

VORSPEISEN

MOZZARELLA MIT STRAUCHTOMATEN ^{1,3,A1,G,HI} und Basilikum-Pesto	10,90
IBERICO SCHINKEN, MANCHEGO-KÄSE , CROSTINI ^{A1,G,L,HI,2,3}	11,90
KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE ^{3,A1,J,G} mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat	12,90
RINDER TATAR „KLASSISCH“ 120G ^{3,A1,C,J,L,G,HI} an mariniertem Rucola-Salat und Pesto-Crostini	16,90
LA MADERA VORSPEISENVARIATION ^{1,2,3,A1,B,G} Lassen Sie sich überraschen!	14,90

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{3,J,L}	5,90
GROßER GEMISCHTER SALAT ^{3,J,L,A1} mariniert mit Preiselbeer-Honig-Vinaigrette, dazu gegrillte Poulardenbrust	11,90
„CAESAR´S SALAD“ ^{A1,G,J} Römersalat mit gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten, Caesar Dressing und Croûtons	12,90
--- mit knuspig paniertem Hähnchenbrustfilet	13,90
--- mit 5 gegrillten Gambas ^B	14,90
LA MADERA SALAT ^{3,A,G,J,L,HI} mit gegrillten Rindfleischstreifen, verschiedenen Blattsalaten, Antipasti, Pesto und Orangenfilets in hausgemachtem Balsamico Dressing	15,90
ohne Rindfleischstreifen, dafür 4 gegrillten Gambas ^B	16,90

SUPPEN

TAGESSUPPE ^{1,G} bitte fragen Sie Ihre Bedienung	5,50
TOMATENSUPPE ^{1,G}	6,50
KAROTTEN-INGWER-SUPPE mit frischen Kräutern ^{1,G}	6,90
KÜRBISCREMESUPPE ^{1,G}	6,90
FRÜHLINGS-LAUCHSUPPE ^{1,G}	6,90

TAPAS

VEGETARISCHE TAPAS

(KALT):

Tortilla Chips mit Trüffel-Mayonnaise ^{4,A1,C,G,L}	5,50
Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch ^{3,A1,G,H1}	5,50
Eingelegte grüne Oliven	4,50
Anti-Pasti	6,50
Fetakäse in Olivenöl mit Knoblauch ^{3,G}	5,50
Spanische Käsevariation ^G	6,50
Original spanischer Manchego-Käse mit Quittengelee aus La Mancha (12 Monate gereift) ²	8,90

(WARM):

Champignons in Knoblauch ³	5,50
Pimientos (Kleine grüne Paprikaschoten)	6,90
Mediterranes Gemüse	5,90
Minikartoffeln mit Paprika-Koriander-Dip ^{A1,B,L,2,8}	5,90
Minikartoffeln mit Aioli ^{4,G,J,C}	5,90
Blattspinat mit Sonnenblumenkernen und Knoblauch-Sahne ^G	5,90

TAPAS MIT FISCH

Panierte Calamari-Ringe ^{A1,B,C,D}	5,90
Gambas in Knoblauch-Kräuter-Öl ^B	11,90
Fischfilet auf Kräutern ^{4,D,G,J}	7,50

TAPAS MIT FLEISCH

Datteln oder Pflaumen im Speckmantel ^{2,3}	6,90
Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasauce	6,50
Hähnchenbrust auf Kräuter-Pesto ^{H1,G}	6,50
Gegrillte Paprikawurst vom Iberico Schwein (Chorizo-Wurst, pikant) ^{1,2,3,B}	7,50
Luftgetrockneter Serrano-Schinken ²	7,50
Chicken Wings ^{3,A1,C,G,J}	6,50
Tapas Spare Ribs, pikant ^{1,2,8,B}	6,90
Luftgetrockneter Schinken vom Iberico Schwein (Pata Negra) ²	9,50
Schweinefilet „Mauren Art“ ^{H1,G}	7,90
Marinierter Rindfleischspieß mit BBQ-Sauce ^{1,2,8}	8,50
Gegrilltes Rinderfiletmedaillon überbacken mit Serrano-Schinken und Manchego Käse ^{G,2}	11,90

