,c,a [Weizen]} Bitte sprechen Sie unser Service-Personal an	€ 3,90
KAFFE & CO.	
Tasse Kaffee ⁹	€2,20
Becher Kaffee ⁹	€2,80
Espresso ⁹	€2,00
Doppelter Espresso ⁹	€2,20
Espresso Macchiato ^{9,9}	€2,50
Doppelter Espresso Machiato ^{9,9}	€3,50
Cappuccino ^{9,9}	€2,70
Latte Macchiato ^{9,9}	€3,40
Milchkaffee ^{9,9}	€3,40
Kakao o. Sahne, ⁹	€2,90
Kakao mit Sahne, ⁹	€3,40
Weiße Schokolade ⁹	€3,30
Flavours (Vanille, Caramel, Haselnuss, Mandel)	€0,60
Soja Milch, lactosefreie Milch	€0,60



TRAUMZEIT- TEE´s

High Darling **Kanne 0,4l** **€ 3,70**

Schwarzer Tee Darjeeling (100%) aus kontrolliert biologischem Anbau des renommierten Biogartens „Sungma“, reiner Plantagentees eines Jahrgangs ohne Zumischung.

Maybe Baby [nat. Aromastoffe] **Kanne 0,4l** **€ 3,70**

Bio-Fruchtmischung, Hibiskusblüten, Sultaninen, Rote-Beete-Würfel, Ananaswürfel, Apfelstücke, Karottenflocken, Hagebutte, Süßholzwurzel und Erdbeerstücke aus biologischem Anbau.

Scuba Gardens [aromatisiert] **Kanne 0,4l** **€ 3,70**

Spirulina-Algen aus Vulkanseen, unser mildester grüner Rooibus Und erlesene Cranberry-Stücke verschmelzen in dieser schwerelosen Menage-à-Trois zu einer Liebeserklärung an ihr Wohlbefinden.

Team Spirit **Kanne 0,4l** **€ 3,70**

Grüner Tee, Lemongras, Weißer Tee, Karottenflocken, Jatpba, Orangenschalen, Süßholzwurzel, Ginkgoblätter. Pfefferminze, Färberdiestelblüten, Ringelblumenblüten, Hibiskus, Indisches Basilikum und Zitronenaroma.

Heidi´s Delight **Kanne 0,4l** **€ 3,70**

erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese Frauenmantelkraut, Zitronenmelisse, Pfefferminzblätter, Rosmarin, Färberdistel und Kornblumen erzählen spannende Geschichten aus dem Alpenland

Low Rider **Kanne 0,4l** **€ 3,70**

Grüner Tee aus biologischem Anbau
low rider drives a little slower...« – wer diesen entspannten Song der Gruppe aus den 70er-jahren kennt, weiß auch die Wirkung unseres funky bio-Grüntees mit den glänzenden Blättern zu schätzen.

- **Minztee** | frische Minze **€ 3,70**
- **Ingwertee** | frischer Ingwer **€ 3,70**



HAUSWEIN

Weißweine

Chardonnay, Italien, trocken ^m	0,2/€ 4,20	0,5l/€ 9,70	1,0l/€ 21,00
Pfälzer Landwein, halbtrocken ^m	0,2/€ 4,90	0,5l/€ 11,50	1,0l/€ 23,00
Grauburgunder qba, trocken ^m	0,2/€ 4,90	0,5l/€ 11,50	1,0l/€ 23,00
Weißweinschorle	0,2/€ 4,20	0,5l/€ 9,70	1,0l/€ 21,00

Rotwein

Merlot, Italien ^m trocken	0,2/€ 4,10	0,5l/€ 9,50	1,0l/€ 19,00
Tempranillo, Spanien ^m	0,2/€ 4,90		0,75l/€ 21,00
Primitivo, Italien, trocken ^m	0,2/€ 6,40		0,75l/€ 24,00

Rose

Rosé, Italien ^m	0,2/€ 5,20	0,5l/€ 10,50	1,0l/€ 21,00
Rosé, Spanien ^m	0,2/€ 5,20	0,5l/€ 10,50	1,0l/€ 21,00

PROSECCO

Prosecco ^m	0,75l/€ 21,90
-----------------------	---------------



Flaschenweine/ Weißweine

Inzolia IGT „Paolini“, Sizilien, Italien^m Rebsorten: Inzolia 0,75l/€ 19,90

Dieser Wein hat eine strohgelbe Farbe. Das fruchtige sortentypische Bouquet erinnert an reife exotische Früchte. Im Geschmack ist dieser Wein trocken, frisch und lang anhaltend.

Regeleali Bianco IGT „Tasca d' Almerita" ^m 0,75l/€ 23,90

Sizilien, Italien Rebsorten: Catarratto Bianco, Chardonnay

Im Farbton ein brillantes Strohgelb. Das Bouquet ist ausgesprochen wohlriechend und fruchtig, nach Äpfeln, weißen Pfirsichen und rosa Pampelmusen. Im Geschmack angenehm und ausgeglichen, mit Nuancen von süßen, reifen Früchten im Abgang.

