

Restaurant Il Nuovo Primo

Aperitivi Aperitifs

90	Prosecco (VALDO Brut)^L	0,1l	6,50
91	Prosecco (VALDO Rosé)^L	0,1l	7,00
92	Martini^L bianco, rosso oder dry	5cl	5,50
93	Sherry medium oder dry	5cl	5,00
94	Cynar	5cl	5,00
95	Campari³	5cl	5,00
96	Aperol³	5cl	5,00
97	Sanbitter^{L,G} bitterer, alkoholfreier Aperitif mit Orangenscheibe & Eis	0,1l	5,00
98	Crodino alkoholfreier Aperitiv mit Orangenscheibe & Eis	0,1l	5,00

Spritz

100	Aperol Spritz^{3,L} Aperol mit Prosecco, Soda & Eis	0,2l	8,00
101	Hugo^{3,L} Prosecco mit Holunderblütensirup, Limettenstücken, frischer Minze, Soda & Eis	0,2l	8,00
103	Cynar Spritz^L Cynar mit Prosecco, Soda & Eis	0,2l	8,00
104	Rosato Mio^{3,L} Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Soda, frischer Basilikum & Eis	0,2l	8,00
105	Campari Tocco Rosso^{3,L} Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze & Eis	0,2l	8,50
106	Lillet Tonic^{2,L}	0,2l	8,50

Antipasti Vorspeisen

- 1 Caprese di Buffala^G 12,90**
Büffelmozzarella auf Rucola mit hausgemachtem Basilikumpesto und Cherrytomaten
buffalo mozzarella with arugula, homemade basil-pesto and cherry tomatoes
- 2 Vitello Tonnato^{D,G} 14,90**
Rosa gegartes Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischcreme, Kapernbeeren und Kapern Nonpareilles
tender slices of pink roast veal with caper berries in a spicy tuna sauce
- 3 Carpaccio di Manzo^G 15,50**
Hausgebeiztes Rinderfilet in Scheiben mit Trüffelremoulade, Rucola, geröstete Pinienkerne und Parmesan
slices of raw beef fillet with arugula, truffle remoulade, pine nuts and parmesan
- 4 Antipasti Vegetale^G 11,90**
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit großen Oliven, Kapernbeeren und Boconcini di Buffalla
grilled and pickled vegetables with olives, caper berries and Boconcini di Buffalla
- 5 Antipasti Misto^G 15,50**
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Oliven, Kapernbeeren, Vitello Tonnato, Parmaschinken, Boconcini di Buffalla & Spianata Calabrese
grilled and pickled vegetables with olives, caper berries, vitello tonnato, Parma ham, Boconcini di Buffalla and Spianata Calabrese

Als Ergänzung zum Wein & Co.

- 7 Focaccia^A 8,00**
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl
pizza bread with rosemary and olive oil
- 8 Portion Oliven 7,50**
portion of olives
- 9 Assortimento di Formaggio^{G,H} 16,90**
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, Walnüssen und Feigensenf
platter with different types of cheese, walnuts and fig mustard

Insalate Salate

*Die Salate werden mit Balsamico-Honig-Vinaigrette serviert

- 10 Kleiner gemischter Salat 6,90**
mit Cherrytomaten
small mixed salad with cherry tomatoes
- 11 Rucola e Parmigiano^G 10,90**
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesankäse
mixed salad with pine nuts, arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese
- 12 Gemischter Salat 10,50**
mit Cherrytomaten und roten Zwiebeln
mixed salad with cherry tomatoes and red onions
wahlweise mit - optionally with
- 13 Thunfischstücken und Boconcini di Buffala^{D,G} 13,90**
Tuna pieces and boconcini di buffala
- 14 gebratenen Lachstreifen (100g)^D 15,50**
fried salmon strips
- 15 gebratenen Garnelen mit Knoblauch, Peperoncini und Limetten^B 16,50**
fried prawns with garlic, peperoncini and limes
- 16 mit gegrillten Kalbsrückenscheiben (100g) 16,50**
with grilled veal loin

