

***Herzlich Willkommen in unserem Ristorante "da mé" oder zu Deutsch "bei mir".  
Denn bei uns fühlt man sich nicht nur wie in Italien sondern auch wie zu Hause.  
In unserem Familienunternehmen steht italienisches Herzblut nämlich an oberster Stelle!***

***Mit dem besonderen Ambiente, sowie der kreativen Küche, möchten wir die Freude an  
unserer Arbeit zum Ausdruck bringen. Unsere typisch-herzliche Gastfreundschaft,  
sowie die Liebe zum Detail, fallen bestimmt sofort ins Auge.***

***In unserer Familie sind Frische und Qualität besonders wichtig, darum bemühen wir uns  
jede einzelne Speise mit viel Herz und Liebe zuzubereiten.  
Wir bitten daher um Ihr Verständnis, falls es mal ein wenig länger dauern oder  
ein Gericht nicht verfügbar sein sollte.***

***Wir wünschen viel Freude beim Durchblättern und einen guten Appetit.***

***Bei Fragen, Anregungen oder Kritik können Sie sich jederzeit an uns wenden.***

***Familie Santacroce***



## - Vorspeisen -

<b>Caprese<sup>7</sup></b> <i>Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico</i>	<b>10,50€</b>
<b>Carpaccio Classico<sup>7</sup></b> <i>Rindfleisch mit Rucola und Parmesan</i>	<b>13,50€</b>
<b>Vitello Tonnato<sup>4,8</sup></b> <i>Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern</i>	<b>13,70€</b>
<b>Scugnizzo Salato<sup>1,7,B,C</sup> (ausreichend für 2 Personen)</b> <i>frittierte Teigbällchen mit Rucola, Parmesan, Cocktailtomaten und ital. Rohschinken</i>	<b>12,90€</b>
<b>Bruschetta<sup>7</sup></b> <i>geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum</i>	<b>8,40€</b>
<b>Italienische Vorspeise (Für 2 Personen)</b>	
– <i>mit Fleisch und Käse<sup>B,C,J,7</sup></i>	<b>17,00€</b>
– <i>mit Fisch<sup>4</sup></i>	<b>19,00€</b>
– <i>gemischt<sup>4,B,C,J,7</sup></i>	<b>20,50€</b>
<b>Prosciutto e Melone<sup>B,C</sup></b> <i>italienischer Rohschinken mit Melone</i>	<b>11,90€</b>
<b>Italienischer Käseteller<sup>7</sup></b> <i>Fünf verschiedene italienische Käsesorten</i>	<b>12,00€</b>
<b>Shrimps-Cocktail<sup>2,7,A,B,C</sup></b> <i>Shrimps in Cocktailsauce</i>	<b>12,10€</b>
<b>Rindertatar<sup>3,6</sup></b> <i>mageres Rindfleisch mit Eigelb, Tomaten, Sesam, Sojasauce und Zwiebeln</i>	<b>12,90€</b>

## - Salate -

<b>Tomatensalat</b> <i>mit roten Zwiebeln</i>	<b>5,90€</b>
<b>Gurkensalat</b> <i>mit Dill</i>	<b>5,90€</b>
<b>Gemischter Salat</b> <i>Buntsalat, Tomaten, Gurken und Paprika</i>	<b>5,90€</b>
<b>Rucolasalat<sup>7</sup></b> <i>Rucola, Cherrytomaten und Parmesan</i>	<b>8,70€</b>
<b>Bauernsalat<sup>7</sup></b> Buntsalat, Zwiebeln, schwarze Oliven und Schafskäse	<b>9,50€</b>
<b>Italienischer Salat<sup>3,4,B,C,J</sup></b> <i>Buntsalat, Ei, Schinken, Zwiebeln, Mais, Tomaten, Gurken, Paprika, Käse und Thunfisch</i>	<b>10,70€</b>
<b>Putensalat<sup>J,7</sup></b> <i>Buntsalat, Mais, Oliven, Karotten, Schafskäse, Putenstreifen, Gurken, Tomaten und Paprika</i>	<b>12,70€</b>
<b>Salat Dello Chef<sup>2,8,B,C</sup></b> <i>Buntsalat, Melone, Garnelen, Pinienkerne, Gurken, Tomaten und ital. Rohschinken</i>	<b>12,70€</b>
<b><u>Hausgemachtes Dressing:</u></b> <i>wahlweise Joghurt<sup>7</sup>, Essig-Öl- oder Senfdressing<sup>10</sup></i>	