Rieseling kabinet, trocken^m 1,0l/€ 23,00

Wachenburg Winzer Deutschland Wachenheimer Gerümpel,

Feine Düfte nach frischem Obst, die sich im Geschmack widerspiegeln. Begleitet von einer eingebundenen Mineralität und feiner Säurestruktur, elegant im Nachhall.

Kaitui Sauvignon Blanc^m, trocken 0,75l/€ 29,00

Pfalz, Deutschland Rebsorten: Catarratto Bianco, Chardonnay

Mit goldener Farbe glänzt der Sauvignon blanc.. Im Geschmack konzentriert saftig mit feinwürzigen Noten vollreifer, exotischer Früchte, die süßlich anmutende Säure rundet das Geschmacksbild harmonisch ab.

Flaschenweine/ Rotweine

Salice Salentino Riserva DOC „Leone de Castris“^m, 0,75l/€ 23,90

Apulien, Italien Rebsorten: Negroamaro, Malvasia Nera

Der Wein hat eine rubinrote Farbe. Man nimmt Düfte von eingelegten Kirschen und Pflaumen wahr.. Am Gaumen weich, fruchtig und harmonisch. lang anhaltender Abgang.

Chianti Rufina Nipozzano Riserva DOCG 0,75l/€ 36,00

„Marchesi de Frescobaldi“^m,

Toskana, Italien^m Rebsorten: Sangiovese 90%, andere typische Trauben

Die Farbe ist rubinrot. Das Bouquet enthält Düfte von Blaubeeren, Himbeeren und Kirschen mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen erkennt man eine ausgewogene Struktur mit erfrischender Säure. Die Tannine sind gut integriert mit einem langen Finish.

Barolo DOCG „Batasiolo“^m 0,75l/€ 51,90

Piemont, Italien^m Rebsorten: Nebbiolo

Die Farbe ist ein intensives Granatrot..Im Bouquet balsamisch, ätherisch, komplex mit Noten von Himbeeren, Eukalyptus, Tabak und feinen Gewürzen.

Im Geschmack vollmundig und gut strukturiert, mit langanhaltendem Finale.



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

St. Michaelis Classic

St. Michaelis Naturell

0,25l	0,75l
€2,60	€5,00

Fritz

Kola ^{1,9}	0,33l	€2,90
Melone ^{1,9}	0,33l	€2,90
Orange ^{1,3}	0,33l	€2,90
Zitrone ³	0,33l	€2,90
Apfel-Kirsch- Holund.,	0,33l	€2,90

Softdrinks

Coca Cola ^{1,9}	0,33l	€2,80
Spezi ^{1,9}	0,33l	€2,80
Orangenlimo ¹	0,33l	€2,80
Zitronenlimo ¹⁰	0,33l	€2,80
Vita Malz, ¹	0,33l	€2,90
Red Bull, ^{1,9,15}	0,25l	€3,50
Ginger Beer ³	0,25l	€3,50

Schweppes

Bitter Lemon ^{3,10}

Ginger Ale

Tonic Water ¹⁰

0,2l	0,4l
€2,60	€ 4,20

Säfte & Nektare

Orange

Maracuja

Banane

Kirsch

Schw. Johannisbeere

Rhabarber

Erdbeer

Apfel

KIBA

0,2l	0,50l
€2,60	€5,40

Alle Säfte sind auch als

Schorle erhältlich

0,2l	0,50l
€2,30	€4,60

Traumzeitschorle

(Maracuja-Erdbeer &
Mineralwasser)

0,2l	0,50l
€2,60	€5,40

Frisch gepresster

Orangensaft **0,4l** €8,00



Alkoholische Getränke

Biere vom Fass ^a [Hefe, Gersten- u. Weizenmalz]

Pilsener Urquell	0,3l/€ 2,90	0,5l/€4,20
Alsterwasser	0,3l/€ 2,90	0,5l/€4,20
Diesel (Cola & Bier) ^{1,3,9}	0,3l/€ 2,90	0,5l/€4,20

Flaschenbiere ^a [Hefe, Gersten- u. Weizenmalz]

Schöffelhofer Grapefruita	0,33l	€ 3,10
Flensburger	0,33l	€ 3,10
Corona	0,33l	€ 4,10
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	€ 3,10
Duckstein Dunkelbeer	0,50l	€ 4,10

Weizenbiere ^a [Hefe, Gersten- u. Weizenmalz]

Erdinger Hefe hella	0,50l	€ 4,20
Erdinger Kristall	0,50l	€ 4,20
Erdinger alkoholfrei	0,50l	€ 4,20
Erdinger Bananenweizen	0,50l	€ 4,20

Aperitifs

Pernod ¹	4cl	€ 4,50
Martini Dry ^m	4cl	€ 4,50
Martini Bianco ^m	4cl	€ 4,50
Martini Rosso ^{m,1}	4cl	€ 4,50
Martini d'Oro ^{m,1}	4cl	€ 4,50