Pasta Nudelgerichte

*Unsere Pasta sind frisch, hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 20 | Spaghetti Aglio, Oglio e Peperoncini^A
mit Knoblauch, Olivenöl extra Vergine, Peperoncini und Petersilie
<i>with garlic, olive oil extra virgin, peperoncini and parsley</i> | 11,90 |
| 21 | Spaghetti alla Carbonara^{A,C,G}
mit Pancetta (Bauchspeck), Eigelb und Parmesankäse
<i>with bacon, egg and parmesan</i> | 14,50 |
| 22 | Maccheroncini all' Arrabiata^A
Röhrennudeln mit Knoblauch, Peperoncini und Tomatensauce
<i>maccheroncini with garlic, peperoncini and tomato sauce</i> | 12,90 |
| 23 | Tagliatelle alla Genovese^{A,G}
Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikumpesto, Zucchini und Parmesan
<i>tagliatelle with homemade basil pesto, zucchini and parmesan</i> | 14,50 |
| 24 | Maccheroncini Vitello^A
Röhrennudeln mit Kalbsrückenstreifen, Champignons und pikanter Thymianjus
<i>maccheroncini with veal saddle strips, mushrooms and spicy thyme jus</i> | 15,90 |
| 25 | Tagliatelle Primo^{A,B,L}
Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie in Weißweinsauce
<i>tagliatelle with prawns, garlic, cherry tomatoes and parsley in white wine sauce</i> | 17,50 |
| 26 | Tagliatelle con Salmone^{A,D,G}
Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln, Knoblauch, Frühlingslauch in Hummercremesauce
<i>tagliatelle with fresh salmon cubes, garlic and spring leek in lobster cream sauce</i> | 15,90 |
| 27 | Tagliatelle con Polo^{A,G}
Bandnudeln mit Maishähnchenbruststreifen „Supreme“, getrockneten Tomaten, Parmesansauce und Rucola
<i>tagliatelle with corn chicken breast strips „Supreme“, dried tomatoes, parmesan sauce and arugula</i> | 15,90 |

Steinofen Pizza

*Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 30 | Pizza Margherita^{A,G}
mit frischen Basilikum
<i>with fresh basil</i> | 10,50 |
| 31 | Pizza Prosciutto^{A,G}
mit Kochschinken**
<i>with cooked ham</i> | 12,00 |
| 32 | Pizza Salami^{A,G}
mit Salami
<i>with salami</i> | 12,00 |
| 33 | Pizza Funghi^{A,G}
mit frischen Champignons
<i>with fresh mushrooms</i> | 12,00 |
| 34 | Pizza Sicilia^{A,D,G}
mit Sardellenfilets, Kapern Nonpareilles, roten Zwiebeln und Petersilie
<i>with anchovy fillets, capers nonpareils, red onions and parsley</i> | 13,90 |
| 35 | Pizza Quattro Stagioni^{A,G}
mit Salami, Artischocken, frischen Champignons
und Taggiasca Oliven
<i>with salami, artichokes, fresh mushrooms and Taggiasca olives</i> | 13,90 |
| 36 | Pizza Gorgonzola^{A,G}
mit Gorgonzola und Spinat
<i>with gorgonzola and spinach</i> | 13,00 |
| 37 | Pizza Vegeteria^{A,G}
mit frischem Tagesgemüse vom Grill und Petersilie
<i>with fresh vegetables from the grill and parsley</i> | 13,00 |
| 38 | Pizza Tonno^{A,D,G}
mit eingelegten Thunfischstücken und roten Zwiebeln
<i>with pickled tuna pieces and red onions</i> | 13,90 |
| 39 | Pizza Diavolo^{A,G}
mit Spianata Calabrese, Taggiasca Oliven und roten Zwiebeln
<i>with Spianata Calabrese, Taggiasca olives and red onions</i> | 14,90 |
| 40 | Pizza Salmone^{A,D,G}
mit Lachswürfel, Knoblauch und Frühlingslauch
<i>with fresh salmon cubes, garlic and parsley</i> | 15,90 |
| 41 | Pizza Primo^{B,A,G}
mit Garnelen, Knoblauch und Petersilie
<i>with prawns, garlic and parsley</i> | 17,50 |
| 42 | Pizza Parma^{A,G}
mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten,
und Parmesankäse
<i>with parma ham, arugula, cherry tomatoes and parmesan</i> | 15,90 |
| 43 | Pizza Buffalo^{A,G}
mit Boconcini di Buffalo, Rucola und Cherrytomaten
<i>with boconcini di buffalo, arugula and cherry tomatoes</i> | 14,50 |

