

# NEPTUN

RISTORANTE · PIZZERIA

Lüderitzstraße 1  
81929 München  
Tel. 089 936518  
Fax 089 9306774

[info@restaurant-neptun.de](mailto:info@restaurant-neptun.de)  
[www.restaurant-neptun.de](http://www.restaurant-neptun.de)

---

Padula Gaststätten-Betriebs GmbH



# Benvenuti amici

Herzlich Willkommen im Restaurant NEPTUN.

Seit 1988 können Sie unser italienisches Ambiente  
und unsere köstliche Cucina Italiana genießen.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Küche mit frischen Speisen an:

Antipasti, hausgemachte Pasta, Fisch- und Fleischgerichte  
(fragen Sie gerne nach frischem Fisch aus unserer Vitrine),  
sowie unsere ausgezeichnete echte Holzofenpizza.

Saisonal werden auch Trüffel, Steinpilze  
und Muscheln angeboten.

Übrigens – unser Lieferservice bringt Ihnen  
alle Speisen auch nach Hause oder ins Büro.

Sollten Sie in Ihren eigenen Räumen eine Party planen,

liefern wir Ihnen gerne Antipasti und  
andere Leckereien sowie Weine direkt nach Hause.

Fragen Sie uns gerne nach der Lieferkarte.

Einen schönen Aufenthalt bei uns und buon appetito!

wünscht Ihnen  
Ihr NEPTUN-Team



# Speisekarte

---

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

<b>CAPRESE</b> - Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	11,90 €
<b>INSALATA DI MARE</b> - Meeresfrüchtesalat	14,50 €
<b>PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE</b> - Honigmelone mit Parmaschinken	12,50 €
<b>VITELLO TONNATO</b> - Kalbfleisch in Thunfischsauce	12,50 €
<b>ANTIPASTI DI VERDURA (PICCOLA)</b> - kleiner Vorspeisenteller mit Gemüse aus der Vitrine	8,50 €
<b>ANTIPASTI DI VERDURA (GRANDE)</b> - großer Vorspeisenteller mit Gemüse aus der Vitrine	12,90 €
<b>BRESAOLA CON RUCOLA, PARMIGIANO E POMODORO</b> Bündnerfleisch mit Rucola, Parmesan und frischen Tomaten	12,50 €
<b>POLIPO ALLA GRIGLIA SU LETTO DI POMODORO</b> Gegrillter Oktopus auf einem Tomatenbett	15,50 €
<b>ANTIPASTO FREDDO</b> - kalte Vorspeisenplatte (Preis pro Person) Mozzarella, Tomaten und Basilikum, Honigmelone mit Parmaschinken, Gemüse, Kalbfleisch in Thunfischsauce, Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch,	
<b>BÜNDNERFLEISCH</b> mit Rucola, Tomaten und Parmesan	14,50 €
<b>ANTIPASTO FREDDO DI PESCE</b> - Fischvorspeisenplatte (Preis pro Person) Meeresfrüchtesalat, Carpaccio vom Lachs, Seeteufel und Schwertfisch, Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	15,50 €

---

## CARPACCIO

<b>CARPACCIO CON RUCOLA E PARMIGIANO</b> Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	13,50 €
<b>CARPACCIO CON PARMIGIANO</b> - Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	13,00 €
<b>CARPACCIO DI SALMONE CON PEPE ROSA</b> - Carpaccio vom Lachs mit rosa Pfeffer	12,50 €
<b>CARPACCIO MISTO</b> - Carpaccio vom Rinderfilet und Lachs	13,50 €
<b>CARPACCIO „CIPRIANI“</b> - Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons und Parmesan	13,50 €

---

## ZUPPE - SUPPEN

<b>MINISTRONE</b> - Gemüsesuppe	6,50 €
<b>STRACCIATELLA ALLA ROMANA</b> - Eierflaumsuppe	6,50 €
<b>TORTELLINI IN BRODO</b> - Tortellini in Fleischbrühe	6,50 €
<b>ZUPPA DI POMODORA</b> - Tomatensuppe	6,50 €

