

*Speisen
und
Getränke*

Suppen

- 201. Crema di pomodoro^{I,G}** 5,50 €
Tomatensuppe
Tomatosoup
- 202. Minestrone^{5,I}** 6,00 €
Gemüsesuppe
Vegetable soup

Kalte Vorspeisen

- 1. Bruschetta 2 Stück^A** 4,50 €
Tomatenwürfel mit Knoblauch und Olivenöl, auf geröstetem Weißbrot
Tomato cubes with garlic and olive oil, on roasted white bread, 2 pieces
- 2. Carpaccio di Carne^G** 12,00 €
Rindfleischscheiben mit Knoblauch und Grana Padano
Beef slices with garlic and Grana Padano
- 3. Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse** 10,90 €
Hauchdünn geschnittene Rote Bete mit Ziegenkäse
thinly sliced beetroot with goat's cheese
- 5. Vitello Tonnato^{G,D,H,I,2}** 12,90 €
Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Thinly sliced veal with tuna sauce
- 6. Antipasto di verdure^{2,3,7}** 10,50 €
Variationen von gegrilltem und eingelegtem Gemüse
Variations of grilled and pickled vegetables
- 7. Antipasto Roccia^{G,D,H,2,3,7}** 16,50 €
Gemischter Vorspeisenteller mit eingelegtem Gemüse, Rindercarpaccio,
Vitello Tonnato und Mozzarella mit Parmaschinken
Mixed appetizer, with pickled vegetables, beef carpaccio, Vitello Tonnato,
mozzarella and Parma ham
- 8. Weißbrot-Körbchen^A** 1,50 €
white bread in a small basket

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|----------------|
| 11. Funghi trifolati^G | 10,90 € |
| Verschiedene kleingehackte Pilze in Olivenöl, mit Kräutern,
Knoblauch und Parmesan
Variety of chopped mushrooms in olive oil, with herbs,
garlic and parmesan | |
| 13. Parmiggiana di melanzane e zucchini^G | 10,90 € |
| Gebackene Aubergine und Zucchini mit Grana Padano,
Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce
Baked aubergine and zucchini with grana padano,
mozzarella and basil in tomato sauce | |
| 14. Involtini di melanzane e prosciutto^G | 10,90 € |
| Auberginenröllchen mit Kochschinken und Mozzarella gefüllt
in leichter Tomaten-Sahnesauce mit Parmesan gratiniert
Aubergine rolls stuffed with ham and mozzarella, in light tomato
cream sauce, gratinated with parmesan | |
| 15. Gamberi Aglio e Olio^B | 11,50 € |
| Gebratene Garnelen in Olivenöl, mit Knoblauch
Fried shrimps in olive oil, with garlic | |

Alle Vorspeisen werden Ihnen mit Pizzabrötchen serviert.

All starters are served with pizza bread.

Salate

- 21. Pomodoro e Mozzarella die bufala^{G,7}** **10,50 €**
Tomaten und Büffelmozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum
Tomatoes and buffalo mozzarella with olive oil and fresh basil
- 25. Insalata Roccia^{G,2}** **11,50 €**
Gemischter Blattsalat mit Fetakäse, Zucchini, Auberginen, Broccoli, frischen Champignons, Tomaten und Gurken
Mixed leaf salad with feta cheese, zucchini, aubergines, broccoli, mushrooms, tomatoes and cucumbers
- 26. Insalata Fantasia^D** **13,00 €**
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, frischen Champignons, Paprika und Melone, nach Wahl mit Hähnchenbruststreifen oder Lachs
Mixed leaf salad with tomatoes, cucumbers, fresh mushrooms, peppers and melon, of choice with chicken breast strips or salmon
- 27. Insalata Rucola^G** **10,50 €**
Rucolasalat mit Tomatenwürfeln und frischen Champignons in Olivenöl, mit Grana Padano und Knoblauch
Arugula salad with tomatoe cubes and fresh mushrooms in olive oil, with grana padano and garlic
- 28. Kleiner Beilagensalat^G** **5,00 €**
Gemischter Blattsalat mit Zwiebeln, Tomaten, frischen Champignons, Gurken, Oliven und frischem Paprika
Mixed leaf salad with onions, tomatoes, fresh mushrooms, cucumbers, olives and peppers