## - Pasta -

*Unsere Nudelgerichte werden alle frisch zubereitet*

<b>Spaghetti Pomodoro<sup>1</sup></b> <i>mit Tomatensoße</i>	<b>9,40€</b>
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino<sup>1</sup></b> <i>mit Olivenöl, Chili und Cocktailtomaten</i>	<b>9,80€</b>
<b>Spaghetti alle Vongole<sup>1,4</sup></b> <i>mit Venusmuscheln in Weißweinsauce</i>	<b>13,90€</b>
<b>Penne Bolognese<sup>1</sup></b> <i>mit Hackfleischsoße (Rind)</i>	<b>11,90€</b>
<b>Penne Salmone<sup>1,4</sup></b> <i>Räucherlachs in Sahnesauce</i>	<b>12,70€</b>
<b>Tortellini Panna e Prosciutto<sup>1,7,B,C,J</sup></b> <i>mit Schinken-Sahne-Soße</i>	<b>11,20€</b>
<b>Gnocchi Burro e Salvia<sup>1,7</sup></b> <i>mit Butter, Salbei und Parmesan</i>	<b>10,70€</b>
<b>Gnocchi Dello Chef<sup>1,7,8</sup></b> <i>mit Sahne, Gorgonzola und Walnüssen</i>	<b>11,90€</b>

*Für unsere Bambini servieren wir alle Pasta-Gerichte auch als „kleine Portion“.*



## - Schnitzel -

<b>Wiener Art</b> <sup>1,3</sup> <i>klassisch paniert</i>	<b>13,90€</b>
<b>Bolognese</b> <sup>1,3,7</sup> <i>Hackfleischsoße &amp; Käse überbacken</i>	<b>14,90€</b>
<b>Rahm</b> <sup>1,3,7,10,A,B</sup> <i>klassische Rahmssoße</i>	<b>14,90€</b>
<b>Jäger</b> <sup>1,3,10,A,B</sup> <i>klassische Jägersoße</i>	<b>14,90€</b>

**Alle Schnitzel werden mit Pommes Frites und einem Beilagensalat serviert.**

# - Pizza Napoletana -

*Feines italienisches Mehl, saftige italienische Tomaten, echter Fior di latte, mit viel Amore zubereitet und bei 430°C im Holzofen gebacken*

<b>Pizzabrot<sup>1</sup></b> <i>wahlweise mit Knoblauch, Oregano oder Tomatensoße</i>	<b>5,40€</b>
<b>Margherita<sup>1,7</sup></b> <i>Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl</i>	<b>9,40€</b>
<b>Salame<sup>1,7,B</sup></b> <i>Tomatensoße, Mozzarella und italienische Salami</i>	<b>11,10€</b>
<b>Piccante<sup>1,7,B</sup></b> <i>Tomatensoße, Mozzarella und italienische Peperonisalami</i>	<b>11,10€</b>
<b>Prosciutto<sup>1,7,B,C,J</sup></b> <i>Tomatensoße, Mozzarella und italienischer Kochschinken</i>	<b>11,10€</b>
<b>Mista<sup>1,7,B,C,J</sup></b> <i>Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons, italienische Salami und Kochschinken</i>	<b>12,10€</b>
<b>Da Mé<sup>1,7,B</sup></b> <i>Tomatensoße, Mozzarella, grüne Peperoni, italienische Peperonisalami und Schafskäse</i>	<b>12,40€</b>
<b>Hawaii<sup>1,7,B,C,I,J</sup></b> <i>Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Kochschinken und Ananas</i>	<b>11,70€</b>
<b>Bianca<sup>1,7,B,C,J</sup></b> <i>Sahnesoße, Mozzarella, italienischer Kochschinken und Mais</i>	<b>11,80€</b>