---

## INSALATE - SALATE

<b>INSALATA MISTA PICCOLA</b> - kleiner gemischter Salatteller	6,50 €
<b>INSALATA MISTA GRANDE</b> - großer gemischter Salatteller	7,90 €
<b>INSALATA DI POMODORI</b> - Tomatensalat mit Zwiebeln	6,90 €
<b>INSALATA VERDE</b> - grüner Salat	5,50 €
<b>INSALATA DI CETRIOLI</b> - Gurkensalat	5,50 €
<b>INSALATA DI FAGIOLI</b> - weißer Bohnensalat	7,50 €
<b>INSALATA NEPTUN</b> - Salatteller mit Thunfisch, Käse, Vorderschinken, Ei, Champignons und Oliven	13,90 €
<b>INSALATA CAPRICCIOSA</b> - Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Vorderschinken	12,50 €
<b>INSALATA CON TACCHINO E FUNGHI ALLA GRIGLIA</b> Salatteller mit Putenbrust und Austernpilzen vom Grill	12,90 €
<b>INSALATA CONTADINA</b> - Salatteller mit Mais, weißen Bohnen, Speck und Ei	12,50 €

Unsere Salatteller werden mit Olivenöl und Balsamico serviert

---

## PASTE - NUDELGERICHTE

<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> - mit Tomatensauce	8,90 €
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> - mit Fleischsauce	9,90 €
<b>SPAGHETTI CIOCIARA</b> - mit Tomaten, Erbsen, Vorderschinken und Sahne	10,80 €
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> - mit Knoblauch, Öl und Peperoncino	9,00 €
<b>SPAGHETTI NEPTUN</b> - mit Parmaschinken, Sahne und grünem Pfeffer	12,90 €
<b>SPAGHETTI SCOGLIO</b> - mit verschiedenen Meeresfrüchten	14,90 €
<b>SPAGHETTI AL PESTO</b> - mit Basilikumsauce	9,50 €
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> - mit Speck und Ei	10,80 €
<b>SPAGHETTI AL GORGONZOLA</b> - mit Gorgonzolasauce	12,90 €
<b>SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA</b> - mit Speck, Zwiebeln und Tomaten	10,80 €
<b>RIGATONI AL FORNO</b> - mit Schinken, Champignons und Erbsen, überbacken mit Käse	11,90 €
<b>RIGATONI AI 4 FORMAGGI</b> - mit 4 verschiedenen Käsesorten	12,90 €
<b>RIGATONI AL POMODORO</b> - mit Tomatensauce	8,90 €
<b>RIGATONI AL RAGÙ</b> - mit Fleischsauce	9,90 €
<b>PENNE ARRABBIATA</b> - mit Tomatensauce und Peperoncino	10,50 €
<b>LASAGNE</b> - hausgemachte Teigschichten mit Fleischfüllung	11,90 €
<b>TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO</b> - mit Sahne und Vorderschinken	11,90 €
<b>TAGLIATELLE EMILIANA</b> - mit Sahne, Vorderschinken, Erbsen und Champignons	11,90 €
<b>TAGLIATELLE AI FUNGHI FRESCHI</b> - mit frischen Pilzen	12,50 €

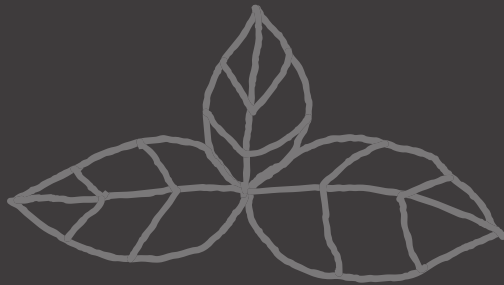
---

## RISOTTO - REISGERICHTE

<b>RISOTTO CONTADINA</b> - Reis mit Gemüse	11,90 €
<b>RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI</b> - Reis mit frischen Pilzen	12,80 €