**Alle Salate werden mit Pizzabrötchen und einem Dressing nach Wahl serviert:
hausgemachtes Dressing, Balsamico-Essig oder Olivenöl.*

**All salads are served with pizza bread and a dressing of your choice:
homemade dressing, balsamic vinegar or olive oil.*

Überbackene Nudeln

- 31. Lasagne al forno**^{A,G,I} **10,50 €**
Hausgemachte Schichtnudeln mit Hackfleisch und Schinken
in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken
Homemade layered pasta with minced meat and ham
in tomato cream sauce, gratinated
- 32. Lasagne alle verdure**^{A,G,I} **10,50 €**
Hausgemachte Schichtnudeln mit Gemüse in Tomaten-Sahnesauce,
mit Käse überbacken
Homemade layered pasta with vegetables in tomato cream sauce,
gratinated
- 34. Cannelloni con Ricotta**^{A,G,I} **10,50 €**
Hausgemachte Nudelröllchen mit Ricotta und Spinat gefüllt,
in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken
Homemade pasta rolls stuffed with ricotta and spinach, in tomato
cream sauce, gratinated
- 35. Gnocchi al forno**^{A,C,G,I} **10,50 €**
Kartoffelklößchen mit Hackfleisch,
in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken
Potato dumplings with minced meat,
in tomato cream sauce, gratinated

Nudelgerichte

- 41. Gnocchi tre colori^{A,C,G}** **11,00 €**
Kartoffelklößchen mit Cherrytomaten,
Mozzarella und Basilikum
Potato dumplings with cherry tomatoes,
mozzarella and basil
- 42. Spaghetti primavera^A** **10,50 €**
Spaghetti mit Zucchini, Rucola und Cherrytomaten in Olivenöl,
mit Knoblauch - leicht pikant
Spaghetti with zucchini, arugula and cherry tomatoes in olive oil,
with garlic - slightly spicy
- 44. Spaghetti Pescatore^{A,B,D,I,G}** **12,50 €**
Spaghetti mit Lachs und Krabben in Tomaten-Sahnesauce,
mit Knoblauch
Spaghetti with salmon and prawns in tomato cream sauce,
with garlic
- 45. Linguine alla Roccia^{A,B}** **16,90 €**
Linguine mit Flusskrebsschwänzen, Garnelen und Cherrytomaten,
mit Knoblauch - auf Wunsch pikant
Linguine with crayfish, prawns and cherry tomatoes,
with garlic - on request spicy
- 46. Linguine con verdure^{A,I,G}** **10,90 €**
Linguine mit Zucchini, Auberginen und frischen Champignons
in Tomaten-Sauce
Linguine with zucchini, aubergines and fresh mushrooms in
tomato sauce
- 47. Linguine con pollo^{A,G,2}** **12,90 €**
Linguine mit Hähnchenbrustfilet und Steinpilzen
in Gorgonzola-Sahnesauce
Linguine with chicken breast fillet and boletus
in gorgonzola cream sauce
- 48. Tagliatelle al salmone^{A,D,G,2}** **12,90 €**
Bandnudeln mit Lachs und frischen Kräutern, in leichter Sahnesauce
Ribbon pasta with salmon and fresh herbs, in light cream sauce

- 49. Tagliatelle Speciale^{A,I}** **12,90 €**
Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Rucola, Zucchini,
frischen Champignons und Balsamico in Tomatensauce
Ribbon pasta with chicken breast fillet, arugula, zucchini,
fresh mushrooms and balsamico in tomato sauce
- 51. Ravioli Aurora^{A,G,2}** **10,90 €**
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung auf Salzeibutter mit Grana Padano
Ravioli with ricotta-spinach filling on sage butter with grana padano
- 52. Penne Arrabiata^{A,I}** **9,50 €**
Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili
Penne with tomato sauce, garlic and chili
- 55. Spaghetti ai Gamberi^G** **14,50 €**
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Garnelen - auf Wunsch pikant
Spaghetti with olive oil, garlic and prawns - on request spicy

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreie Spaghetti (Aufpreis 3,00 €).