<b>Vegetariana</b> <sup>1,7</sup>	<b>12,40€</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella und gegrilltes Gemüse</i>	
<b>Frutti di Mare</b> <sup>1,2,7,4,14</sup>	<b>14,10€</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchte (wahlweise mit oder ohne Knoblauch)</i>	
<b>Quattro Stagioni</b> <sup>1,7,B,C,J</sup>	<b>12,60€</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Artischocken, Oliven und Pilze</i>	
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>1,7</sup>	<b>12,10€</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Schafskäse</i>	
<b>Strana</b> <sup>1,4,7,8</sup>	<b>12,10€</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Knoblauch(Achtung Salzig)</i>	
<b>Tonno</b> <sup>1,4,7</sup>	<b>11,60€</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
<b>Parma</b> <sup>1,7,B,C</sup>	<b>13,90€</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Rohschinken, Rucola, Balsamico und Parmesan</i>	

**Extra Zutaten:**

*Italienische Salami, italienischer Kochschinken, italienische Peperonisalami, Pilze, Paprika, Kapern, Mais, Ananas, Knoblauch, Oliven, Artischocken, Sardellen, Zwiebeln, italienischer Rohschinken, Rucola, Thunfisch, Schafskäse, Gorgonzola, Parmesan + 1,00€*



## - Beilagen -

<b>Pommes Frites</b>	<b>4,90€</b>
<b>Ofenkartoffeln</b> <i>Wahlweise mit Thymian</i>	<b>4,90€</b>
<b>Verdure Grigliate</b> <i>gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika</i>	<b>4,90€</b>

## - Desserts -

<b>Pizza Dolce</b> <sup>1,6,7,8</sup> <i>mit Nutella und Obst der Saison (Ausreichend für 2 Personen)</i>	<b>7,90€</b>
<b>Scugnizzielli</b> <sup>1,6,7,8</sup> <i>frittierte Teigbällchen mit Nutella und Obst der Saison (Ausreichend für 2 Personen)</i>	<b>8,90€</b>
<b>Hausgemachte Pannacotta</b> <sup>7</sup> <i>mit verschiedenen Soßen</i>	<b>6,00€</b>
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>1,7,J,L</sup>	<b>6,00€</b>
<b>Tartufo</b> <sup>7,8</sup> <i>mit verschiedenen Sorten</i>	<b>6,00€</b>
<b>Zitronensorbet</b> <sup>7,8</sup> - mit Vodka	<b>6,00€</b> <b>7,00€</b>





## - Alkoholfreie Getränke -

<b>Acqua Morelli</b> ( <i>still oder sprudel</i> )	0,25l	<b>2,60€</b>
<b>Acqua Morelli</b> ( <i>still oder sprudel</i> )	0,75l	<b>5,40€</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>A,C,L</sup> ( <i>auch Zero oder Light</i> <sup>A,C,E,I,L</sup> )	0,3l	<b>3,30€</b>
<b>Fanta</b> <sup>A,C</sup>	0,3l	<b>3,30€</b>
<b>Mezzo Mix</b> <sup>A,C,L</sup>	0,3l	<b>3,30€</b>
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>B</sup>	0,3l	<b>3,30€</b>
<b>Ferrero ESTATE EISTEE</b> <sup>C,I,L</sup> Pfirsich oder Zitrone	0,3l	<b>3,50€</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,3l	<b>3,30€</b>
<b>Orangensaft</b>	0,3l	<b>3,30€</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	0,3l	<b>3,30€</b>
<b>Maracujasaft</b>	0,3l	<b>3,30€</b>

## - Aperitif -

<b>Bianca Vigna Cult Prosecco del Veneto Frizzante IGT</b> <sup>E,J</sup>	0,1l	<b>4,00€</b>
<b>Campari Soda / Orange</b> <sup>A</sup>		<b>6,60€</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>A,D,E,J</sup>		<b>6,60€</b>
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>E,J</sup>		<b>6,60€</b>
<b>Lillet Schweppes Russian Wild Berry</b> <sup>E,A,C</sup>		<b>6,60€</b>