*Buon Appetito*



---

## HOLZOFENPIZZA

Unsere Pizzen werden mit Mozzarella und Tomatensauce zubereitet	Ø 33cm	Ø 50cm
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	8,90 €	19,90 €
<b>PIZZA FUNGHI</b> - mit Champignons	9,50 €	20,70 €
<b>PIZZA SALAMI</b> - mit Salami	9,50 €	20,70 €
<b>PIZZA PROSCIUTTO</b> - mit Vorderschinken	9,50 €	20,70 €
<b>PIZZA REGINA</b> - mit Vorderschinken und Champignons	10,50 €	21,70 €
<b>PIZZA SOFIA</b> - mit Champignons, Salami und Ei	10,50 €	21,70 €
<b>PIZZA TONNO</b> - mit Thunfisch und Zwiebeln	12,90 €	24,90 €
<b>PIZZA AI 4 FORMAGGI</b> - mit 4 verschiedenen Käsesorten	12,90 €	24,90 €
<b>PIZZA 4 STAGIONI</b> - mit Peperoni, Artischocken, Vorderschinken und Champignons	11,50 €	23,70 €
<b>PIZZA MARE</b> - mit Meeresfrüchten	13,90 €	26,70 €
<b>PIZZA PARMA CON RUCOLA E PARMIGIANO</b> mit Parmaschinken, Rucola, und Parmesan	13,90 €	26,70 €
<b>PIZZA NAPOLETANA</b> - mit Sardellen	9,90 €	20,90 €
<b>PIZZA CALZONE</b> - gefüllt mit Vorderschinken und Champignons	11,90 €	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> - mit allem, ohne Fisch	11,90 €	23,70 €
<b>PIZZA CON TUTTO</b> - pikant mit allem, ohne Fisch	11,90 €	23,90 €
<b>PIZZA NEPTUN</b> - mit Champignons, Salami, Thunfisch, Vorderschinken, Knoblauch, Ei und Peperoni	13,90 €	26,70 €
<b>PIZZA SORRENTO</b> - mit frischen Tomaten und Basilikum	11,50 €	23,70 €
<b>PIZZA HAWAII</b> - mit Vorderschinken und Ananas	11,50 €	23,70 €
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> - vegetarisch, mit Gemüse	12,50 €	25,70 €
<b>PIZZA AMERICANA</b> - mit Würstel und Pommes	11,50 €	23,70 €
<b>PIZZA TIROLESE</b> - mit Tiroler Speck	12,90 €	24,70 €
<b>PIZZA DIAVOLA</b> - mit scharfer Salami	12,90 €	25,70 €
<b>FOCACCIA BIANCA</b> mit Oliven, Oregano und Sardellen, ohne Tomatensauce	11,90 €	23,70 €
<b>PIZZA PANE</b> - mit Tomaten und Knoblauch, ohne Käse	4,50 €	9,90 €
<b>PIZZA PANE BIANCA</b> - mit Oregano, ohne Tomatensauce	4,50 €	9,90 €

---

**Mittagstisch** (Mo. – Fr. 11.30 – 14.30 Uhr) **jede Holzofenpizza** Ø 33 cm  
mit einem **kleinen gemischten Salat** nur **8,90 €**

---

---

## PESCI - FISCHGERICHTE

<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> - Tintenfische vom Grill	19,50 €
<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b> - Scampi vom Grill	29,50 €
<b>SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O ALLA MUGNAIA</b> - Seezunge vom Grill oder Müllerin Art	28,50 €
<b>PESCE DALLA VETRINA</b> - tägliche Auswahl an frischen Fischen aus unserer Vitrine, Preis auf Anfrage	

Unsere Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

---

## CARNI - FLEISCHGERICHTE

<b>COTOLETTA BOLOGNESE</b> - Kalbsschnitzel mit Käse, Vorderschinken und Tomatensauce	21,90 €
<b>COTOLETTA MILANESE</b> - Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites	19,90 €
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> - Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	22,90 €
<b>PICCATA LOMBARDA</b> - Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	22,50 €
<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b> - Rinderlende vom Grill (250 g)	24,50 €
<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> - Rinderfilet vom Grill (250 g)	32,50 €
<b>FILETTO AL PEPE</b> - Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce (250 g)	34,50 €