We also offer gluten-free Spaghetti (extra charge 3,00 €).

Argentinisches Rind vom Lavastein

- 61. Bistecca alla griglia^G (200g)** 24,90 €
Argentinisches Rumpsteak, gegrillt, mit Kräuterbutter
Argentine rump steak, grilled, with herb butter
- 62. Bistecca cipolla e funghi (200g)** 26,90 €
Argentinisches Rumpsteak, gegrillt, mit Zwiebeln und frischen Champignons
Argentine rump steak, grilled, with onions and fresh mushrooms
- 63. Tagliata di manzo^G (200g)** 26,90 €
Argentinisches Rumpsteak, gegrillt, mit Rucola und Grana Padano
Argentine rump steak, grilled, with arugula and grana padano
- 64. Filetto alla griglia^G (200g)** 31,00 €
Rinderfilet, gegrillt, mit Kräuterbutter
Beef fillet, grilled, with herb butter
- 65. Filetto al pepe (200g)** 33,00 €
Rinderfilet, gegrillt, mit grünem Pfeffer
Beef fillet, grilled, with green pepper
- 66. Filetto ai porcini (200g)** 35,90 €
Rinderfilet, gegrillt, mit Steinpilzen
Beef fillet, grilled, with boletus
- 67. Filetto alla Tonollo^G (200 g)** 35,90 €
Rinderfilet, gegrillt, mit Zwiebeln und grünem Pfeffer in einer leichten Sahneseauce
Beef fillet, grilled, with onions and green pepper in a light cream sauce

Fleischgerichte - Kalb

- 71. Saltimbocca alla Romana^A** 23,00 €
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
Veal with Parma ham and sage in white wine sauce
- 78. Scaloppina ai porcini^{G,2}** 23,00 €
Gebratenes Kalbsschnitzel mit Lauchzwiebeln, Steinpilzen und Kräutern
Fried veal with onions, boletus and herbs
- 73. Vitello Milanese^{A,C}** 21,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel
Breaded veal

Fleischgerichte - Geflügel

- 74. Pollo ai funghi^G** **15,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
Chicken breast fillet with fresh mushrooms in cream sauce
- 75. Pollo alla Roccia^G** **17,00 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Cherrytomaten,
Broccoli und Kartoffeln, in Kräutersauce, in der Pfanne gegart
Chicken breast fillet with fresh mushrooms, cherry tomatoes,
broccoli and potatoes in herb sauce, pan cooked

Fleischgerichte - Rinderleber

- 79. Fegato alla griglia** **17,00 €**
Gegrillte Leber mit Zwiebeln
Grilled liver with onions
- 80. Fegato alla Veneziana** **17,00 €**
Leber mit gebratenen Zwiebeln in Tomatensauce
Liver with fried onions in tomato sauce

**Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln, gebratenem Gemüse
und Salat serviert.*

**All meat dishes are served with potatoes, grilled vegetables and salad.*

Fischgerichte

- | | |
|--|----------------|
| 91. Salmone alla griglia ^{A,D} | 22,90 € |
| Gegrilltes Lachsfilet
Grilled salmon fillet | |
| 92. Salmone ai funghi ^{A,D,G} | 24,90 € |
| Lachsfilet mit frischen Champignons – auf Wunsch mit Sahne
Salmon fillet with fresh mushrooms – on request with cream | |
| 93. Calamari alla griglia ^N | 18,90 € |
| Gegrillter Tintenfisch
Grilled calamari | |
| 94. Gamberoni alla griglia ^B | 23,00 € |
| Gegrillte Garnelen
Grilled prawns | |
| 95. Pesce misto alla griglia ^B | 27,90 € |
| Fischplatte mit gegrillten Fischvariationen
Mixed grill of fish | |