## - *Bier* -

<b>Braustüb'l Pils<sup>1</sup></b>	<i>0,33l</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Braustüb'l Pils alkoholfrei<sup>1</sup></b>	<i>0,33l</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Braustüb'l Naturtrübes Helles<sup>1</sup></b>	<i>0,33l</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Grohe Helles<sup>1</sup></b>	<i>0,33l</i>	<b>3,30 €</b>
<b>Grohe Naturradler<sup>1</sup></b>	<i>0,33l</i>	<b>3,30 €</b>
<b>Grohe Fassbrause alkoholfrei<sup>1,A,C,J</sup></b>	<i>0,33l</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Braustüb'l Hefeweizen<sup>1</sup></b>	<i>0,5l</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Braustüb'l Weißbier alkoholfrei<sup>1</sup></b>	<i>0,5l</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Birra Moretti<sup>1</sup> (Venetien)</b>	<i>0,33l</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Moretti Limone<sup>1</sup> (Venetien)</b>	<i>0,33l</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Ichnusa Sarda<sup>1</sup> (Sardinien)</b>	<i>0,33l</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Ichnusa Sarda<sup>1</sup> non filtrata (Sardinien)</b>	<i>0,33l</i>	<b>4,20 €</b>
<b>Messina<sup>1</sup> (Apulien)</b>	<i>0,33l</i>	<b>3,90 €</b>



## - Spirituosen -

<b>Hausgemachter Limoncello</b>	<i>2cl</i>	<b>3,00€</b>
<b>Grappa della Casa</b>	<i>2cl</i>	<b>3,50€</b>
<b>Grappa Amarone Riserva</b>	<i>2cl</i>	<b>5,50€</b>
<b>Grappa Barolo</b>	<i>2cl</i>	<b>5,50€</b>
<b>Fernet Branca</b>	<i>2cl</i>	<b>2,50€</b>
<b>Ramazotti</b>	<i>4cl</i>	<b>4,50€</b>
<b>Averna</b>	<i>4cl</i>	<b>4,50€</b>
<b>Jack Daniels</b>	<i>4cl</i>	<b>4,50€</b>
<b>Obstbrände</b>	<i>2cl</i>	<b>3,00€</b>
<b>Sambuca</b>	<i>2cl</i>	<b>4,00€</b>

## - Heiße Getränke -

<b>Espresso <sup>L</sup></b>		<b>2,20€</b>
<b>Americano <sup>L</sup></b>		<b>2,50€</b>
<b>Cappuccino <sup>7,L</sup></b>		<b>2,90€</b>
<b>Latte Macchiato <sup>7,L</sup></b>		<b>3,70€</b>
<b>Tee (<i>verschiedene Sorten</i>)</b>		<b>2,50€</b>

## *- Frizzante -*

### **Bianca Vigna Cult Prosecco del Veneto Frizzante IGT<sup>E,J</sup>**

Bianca Vigna – Venetien

0,1l	<b>4,00€</b>
0,75l	<b>22,00€</b>

## *- Vini della Casa -*

### **VALPANTENA<sup>E</sup>**

Wei-/Rosé-/Rotwein – Venetien

0,2l	<b>5,50€</b>
------	--------------

## *- Vini Aperti -*

### **PINOT GRIGIO DOC<sup>E</sup>**

0,2l	<b>5,50€</b>
------	--------------

### **LUGANA DOC<sup>E</sup>**

0,2l	<b>7,50€</b>
------	--------------

### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC<sup>E</sup>**

0,2l	<b>5,50€</b>
------	--------------

### **PRIMITIVO DOC<sup>E</sup>**

0,2l	<b>5,50€</b>
------	--------------

## - *Vini Bianchi* -

### **SAUVIGNON BLANC DOC<sup>E</sup>**

Tramin – Südtirol

0,75l **26,50€**

Rebsorte: 100 % Sauvignon / Farbe: grünlich-gelb / Duft: blumig, erinnert an ein Sortenbouquet aus Brennnessel und Holunder, mit leichten Aromen von grüner Paprika und Stachelbeeren / Geschmack: frisch, lebendig, herzhaft Säure