Sie können gegen Aufpreis Ihre Pizza ergänzen.
(bitte fragen Sie hierzu das Personal)

Carne Fleischgerichte

- 51 Maishähnchenbrust „Supreme“ 22,50**
mit pikanter Thymianjus an Tagesgemüse und Rosmarindrillingen
corn chicken breast „Supreme“ with spicy thyme jus, vegetables of the day and rosemary potatoes
- 52 Saltinbocca alla Romana^{A,C,G} 24,50**
Dünn geschlagene Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken belegt in Salbeijus an Tagesgemüse und Rosmarindrillingen
thin beaten veal medallions with sage and Parma ham in sage jus with vegetables of the day and rosemary potatoes
- 53 Argentinisches Rumpsteak vom Grill (220g)^G 27,90**
mit Tagesgemüse, Rosmarindrillingen und Kräuterbutter
grilled rump steak with vegetables of the day, rosemary potatoes and herb butter

Pesce Fischgerichte

- 61 Salmone alla Griglia^D 23,90**
Lachsfilet (200g) vom Grill mit Zitronenöl, Tagesgemüse und Rosmarindrillingen
grilled salmon fillet with lemon oil, vegetables of the day and rosemary potatoes
- 62 Salmone al Limone^{D,G} 25,90**
Lachsfilet (200g) mit Zitronenbuttersauce, Tagesgemüse und Rosmarindrillingen
Salmon fillet (200g) with lemon butter sauce, vegetables of the day and rosemary potatoes
- 63 Gambero alla Griglia^B 28,50**
Garnelen vom Grill mit Zitronenöl, Aioli, Tagesgemüse und Rosmarindrillingen
grilled prawns with lemon oil, aioli, vegetables of the day and rosemary potatoes

Dolci Dessert

- 71 Tiramisu^{A,C,G,K} 7,50**
- 72 Panna Cotta^G 7,50**
- 73 Mous au Chocolat^{C,G} 8,50**
- 74 Mandel Parfait^{H,G,3} 8,50**

Bevande calde Warme Getränke

111	Cafe Lungo	Tasse	3,50
112	Espresso	Tasse	3,00
113	Espresso Macchiato ^G	Tasse	3,50
114	Espresso Doppio	Tasse	4,50
115	Espresso Coretto	Tasse	5,00
116	Cappuccino ^G	Tasse	4,00
117	Latte Macchiato ^G	Glas	5,00
118	Tee (verschiedene Sorten)	Glas	3,50
119	Ciocolata Calda ^G Heiße Schokolade	Tasse	5,00

Bevande fredde Erfrischungsgetränke

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
121	Coca-Cola ^{3,4}	3,20	5,20
122	Coca-Cola light ^{1,3,4,13}	3,20	5,20
123	Fanta ^{3,6}	3,20	5,20
124	Sprite	3,20	5,20
125	Spezi ^{3,4,6}	3,20	5,20
126	Saftschorle	3,20	5,20
127	Schweppes Bitter Lemon ²	Fl. 0,2l	3,50
128	Schweppes Tonic Water ²	Fl. 0,2l	3,50
129	Schweppes Ginger Ale ³	Fl. 0,2l	3,50
130	S.Pellegrino ital. Mineralwasser	Fl. 0,25l	3,20
131	S.Pellegrino ital. Mineralwasser	Fl. 0,75l	6,50
132	Acqua Panna ital. Mineralwasser	Fl. 0,25l	3,20
133	Acqua Panna ital. Mineralwasser	Fl. 0,25l	6,50
134	Malztrunk ^{A,3}	Fl. 0,33l	4,50

Succhi di frutta Säfte & Nektare

		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
141	Apfelsaft	3,20	5,20
142	Orangensaft	3,20	5,20
143	Bananennektar	3,20	5,20
144	Kirschfruchtsaftgetränk	3,20	5,20
145	KiBa	3,20	5,20
146	Rhabarbersaft	3,20	5,20