Unsere Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

---

## DOLCI - DESSERTS

<b>ZUPPA ROMANA</b>	6,50 €	<b>GELATO MISTO CON PANNA</b>	
<b>TIRAMISÙ</b>	6,50 €	gemischtes Eis mit Sahne	6,00 €
<b>ZABAIONE</b>	7,50 €	<b>TARTUFO NERO E BIANCO</b>	
<b>GELATO MISTO</b> - gemischtes Eis	5,50 €	schwarzes oder weißes Trüffelais	6,50 €
<b>HAUSGEMACHTE TORTE</b>	6,00 €	<b>PANNA COTTA</b>	
		mit Erdbeersoße	6,50 €

---

## FORMAGGIO - KÄSE

<b>PROVOLONE</b>	7,00 €
<b>GORGONZOLA</b>	7,50 €
<b>GRANA</b>	7,50 €
<b>FORMAGGIO MISTO</b> - gemischte Käseplatte	11,50 €

# Trüffel Karte

---

## VORSPEISEN

### INSALATA DI RUCOLA CON PETTO D'ANATRA E TARTUFO NERO

Rucolasalat mit Entenbrust und schwarzen Trüffeln 19,50 €

### CARPACCIO CON PARMIGGIANO E TARTUFO NERO

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesansplitt und schwarzen Trüffeln 19,50 €

---

## NUDELGERICHTE

### TAGLIOLINI CON PARMIGIANO E TARTUFO NERO

Hausgemachte Bandnudeln mit Parmesan und schwarzen Trüffeln 19,50 €

### RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA CON TARTUFO NERO

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat mit schwarzen Trüffeln 20,50 €

---

## PIZZA

### PIZZA CON FUNGHI E TARTUFO NERO

Pizza (33 cm) mit Mozzarella, Champignons und schwarzen Trüffeln 22,50 €

---

## FISCH

### FILETTI DI SOGLIOLA CON BURRO E TARTUFO NERO

Seezungenfilet mit Butter und schwarzen Trüffeln, dazu Tagesgemüse und Kartoffeln 32,50 €

---

## FLEISCH

### MEDAGLIONI DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI E TARTUFO NERO

Rindermedaillons mit Pilzen und schwarzen Trüffeln, dazu Tagesgemüse und Kartoffeln 39,50 €



# Getränkekarte

---

## APERITIVI - APERITIF

Aperitivo Neptun	0,1 l	5,50 €
Campari Soda <sup>1</sup>	5 cl	5,50 €
Campari Orange <sup>1</sup>	5 cl	5,50 €
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	5,50 €
Cynar	5 cl	5,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €
Sherry medium, dry, cream	5 cl	5,50 €
Sanbitter <sup>1</sup> (alkoholfrei)		4,50 €

---

## BEVANDE CALDE - WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,00 €
Tasse Kaffee	2,00 €
Tasse Cappuccino	3,50 €
Glas Tee	2,00 €
Latte Macchiato	3,50 €

---

## ANALCOLICI - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Fanta <sup>1</sup>	2,50 €	4,50 €	
Cola <sup>2</sup>	2,50 €	4,50 €	
Zitronenlimonade <sup>1</sup>	2,50 €	4,50 €	
Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarbersaft	2,70 €	4,50 €	
Apfel-, Johannisbeer-, Maracuja-, Holunder-, Rhabarberschorle	2,50 €	4,50 €	
Bitter Lemon <sup>3</sup>	2,90 €		
Tonic Water <sup>3</sup>	2,90 €		
Spezi <sup>1+2</sup>	2,50 €	4,50 €	
Tafelwasser	1,50 €	2,90 €	
Fiordilino (naturale und frizzante)	2,00 €	3,00 €	5,50 €

1 enthält Farbstoffe, 2 enthält Coffein, 3 enthält Chinin

---

## VINI ITALIANI - ITALIENISCHE WEINE

### VINO ROSSO IN CARAFFA

Vino Rosso della Casa	0,25 l	5,90 €
Lambrusco	0,25 l	5,90 €
Rosé	0,25 l	5,90 €
Glas Tafelwein	0,2 l	4,70 €
Rotweinschorle	0,5 l	4,90 €
Rotweinschorle klein	0,25 l	3,20 €