### **PINOT GRIGIO DOC<sup>E</sup>**

Tramin – Südtirol

0,75l **24,90€**

Rebsorte: 100 % Grauburgunder / Farbe: funkelndes Hellgelb / Duft: frisches Bouquet, erinnert an Frühlingsblumen und grüne Äpfel / Geschmack: mittlere Fülle, feine Frucht und eine erfrischende Säure verwöhnen den Gaumen

### **LUGANA „TORRE DEL FALASCO“ DOC<sup>E</sup>**

Valpantena – Venetien

0,75l **24,90€**

Rebsorte: 100 % Trebbiano di Lugana / Farbe: helles Strohgelb / Duft: Blüten, Pfirsich, Ananas, Zitrusaromen, würzig / Geschmack: ausgeprägt fruchtig, erfrischende Säure, saftig

### **ROERO ARNEIS DOCG „VIGNE SPARSE“<sup>E</sup>**

Giovanni Almondo – Piemont

0,75l **28,90€**

Rebsorte: 100 % Arneis / Farbe: funkelndes, leichtes Strohgelb mit zartgrünen Reflexen / Duft: Pfirsich- und Aprikosenblüte / Geschmack: frische Frucht, schlanker Körper, feine Säure

### **FALANGHINA IGT<sup>E</sup>**

Nugnes – Kampanien

0,75l **23,00€**

Rebsorte: 100 % Falanghina / Farbe: funkelndes Hellgelb mit grünlichen Reflexen / Duft: frisch und fruchtig, Quitten / Geschmack: fruchtbetont, Anklänge von Banane, angenehme Fülle, erfrischende Säure, harmonischer Nachhall

### **GRECO DI TUFO DOCG „L' ARIELLA“<sup>E</sup>**

Vinosia – Kampanien

0,75l **28,50€**

Rebsorte: 100 % Greco di Tufo / Farbe: leuchtend Hellgelb mit Limonen-Reflexen / Duft: erfrischendes Fruchtbouquet Pfirsich, Mandeln / Geschmack: delikate elegante Struktur, körperreich, langer Abgang

## **VERMENTINO DI SARDEGNA DOC SOPRASOLE<sup>E</sup>**

Pala – Sardinien

0,75l **26,50€**

Rebsorte: 100 % Vermentino / Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen / Duft: Pfirsich, Blütenaromen, Zitrusfrüchte / Geschmack: delikate Fruchtnoten, mineralisch, erfrischend, langer Abgang

## *- Vino Rosato -*

## **ROSÉ FRIZZANTE IGT<sup>E</sup>**

Valpantena – Venetien

0,75l **17,50€**

Rebsorte: 60 % Corvina, 30 % Rondinella, 10 % Molinara / Farbe: funkelndes Hellrot / Duft: Himbeere und Rosenblüten, frische Nase / Geschmack: fruchtbetont, harmonisch, belebend und angenehm trocken

## *- Vini Rossi -*

## **NUGNES MASSERIA SANTI APOSTOLLI "AGLIANICO"<sup>E</sup>**

Carinola – Kampanien

0,75l **25,00€**

Rebsorte: 100 % Aglianico / Farbe: intensives Kirschrot / Duft: reiches Bouquet, erinnert an Süßkirschen / Geschmack: voll, süßes Tannin, feine Säure, fruchtig

## **BAROLO DOCG „RIVA DEL BRIC“<sup>E</sup>**

Paolo Conterno – Piemont

0,75l **69,00€**

Rebsorte: 100 % Nebbiolo / Farbe: Kirsch- bis Rubinrot / Duft: Amarena, feinwürzige Noten / Geschmack: schöne Beerenfrucht, mittlere Struktur mit milden Tanninen, samtig