Biere

151	König Pilsener vom Fass^A	0,3l	4,20
152	König Pilsener vom Fass^A	0,5l	5,50
153	Benedikter Weißbier^A Dunkel, Hefe oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,50
154	Erdinger Weißbier^A Kristall	Fl. 0,5l	5,50
155	König Pilsener alkoholfrei^A	Fl. 0,33l	4,20
156	Köstritzer Schwarzbier^A	Fl. 0,33l	4,20
158	Alsterwasser^A Bier mit Sprite	0,3l	4,20
159	Alsterwasser^A Bier mit Sprite	0,5l	5,50

Brandy, Cognac & Whisky

191	Vecchia Romagna ital. Brandy	4cl	5,00
192	Rémy Martin V.S.O.P. Cognac	4cl	6,00
193	Jim Beam³ Bourbon Whiskey	4cl	7,00
194	Jack Daniel's³ Tennessee Whiskey	4cl	7,00
195	Ballantine's Finest³ Scotch	4cl	7,50
196	Chivas Regal³ Scotch 12 years old	4cl	8,00
197	Tullamore D.E.W.³ Irish Whiskey	4cl	8,50

Longdrinks

*Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,2l aufgefüllt

240	Campari³ Orange oder Soda	4cl	7,50
241	Gin Tonic²	4cl	8,50
242	Wodka Lemon²	4cl	8,00
243	Whiskey Cola^{3,4}	4cl	8,50
244	Cuba Libre^{3,4}	4cl	9,50
246	Negroni (wird nicht mit Softdrink aufgefüllt) 3cl Campari ³ , 3cl Gin, 3cl Wermut, Orangenzeste & Eis		9,50

Grappa

231	Grappa Hausmarke	2cl	4,00
232	Grappa Chardonnay 40%vol. rein und weich mit leichtem Kräuteraroma	2cl	5,00
233	Grappa Moscato 40%vol. Typisches Muskataroma mit Rosenaromen	2cl	5,50
234	Grappa Gavi di Gavi 40%vol. eine dezente Nuance von Bittermandel, würzig	2cl	6,00
235	Grappa Barrique 43%vol. weicher, harmonischer Geschmack mit Anklänge von Obst und Vanille	2cl	6,50
236	Grappa Barolo 40%vol. trocken, leichtes Tannin mit Anklängen von Johannisbeeren und Waldfrüchte	2cl	7,50
237	Grappa Brunello 45%vol. Bouquet erdig und schwer, angenehm harmonischer Geschmack	2cl	8,00
238	Grappa di Amarone 40%vol. warmes, einladendes Aroma mit Anklängen von Kirschen und roter Frucht	2cl	9,00

Digestif

201	Amaretto³	2cl	4,00
202	Sambuca	2cl	4,00
203	Ramazzotti³	2cl	4,00
204	Amaro Averna³	2cl	4,00
205	Montenegro	2cl	4,00
206	Fernet Branca	2cl	4,00
207	Italicus	2cl	4,00
208	Limoncello³	2cl	4,00
209	Frangelico	2cl	4,00
210	Baileys Irish Cream^{3,4,G}	2cl	4,50

Vini Aperti Offene italienische Weine

Bianco - White

		0,1l	0,2l	FL. 0,75l
161	Chardonnay Italia^L Veneto Villa Rocca IGT Leichter Sommerlicher Wein aus Venezien mit milder Säure und angenehmer Birnenfrucht <i>Light summer wine from Venice mild acidity and pleasant pear fruit</i>	4,90	6,50	21,00
163	Grillo & Inzolia^L Terre Siciliane IGT, Cataldo Weißer Blütenduft, würziger aromatischer Geschmack <i>White floral scent, spicy aromatic flavor</i>	4,90	6,90	23,00

Rosé

169	Bardolino Chiaretto^L Veneto Villa Rocca DOC Leichter rotfruchtiger Rosé vom Gardensee, mild und süffig <i>Light fruity Rosé from Lake Garda, mild</i>	4,90	6,90	23,00
------------	--	-------------	-------------	--------------