Vodka

Vodka Stolichnaya	4cl	€ 4,80
Vodka Absolut	4cl	€ 4,80



Longdrinks

Vodka Orange ¹		€ 5,80
Vodka Lemon ¹		€ 5,80
Vodka Red Bull ^{1,9,11,15}		€ 6,50
Finsbury Gin Tonic ¹⁰		€ 5,80
Bombay Saphire Tonic ¹⁰		€ 7,50
Hendricks Gin Tonic ¹⁰		€ 7,50
Havana Club Cola ^{1,3,9}		€ 5,80
Campari Orange ¹		€ 5,80
Jim Beam Cola ^{1,3,9}		€ 5,80
Ballentines Cola ^{1,3,9}		€ 5,80
Tullamore Dew Cola ^{1,3,9}		€ 6,80
Jack Daniels Cola ^{1,3,9}		€ 7,00

Gin

Finsbury Gin	4cl	€ 4,00
Hendricks Gin	4cl	€ 6,00
Bombay Saphire Gin	4cl	€ 6,00
Gin Sul	4cl	€ 8,00
Clockers Gin	4cl	€ 8,00

Whiskey

Glenfiddich Single Malt ¹	4cl	€ 7,00
Ballentines Scotch ¹	4cl	€ 5,50
Jim Beam Bourbon ¹	4cl	€ 5,50
Jack Daniels Bourbon ¹	4cl	€ 6,00
Tullamore Dew Irish Whiskey ¹	4cl	€ 6,00

Prosecco & mehr

Prosecco ^m	0,1cl	€ 3,70
Prosecco auf Eis ^m	0,2cl	€ 5,50
Aperol Spritz ¹	0,2cl	€ 4,90
Hugo ^m (Limette, Holunderbeersirup, Minze Eis und Prosecco)	0,2cl	€ 6,00
Biciletta ^{1,m} (Weinschorle mit Aperol)	0,2cl	€ 4,90



Cognac/Brandy

Remy Martin VSOP ¹	2cl	€ 5,50
Hennessy VS ^m	2cl	€ 5,50
Vecchia Romagna Brandy ^m	2cl	€ 4,10

Kräuter

Averna ^m	2cl	€ 3,30
Ramazzotti ^m	2cl	€ 3,30
Underberg ¹	2cl	€ 2,90
Jägermeister ¹	2cl	€ 2,90
Ouzo	2cl	€ 3,20
Helbing Kümmel	2cl	€ 3,10

Rum

Havana Club Anejo 3 Anos	4cl	€ 5,50
Havana Club Anejo 7 Anos	4cl	€ 7,50

Liköre

Cointreau	2cl	€ 3,80
Grand Marnier ^m	2cl	€ 4,80
Baileys Irish Cream ^{9,9}	4cl	€ 4,40
Amaretto	2cl	€ 3,30
Sambuca hell molinari	2cl	€ 3,30
Sambuca cafe molinari	2cl	€ 3,30

Grappa

Nonino il Moscatom	2cl	€ 4,30
Nonino Grappa di Chardonnaym	2cl	€ 4,80

Obstler/Geist

Mirabelle	2cl	€ 4,50
Kirsch	2cl	€ 4,50
Himbeer	2cl	€ 4,50
Williams	2cl	€ 5,50



Spezielles

Tequila Sierra Silver	2cl	€ 2,20
Tequila Sierra Reposado	2cl	€ 2,20

Hamburg Specials

Elbler Apfelwein (aus dem Alten Land)

Ebbe ^m , 2,5%	0,33l	€4,50
Flut ^m , 5,5%	0,33l	€4,50

Hamburger Gin Manufaktur

Gin Sul Caliteras 28 Tonic ¹⁰	€ 10,80
Gin 5 continents Fentimans Tonic ¹⁰	€ 10,80
Clockers Gin Fentimans Tonic ¹⁰	€ 10,80



Hinweise

„Eine Nennung der Allergene und/oder Zusatzstoffe erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

„Bitte beachten Sie die Zeichenerklärung auf der nächsten Seite. Bei jedem Gericht sind Zahlen und/oder Buchstaben angefügt. Welche Zusatzstoffe sich hinter den Zahlen und/oder Buchstaben verbergen, erklärt die Zeichenerklärungstabelle auf der folgenden Seite“



ZUSATZSTOFFE		ALLERGENE	
1	mit Farbstoffen	a	glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides wird im Gericht angegeben)
2	mit Konservierungsstoffen	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	mit Antioxidationsmitteln	c	Eier und Eierzeugnisse
4	mit Geschmacksverstärkern	d	Fisch und Fischerzeugnisse
5	geschwefelt	e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	Geschwärzt	f	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
7	mit Phosphat	g	Milch und Milcherzeugnisse
8	mit Milcheiweiß	h	Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
9	Koffeinhaltig	i	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	Chininhaltig	k	Senf und Senferzeugnisse,
11	mit Süßungsmitteln	l	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12	enthält eine Phenylalaninquelle	m	Schwefeldioxid und Sulphite
13	Gewachst	n	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
14	mit Nitritpökelsalz	o	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
15	Taurin		
16	Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)		



traumzeit
bistro