## **VALPOLICELLA VALPANTENA RITOCCHO DOC<sup>E</sup>**

Valpantena – Venetien

0,75l **21,00€**

Rebsorte: 70 % Corvina Veronese, 25 % Rondinella, 5 % Corvinone / Farbe: Rubinrot mit granatroten Reflexen, tiefdunkel und glanzvoll / Duft: intensiv nach Kirschen und Waldfrüchten / Geschmack: voll und samtig zugleich, sehr fruchtig, erfrischende Säure, nobles Tannin, langer Nachhall

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG<sup>E</sup>**

Valpantena – Venetien

0,75l **45,00€**

Rebsorte: 70 % Corvina, 30 % Rondinella / Farbe: intensives Rubinrot / Duft: komplexe Nase von roten Früchten, Kakaonoten / Geschmack: voller Körper, perfekt ausgewogen zwischen Alkohol, Süße und Tannin

## **LAMBRUSCO DOLCE<sup>E</sup>**

Cavicchioli – Emilia Romagna

0,75l **13,00€**

Rebsorte: verschiedene Lambrusco-Klone / Farbe: Dunkelrot mit schwarzen Reflexen / Duft: ausdrucksvolle Nase mit dunklen Beeren und Rosenblüten / Geschmack: fruchtig, saftig und süß mit harmonischer Restsüße und frischer Perlage

## **ROSSO DI TOSCANA IGT, BIO<sup>E</sup>**

Poggio Alloro – Toskana

0,75l **16,50€**

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo / Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen / Duft: rote Früchte, Himbeeren, Marasca Kirschen / Geschmack: harmonisch fruchtig, mittlerer Körper, milde Tannine

## **CHIANTI SUPERIORE DOCG<sup>E</sup>**

Migliarina Montozzi – Toskan

0,75l **19,00€**

Rebsorte: 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo / Farbe: helles Rubinrot / Duft: Kirschen, rote Beeren, Veilchen / Geschmack: saftig, frisch, feine Frucht, süß

## **TACITO FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC<sup>E</sup>**

Nugnes – Kampanien

0,75l **31,50€**

Rebsorte: 80 % Aglianico, 20 % Piediroso / Farbe: dunkles Schwarzrot / Duft: sehr intensiv nach reifen Waldbeeren und Kirschen / Geschmack: voll, nobles und süßes Tannin, feine Säure, ist trotz seiner Dichte sehr elegant, sehr lang im Nachhall

## **SUSUMANIELLO ROSSO DEL SALENTO „SERRE“ IGP<sup>E</sup>**

Due Palme – Apulien

0,75l **24,50€**

Rebsorte: 100 % Susumaniello / Farbe: tiefes Rubinrot / Duft: Pflaume, rote Beeren, Gewürze / Geschmack: kräftig, geballte Frucht, kräftiger Körper, samtige Tannine

## **CANNONAU DI SARDEGNA DOC CENTO SERE<sup>E</sup>**

Pala – Sardinien

0,75l **27,50€**

Rebsorte: 100 % Cannonau / Farbe: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen / Duft: reife Kirschen, Erdbeeren, Pflaumen, Gewürze / Geschmack: gute Struktur, milde Tannine, geballte Frucht, lang

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.*

**Allergene:**<sup>1</sup> *Gluten,* <sup>2</sup> *Krebstiere/-erzeugnisse,* <sup>3</sup> *Eier/-erzeugnisse,* <sup>4</sup> *Fisch/-erzeugnisse,*  
<sup>6</sup> *Soja/-erzeugnisse,* <sup>7</sup> *Laktose/Milch/-erzeugnisse,* <sup>8</sup> *Schalenfrüchte,* <sup>10</sup> *Senf,* <sup>14</sup> *Weichtiere*

**Inhaltsstoffe:**<sup>A</sup> *Farbstoffe,* <sup>B</sup> *Konservierungsstoffe,* <sup>C</sup> *Antioxidationsmittel,* <sup>D</sup> *Chinin,*  
<sup>E</sup> *Sulfite,* <sup>I</sup> *Süßungsmittel,* <sup>J</sup> *Stabilisator,* <sup>L</sup> *Koffein*

*Im Zweifelsfall und bei weiteren Fragen zu den in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen geben wir Ihnen gerne detaillierte Auskunft.  
Bitte sprechen Sie uns an.*