**Alle Fischgerichte werden mit Spinat, Kartoffeln und Salat serviert.*

**All fish dishes are served with spinach, potatoes and salad.*

Pizza

normal/standard (28 cm) groß/large (32 cm)

Margherita^{A,G}

Tomatensauce und Mozzarella

Tomato sauce and mozzarella

102. normal/standard 9,00 € 103. groß/large 10,00 €

Hawaii^{A,G,2}

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas

Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple

105. normal/standard 10,00 € 106. groß/large 11,00 €

Spaghetti^{A,G}

Spaghetti, Bolognesesauce und Mozzarella

Spaghetti, Bolognese sauce and mozzarella

108. normal/standard 10,00 € 109. groß/large 11,00 €

Calzone^{A,2}

Pizzatasche gefüllt mit Mozzarella, Schinken, frischen Champignons und Salami

Pizza pocket filled with mozzarella, ham, fresh mushrooms and salami

111. normal/standard 10,50 € 112. groß/large 11,50 €

Tonno^{A,C,D,G}

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Spiegelei

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, fried egg

114. normal/standard 10,50 € 115. groß/large 11,50 €

Piccante^{A,G,5}

Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenwürfel, frische Champignons, frische

Paprika, Peperoniwurst, Knoblauch

Tomato sauce, mozzarella, tomatoe cubes, fresh mushrooms, fresh pepper,

peperoni, garlic

117. normal/standard 11,90 € 118. groß/large 12,90 €

Quattro Stagioni^{A,G,2}

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Paprika, Salami, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, pepper, salami, ham

120. normal/standard 10,50 € 121. groß/large 11,50 €

Rucola^{A,G}

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Grana Padano
Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, arugula, Grana Padano

123. normal/standard 11,50 € 124. groß/large 12,50 €

Parma^{A,G,2}

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Parmaschinken
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, parma ham

126. normal/standard 12,90 € 127. groß/large 13,90 €

Salmone^{A,B,D,G}

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Krabben, Spinat, Knoblauch
Tomato sauce, mozzarella, salmon, prawns, spinach, garlic

129. normal/standard 12,90 € 130. groß/large 13,90 €

Carpese^G

Frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum, Grana Padano
(weiße Pizza)
Fresh tomatoe cubes, mozzarella, garlic, basil, Grana Padano (white pizza)

132. normal/standard 11,00 € 133. groß/large 12,00 €

Capricciosa^{A,2,7}

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven, frische Champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, fresh mushrooms

135. normal/standard 10,50 € 136. groß/large 11,50 €

Napoletana^{D,7}

Tomatensauce, Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, olives, capers, anchovies, garlic, Oregano

138. normal/standard 10,00 € 139. groß/large 11,00 €

Norma^{A,G}

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Fetakäse

Tomato sauce, mozzarella, zucchini, aubergines, feta cheese

141. normal/standard 10,50 € 142. groß/large 11,50 €

Gorgonzola^{A,G}

Tomatensauce, frische Champignons, Zwiebeln, Gorgonzola

Tomato sauce, fresh mushrooms, onions, gorgonzola

144. normal/standard 10,00 € 145. groß/large 11,00 €

Carpaccio^{A,G}

Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleischscheiben, Grana Padano, Knoblauch

Tomato sauce, Mozzarella, beef slices, Grana Padano, garlic

147. normal/standard 12,50 € 148. groß/large 14,00 €

Roccia^{A,B}

Mozzarella, Cherrytomaten, Zucchini, Garnelen, Knoblauch (weiße Pizza)

Mozzarella, cherry tomatoes, zucchini, prawns, garlic (white pizza)

150. normal/standard 12,50 € 151. groß/large 14,00 €

Pizzabrot/Pizza bread: 3,00 €

zusätzlicher Belag / extras:

Ei^C/egg, Kapern/capers, Oliven/olives, 2,00 €
Sardellen^D/anchovies, Ananas/pineapple

Schinken²/ham, Salami², Broccoli, frische Paprika/fresh pepper, 2,50 €
frische Champignons/fresh mushrooms, Spinat/spinach,
frische Tomaten/fresh tomatoes, Artischocken/artichokes

Thunfisch⁷/tuna, Krabben^B/prawns, Rucola/arugula, Feta^G 3,00 €
Gorgonzola^G, Grana Padano^G, Mozzarella^G

Hähnchenstreifen/chicken breast strips, Peperoniwurst⁵/peperoni, 3,50 €
Parmaschinken/parma ham

Lachs^D/salmon 4,50 €

Bei Fragen bezüglich glutenfreier Pizzen sprechen Sie bitte unseren Service an.