### VINO BIANCO IN CARAFFA

Vino Bianco della Casa	0,25 l	5,90 €
Frizzantino	0,25 l	5,90 €
Glas Weißwein	0,2 l	4,70 €
Weißweinschorle	0,5 l	5,90 €
Weißweinschorle klein	0,25 l	3,20 €

### PROSECCO

Valdo - Vino Spumante Extra Dry	0,75 l	29,00 €
Prosecco Millesimato Extra Dry Az. Agricola Barazza	0,75 l	25,00 €
Prosecco Rosato Grand Cuvée Az. Agricola Barazza	0,75 l	23,00 €



---

Weitere Spitzenweine  
aus allen Regionen Italiens  
entnehmen Sie bitte  
unserer separaten Weinkarte.

---

---

## BIRRE - BIERE

Unser Getränkepartner ist Hofbräuhaus München

Helles Bier vom Faß	0,5 l	3,90 €
dunkles Bier	0,5 l	4,50 €
Pils vom Faß	0,3 l	3,50 €
Weißbier	0,5 l	4,70 €
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,70 €
alkoholfreies Bier	0,5 l	4,50 €
Radler	0,5 l	3,90 €

---

## ALCOLICI - SPIRITUOSEN

Grappa	2 cl	3,90 €
Williamsbirne	2 cl	3,90 €
Himbeergeist	2 cl	3,90 €
Kirschwasser	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,90 €
Ramazotti	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €
Amaro Lugano	2 cl	3,90 €
Montenegro	2 cl	3,90 €
San Marzano	2 cl	3,90 €
Underberg	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,90 €
Sambuca	2 cl	3,90 €
Cointreau	2 cl	4,80 €
Grand Marnier	2 cl	4,80 €
Courvoisier	2 cl	4,80 €
Remy Martin	2 cl	5,80 €
Hennessy	2 cl	5,80 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,80 €
Asbach Uralt	2 cl	4,80 €
Wodka	4 cl	6,90 €
Bacardi	4 cl	6,90 €
Gin	4 cl	6,90 €
Chivas	4 cl	8,90 €
Jack Daniels	4 cl	8,90 €
Ballantines	4 cl	7,90 €
Johnnie Walker	4 cl	7,90 €
Jim Beam	4 cl	7,90 €

# Unsere Weinempfehlung



---

## VINI BIANCHI - WEISSWEINE

		0,20 l	0,25 l	0,75 Fl.
<b>Lugana Pasetti</b>	Cascina Albarone / Veneto	5,90 €	7,00 €	22,50 €
<b>Chardonnay</b>	Cantina Barazza / Veneto	5,50 €	6,50 €	19,50 €
<b>Sauvignon</b>	Cantina Barazza / Veneto	5,80 €	7,00 €	21,00 €
<b>Gavi (Valentino)</b>	Cantina La Scolca / Piemont	5,90 €	7,80 €	22,50 €
<b>Pinot Grigio</b>	Cantina Barazza / Veneto	5,50 €	6,50 €	19,50 €
<b>Verdiso IGT</b>	Cantina Barazza / Veneto	5,50 €	6,50 €	19,50 €
<b>Grillo</b>	Cantina Terra di Giafar / Sizilien	5,50 €	6,50 €	19,50 €

---

## ROSÉ - ROSEWEIN

		0,20 l	0,25 l	0,75 Fl.
<b>Rosato Pasetti</b>	Cascina Alberone / Veneto	5,50 €	6,50 €	19,50 €

---

## VINI ROSSI - ROTWEINE

		0,20 l	0,25 l	0,75 Fl.
<b>Il Fiore Nero di Troja</b>	Cantina D'Asti / Apulien	7,00 €	8,00 €	24,00 €
<b>Marzemino Pasetti</b>	Cascina Albarone / Veneto	5,80 €	6,50 €	19,50 €
<b>Nero d'Avola</b>	Cantina Terre di Giafar	5,80 €	8,50 €	24,50 €
<b>Montefalco Rosso DOC</b>	Az. Cutini	7,80 €	9,50 €	28,50 €
<b>Primitivo Salento</b>	Duca del Salento / Apulien	6,00 €	7,00 €	21,00 €