Rosso - Red

171	Montepulciano Veneto Villa Rocca DOC Reinsortiger Montepulciano mit saftiger Beerenfrucht und harmonischer Art <i>Varietal Montepulciano with juicy berry fruit</i>	4,50	6,50	21,00
173	Nero d'Avola^L Terre Siciliane IGT, Cataldo Intensives Rot, vollmundig, frisch und pikant, trocken <i>Intense red, full-bodied, fresh and piquant, dry</i>	4,90	6,90	23,00

Weinhaltiges Mischgetränk

179	Weinschorle^L weiß oder rot <i>white or red</i>		5,90	
------------	--	--	-------------	--

Flaschenweine

Weiß

2021 Pinot Grigio DOC	0,75l	29,50
Endrizzi, Trentin Pinot Grigio der kräftigeren Art! Ein alpiner Wein: Erfrischend und anregend mineralisch am Gaumen.		
2021 "I Frati" Lugana DOC	0,75l	42,50
Cà dei Frati, Lombardei Frisch und geradlinig, mit großer Finesse und Eleganz. Zarter Duft nach weißen Blüten, Aprikosen und Mandeln.		
2019 Sauvignon Friuli Aquileia DOC	0,75l	35,00
Tenuta Beltrame, Friaul-Julisch Venetien Typischer Sauvignon blanc mit den unverkennbaren Aromen von frischem Gras und Stachelbeere. Herzhaft, würzig, trocken.		
2020 Gavi DOCG	0,75l	33,00
Az. Vitivinicola La Zerba, Piemont Der Klassiker aus dem Piemont mit feinem Blütenduft, eleganter Frische und feiner Mineralität.		
2020 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC	0,75l	27,50
Azienda Santa Barbara, Marken Klassischer Weißwein aus Mittelitalien, frisch, würzig, mit feinem Schmelz, unkompliziert und süffig.		
2020 Vermentino di Sardegna DOC „Costamolino“	0,75l	39,50
Antonio Argiolas, Sardinien Heller, brillanter Weißwein, duftiges, feinblumiges Bouquet mit zarter Mandelnote und exotischen Fruchteindrücken. Trocken und nachhaltig.		
2020 Riesling QW trocken, "Heartbreak"	0,75l	27,50
Weingut Frank Brohl, Pünderich, Mosel Feiner Aprikosenduft und ein Hauch von Wiesenkräutern, lebhaft und spritzig mit Fruchtschmelz am Gaumen. Der Name zielt auf die traditionell an der Mosel angewandte Fruchtrutenbindung in Herzform.		

Rosé

2021 "Dalis" rosato Vigneti delle Dolomiti IGT	0,75l	30,50
Endrizzi, Trentin Rosé aus der alten Trentiner Rebsorte Teroldego, frisch und fruchtig, mit Aromen von Himbeeren und Veilchen.		
2021 Rosa dei Frati	0,75l	42,50
Riviera del Garda Classico DOC, Cà dei Frati Frisch, zart und energisch am Gaumen. Noten von Weißdornblüten und grünem Apfel. Rebsorten Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera.		