Concerning gluten-free pizza please ask our service team.

Getränke

Biere vom Fass	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Warsteiner ^A	3,30 €	4,80 €
Alsterwasser	3,30 €	4,80 €
Kaltenberger		
Schloss-Keller Naturtrüb	3,50 €	5,00 €

Biere aus der Flasche

König Ludwig Weizen ^A		
<i>naturtrüb^A</i>	0,5l	4,60 €
<i>alkoholfrei^A</i>	0,5l	4,60 €
König Ludwig dunkel	0,33l	3,50 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Alkoholfreies Alster	0,33l	3,50 €

Softgetränke

Coca-Cola ^{1,9}	0,33l	3,50 €
Coca-Cola light ^{1,8,9,11}	0,33l	3,50 €
Coca-Cola zero ^{1,9}	0,33l	3,50 €
Fanta ^{1,3}	0,33l	3,50 €
Sprite	0,33l	3,50 €
Mezzo-Mix ¹	0,33l	3,50 €

Apfelsaft (Beckers Best)	0,2l	2,60 €
	0,4l	4,20 €
Apfelschorle	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,10 €
Orangensaft (Beckers Best)	0,2l	3,00 €
Vio Bio Rhabarberschorle	0,3l	3,30 €
Vio Bio Johannisbeerschorle	0,3l	3,30 €
Maracujaschorle (Beckers Best)	0,33l	3,50 €
Tonic-Water	0,2l	3,00 €
San Pellegrino	0,2l	2,50 €
(Mineralwasser - Medium)	0,75l	6,50 €
Acqua Panna	0,2l	2,50 €
(Stilles Mineralwasser)	0,75l	6,50 €

Aperitif

Prosecco ^L	11,0%	0,1l	6,00 €
Martini Bianco ^L	14,4%	5cl	4,50 €
Campari pur ¹	25,0%	5cl	4,50 €
Campari ¹			
Orange oder Soda	25,0%	0,2l	6,00 €
Aperol Sprizz ^{1,10}	11,0%	0,2l	7,50 €
Hugo ^L	11,0%	0,2l	7,50 €
Crodino (alkoholfrei)		0,1l	3,50 €

Rotwein

Nero d'Avola	0,2l	6,00 €
(Sizilien - trocken)	0,5l	12,50 €
	0,75l	19,50 €
Lambrusco	0,2l	5,50 €
(Emilia Romana - Perlwein - lieblich)	0,5l	12,00 €
	0,75l	18,00 €
Primitivo	0,2l	7,00 €
(Apulien - jung - vollmundig - trocken)	0,5l	15,00 €
Naumakos	0,2l	8,50 €
(Marken - trocken - kräftig)	0,5l	19,00 €
	0,75l	29,00 €
Primitivo Primo		Fl. 30,00 €
(Apulien - trocken - fruchtig - frisch)		
Chianti		Fl. 32,00 €
(Toskana - trocken - harmonisch)		
Montepulciano D'Abruzzo Buonanotte		Fl. 35,00 €
(Abruzzen - trocken - wich - harmonisch)		

Roséwein

Rosato veneto	0,2l	7,00 €
(Venetien - fruchtig - trocken)	0,5l	15,00 €
	0,75l	23,00 €

Weißwein

Chardonnay	0,2l	7,50 €
(Venetien - fruchtig)	0,5l	15,50 €
	0,75l	24,00 €

Pinot Grigio	0,2l	6,00 €
(Friaul - trocken)	0,5l	13,00 €

Moscato	0,2l	7,50 €
(Piemont - lieblich)	0,5l	15,50 €
	0,75l	24,00 €

Grillo	0,2l	6,00 €
(Sizilien - harmonisch - weich)	0,5l	12,50 €
	0,75l	19,00 €

Buongiorno	0,2l	6,00 €
(Abruzzen - trocken - fruchtig - leicht)	0,5l	12,50 €
	0,75l	19,00 €