## Angaben nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzuIV §9 Abs. 6 Nr. 5.

Folgende Zusatzstoffe und Allergene und/oder Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen können in den Speisen enthalten sein:

ZUTATEN	SPEISEN	GETRÄNKE
<b>Allgemein</b> Balsamico: 1,5,29,31 Weiße Bohnen: 2,3,5,13 Tunfisch: 18,21,26,32 Käse: 1,2,26,32 Schafskäse: 1,2,26,32 Parmesan: 20,18,26 Mozzarella: 26,32,2,4 Vorderschinken: 2,5,7,11,13,17,18,23,26,32 Salami und scharfe Salami: 2,3,5,7,29 Serrano-Schinken: 2,3,5,7,13 Tiroler Speck, Speck: 2,3,5,7,13 Würstel: 2,3,5,7,13 Champignons: 18,26,32 Oliven: 9,18 Croutons: 18,20,26,32	<b>Antipasti - Vorspeisen</b> Meeresfrüchtesalat: 1,4,8,13,19,21 Gemüse aus der Vitrine: 20,26,27,32 Bündnerfleisch: 2,16 Carpese: 26,31,32 Carpaccio: Mit Parmesan Kalbfleisch in Tunfischsauce: 12,20,21,29,18 <b>Zuppe - Suppen</b> Gemüsesuppe: 28 Eierflaumsuppe: 20,28 Fleischbrühe: 7,16,17,18,20,23,26,28,29,32 Tomatensuppe: 28 <b>Paste - Nudelgerichte:</b> 18, 20, 26 Bolognese: 28,31,16,17 <b>Holzofenpizza</b> Wenn nicht anders gekennzeichnet sind die Pizzen mit Käse (Mozzarella) belegt <b>Dolci - Desserts</b> Tiramisu: 3,20,26	Lambrusco: 31,* Fanta: 1,5 Coca-Cola light: 1,3,11,12,14, ** Coca-Cola: 1,3,14 Spezi: 1,5,14 Sprite: 2,3 Chianti: 31,**** Lambrusco: 31,*

## SPEISEKARTENBEZEICHNUNG

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1: Mit Farbstoff; 2: Mit Konservierungsstoff; 3: Säureregulatoren; 4: Stabilisatoren; 5: Mit Antioxidationsmittel;  
6: Mit Nitritpökelsalz; 7: Mit Geschmacksverstärker; 8: geschwefelt; 9: geschwärzt; 10: gewachst;  
11: Mit Süßungsmittel; 12: Enthält eine Phenylalaninquelle; 13: Mit Phosphat; 14: Koffeinhaltig;  
15: Alkoholhaltig; 16: Zubereitung aus Rindfleisch; 17: Zubereitung aus Schweinefleisch;

### Allergene

18: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse; 19: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; 20: Eier und Eiererzeugnisse; 21: Fisch und Fischerzeugnisse; 22: Erdnuss und Erdnusserzeugnisse; 23: Soja und Sojaerzeugnisse;  
26: Milch und Milcherzeugnisse; 27: Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Hasel-, Wal-,  
Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie, Pinienkerne); 28: Sellerie und Sellerieerzeug-  
nisse; 29: Senf und Senferzeugnisse; 30: Sesam und Sesamerzeugnisse; 31: Schwefeldioxid und Sulfide (in einer  
Konzentration >10 mg/kg oder >10mg/l als SO<sub>2</sub>); 32: Lactose; 33: Weichtiere; 34: Lupine; 35: chininhaltig;

### Weitere Kennzeichnungen

\* Perlwein    \*\* je 100 ml größer 1,0 kJ (0,25 kcal)    \*\*\* DOC    \*\*\*\* DOC G

Obwohl wir uns stets um Richtigkeit unserer Angaben bemühen, behalten wir uns Änderungen vor, da Kreuzkontaminationen der einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen oder Änderungen auf Seiten des Herstellers nicht ausgeschlossen werden können. Diese Auflistung wird zudem aufgrund von möglichen Rezeptänderungen regelmäßig ergänzt. Wir übernehmen keine 100%-ige Garantie für die Vollständigkeit der Angaben.