Rotweine

2019	Valpolicella, Classico Appassimento DOC	0,75l	36,50
	Caterina Zardini, Venetien Eleganter leichter und fruchtbetonter Valpolicella, mit kräftigem Körper und ausgewogener Tanninstruktur.		
2016	Amarone della Valpolicella DOCG	0,75l	80,00
	Classico Riserva, Caterina Zardini, Venetien Duft nach frischen Waldfrüchten und Kräutern. Am Gaumen rassig, kernig mit Wucht und Charakter. Langes Finale mit Noten von reifen Kirschen..		
2019	Barbera Monferrato DOC	0,75l	39,50
	Az.Agr. Bricco Mondalino, Piemont Traditionell im Holzfaß bereiteter Rotwein aus der Piemonteser Barbera-Traube. Gute Substanz und Dichte, rotfleischige Frucht, feinunterlegt mit süßer Kräuterwürze.		
2021	Dolcetto d'Alba DOC „San Lorenzo“	0,75l	37,50
	Az. Agr. Brezza, Barolo, Piemont Klassisch-traditioneller Dolcetto aus dem Piemont. Mit animierenden fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren und einer ausgezeichneten Frische.		
2021	Nebbiolo Langhe DOC	0,75l	45,50
	Az. Agr. Brezza, Barolo, Piemont Traditioneller Nebbiolo, helles Fuchsrot mit orangen Reflexen. Im Geschmack viel Würzigkeit und Aromen von Waldbeeren.		
2018	Barolo DOCG	0,75l	90,00
	Az. Agr. Brezza, Barolo, Piemont Barolo - der renommierte Wein aus dem Piemont aus 100% Nebbiolo. In klassisch-traditionellem Stil ausgebaut, spricht keine moderne Fruchtbombe, sondern ein Wein mit balsamischen Noten, Tabak und getrockneten Blüten. Der ideale Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.		
2019	Chianti DOCG Superiore	0,75l	33,00
	Fattoria Majnoni Guicciardini, Toskana Vollmundiger Chianti mit dem Duft von Amarenakirschen, Pflaumen und einer Prise Vanille, samtig und weich.		
2019	Rosso di Montalcino DOCG	0,75l	49,00
	Az. Agr. Capanna, Toskana Der „kleine Bruder“ des Brunello wird aus 100% der vollmundigsten Sangiovese-Variante gekeltert. Der rund einjährige Ausbau in Eichenholzfässern bringt Würze und eine gute Geschmackslänge.		
2015	Brunello di Montalcino DOCG	0,75l	111,00
	Az. Agr. Capanna, Toskana Einer der jüngsten geschichtsträchtigen Weine der Toskana. Kennzeichen sind lange Fassreife, Konzentration und Geschmacksfülle gepaart mit Kräuter- Gewürz- und dunklen Steinobstnoten. Reife Tanninstruktur und sehr langes Finale.		

Rotweine

2016 Cannonau di Sardegna DOC „Costera“	0,75l	45,50
Antonio Argiolas, Sardinien Dunkles Granatrot, mit feinem Duft nach reifen roten Früchten, samtig und vollmundig am Gaumen. Dahinter steckt die Rebsorte Cannonau.		
2020 „Faneros“ Salice Salentino DOC	0,75l	27,50
Torrevento, Apulien Rotweincuvée aus den einheimischen Rebsorten Apuliens: Negroamaro mit einer kleinen Zugabe Malvasia Nera. Ein „Charmeur“ mit Aromen von roten Früchten und feinen Gewürznoten.		
2018 „Ghenos“ Primitivo di Manduria DOC	0,75l	33,50
Torrevento, Apulien Reinsortiger Primitivo mit kräftigem Duft von dunklen Früchten und Gewürzen, warm, weich und elegant am Gaumen.		
2018 Syrah Sicilia IGT	0,75l	33,50
Alcesti, Sizilien Reinsortiger Syrah, 6 Monate in Barriquefässern ausgebaut. Klare, weiche Fruchtnoten mit einem Hauch von Gewürzen.		

Prosecco & Champagner

Valdobbiadene Prosecco Superiore	0,75l	40,00
Extra Dry DOCG Marca Oro Valdo		
Valdobbiadene Prosecco Rosé	0,75l	43,00
Extra Dry DOCG Marca Oro Valdo		
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	0,75l	100,00
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	0,75l	120,00

Allergene & Zusatzstoffe

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C) Eier und Erzeugnisse daraus, D) Fische und Erzeugnisse daraus, E) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, G) Milch und Erzeugnisse daraus, H) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus, I) Sellerie und Erzeugnisse daraus, J) Senf und Erzeugnisse daraus, K) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L) Schwefeldioxid und Sulfit, M) Lupinen und Erzeugnisse daraus, N) Weichtiere und Erzeugnisse daraus

1) mit Süßungsmitteln, 2) chininhaltig, 3) mit Farbstoffen, 4) koffeinhaltig, 5) Taurin, 6) mit Antioxidationsmitteln, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) mit Konservierungsstoffen, 10) gewachst, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14) mit Geschmacksverstärker 15) mit Nitritpökelsalz und Nitrat, **Formfleisch-Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.