Belato	0,2l	7,50 €
(Marken - trocken - fruchtig)	0,5l	16,00 €
	0,75l	26,00 €

Lugana		Fl. 29,00 €
(Lombardai - trocken)		

Pinot Grigio Casarsa		Fl. 29,00 €
(Venetien - trocken - frisch)		

**Alle Weine enthalten Sulfite*

Spirituosen

Grappa	38%	2cl	6,00 €
Vecchia-Romagna	38%	2cl	3,00 €
Ramazotti	30%	4cl	4,50 €
Averna	29%	4cl	4,50 €
Amaretto	21%	2cl	3,00 €
Marsala	15%	2cl	3,00 €
Limoncello	25%	4cl	4,50 €
Sambuca	40%	2cl	3,00 €
Baileys	17%	4cl	4,50 €
Silver Tequila	38%	2cl	3,00 €
Wodka	50%	5cl	4,50 €
Williams-Christ-Birne	40%	2cl	3,00 €

Longdrinks / Cocktails

Bacardi Cola	40%	0,2l	6,00 €
Cuba Libre	40%	0,2l	7,00 €
Mojito	40%	0,2l	6,50 €
Tequila Sunrise	38%	0,2l	6,50 €
Gin Tonic	40%	0,2l	8,00 €

Alle Longdrinks werden mit 4cl Spirituosen serviert.

All longdrinks are served with 4cl spirits.

Warme Getränke

Kaffee ⁹	2,20 €
Espresso ⁹	2,20 €
Doppio espresso	3,80 €
Doppio espresso macchiato	4,00 €
Cappuccino ^{9,G}	2,90 €
Schokochino ^{9,G}	3,00 €
Kakao mit Sahne ^G	3,50 €
Latte Macchiato ^{9,G}	3,90 €
Tee	2,50 €

(Schwarzer-, Grüner, Früchte, Kamillen, Pfefferminz-, Kräutertee & Earl Grey)

Gerne servieren wir unsere Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert.

We also serve our coffee specialities decaffeinated.

*Gerne servieren wir unsere Kaffeespezialitäten auch
mit Hafermilch (Aufpreis 30 Cent).*

*We also serve our coffee specialities with oat milk
(extra charge 30 cent).*

Liste verwendeter Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben)

List of additions (numbers) and allergens (letters)

1. mit Farbstoff(en) – with colorants
2. mit Konservierungsstoff(en) – with preservatives
3. mit Antioxydationsmittel(n) - with antioxidants
4. geschwefelt –sulphurised
5. mit Geschmacksverstärker – with flavor enhancer
6. mit Phosphat – with phosphate
7. geschwärzt – blackened
8. mit Süßungsmitteln – with sweeteners
9. Koffeinhaltig – with caffeine
10. Chininhaltig – contains quinine
11. enthält eine Phenylalaninquelle – contains a source of phenylalanine
12. kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen -
may interfere with activity and attention in children

- A. enthält Gluten (Weizen) – contains gluten (wheat)
- A1. enthält Gluten (Gerste) – contains gluten (barley)
- B. enthält Krebstiere – contains crustaceans
- C. enthält Ei – contains egg
- D. enthält Fisch – contains fish
- E. enthält Erdnüsse – contains peanuts
- F. Soja – soy
- G. Laktose (Milch) – lactose (Milk)
- H. Mandeln – almonds
- H1. Walnuss – walnut
- I. Sellerie – celery
- J. Senf – mustard
- K. Sesam – sesame
- L. Schwefeldioxid / Sulfite – sulfur dioxide / sulfites
- M. Lupine – lupine
- N. Weichtiere – molluscs

Hinweis VerpackG / LUCID

Für die Verpackung von Speiseresten berechnen wir 50 Cent.