TAPAS-SAUCEN ZUM DIPPEN:

Knoblauchmayonnaise (Aioli) ^{B,C,G,J,L}	4,50
Paprika-Koriander-Dip ^{A1,B,L,2,8}	4,50
Trüffel-Mayonnaise ^{3,C,G,J,L}	4,50

HAUPTGERICHTE

„LA MADERA“ BURGER ^{A1,J,G,L}	12,90
100% Norddeutsches Rind, Cheddar, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Salat, Helden Sauce serviert mit Kartoffel Dippers und Coleslaw	
„LA MADERA“ CHICKEN BURGER ^{A1,G,J,L}	12,90
gegrilltes Hühnerbrustfilet, Cheddar, Tomate, eingelegte Zwiebeln, Salat, Helden Sauce serviert mit Kartoffel Dippers und Coleslaw	
HONEY SPARE RIBS (PIKANT) ^{A1,C,G,H,J,L,4}	16,90
marinierte Spare Ribs, mit Kartoffel Dippers, Colesaw und Sour Cream	
RINDERFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONRAHM ^{A1,C,G}	16,90
mit Tagliarini	
GAMBAS PESTO ^{A1,C,G,HI}	17,90
mit mediterranem Gemüse und Tagliarini	
HÄHNCHENBRUST IN PARMESAN-PINIENKERN-KRUSTE ^{A1,G}	17,90
serviert auf Madera-Jus und Sauce Hollandaise dazu Kartoffelgratin und glasierten Karotten	
FILET VOM PARMA-SCHWEIN ^{1,G}	17,90
mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Kartoffelgratin	
KALBSBÄCKCHEN ¹	18,90
24 Std. geschmort in Madera-Jus, dazu glasierte Karotten und Kartoffelgratin	
PFEFFERSTEAK (RINDER-HUFTSTEAK) ^{2,3}	18,90
mit Madera-Pfeffersauce, Champignon-Schalotten-Gemüse und Bratkartoffeln	
WIENER SCHNITZEL (KLASSISCH VOM KALB) ^{A1,C,L,2,3}	23,90
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	
„LA MADERA“ BARBECUE TELLER ^{1,2,3}	23,90
Huftsteak, Spare Ribs, Parma-Schweinefilet, Speck und Hähnchenbrustfilet, dazu Champignon-Schalotten-Gemüse, Bratkartoffeln	

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

STEAKS

Alle Steaks werden auf Rotwein- Schalotten-Jus, sowie mit Baked Potato und Kräuter-Baguette serviert. ^{1,2,4,A1,C,F,G,I}

ARGENTINIEN:

HUFTSTEAK	200 GR.	18,90
RUMPSTEAK	200 GR.	21,90
RUMPSTEAK	300 GR.	29,90
RIB-EYE	250 GR.	24,90
RIB-EYE	350 GR.	30,90
FILET	200 GR.	29,90
FILET	300 GR.	36,90

DEUTSCHLAND:

KALBS RUMPSTEAK	250 GR.	21,90
-----------------	---------	-------

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

NEUSEELÄNDISCHE LAMMHÜFTE ^{1,3,A1,C,G}	21,90
serviert auf Jus, an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm, dazu Dauphin-Kartoffeln	

SURF & TURF (RINDERFILET & „BLACK TIGER GAMBAS“-SPIEß) ^{A1,C,G,1}	34,90
serviert auf Rotwein-Schalotten-Jus, dazu Dauphin-Kartoffeln und mediterranes Gemüse	

AB 2 PERSONEN

Das Fleisch dieser Gerichte wird in einem Stück gegrillt und bei Ihnen am Tisch tranchiert

CHATEAUBRIAND ^{1,A1,C,G} (AB 2 PERS., ZUBEREITUNGSDAUER CA. 30 MIN) P.PERS.	34,90
250 Gramm Rinderfilet p.Person, serviert auf Rotwein-Schalotten-Jus, dazu mediterranes Gemüse und Dauphine-Kartoffeln	

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

FISCH & KRUSTENTIERE

ZANDER-FILET VOM GRILL ^G		21,90
serviert mit einem gegrillten Gambas-Spieß an getrüffeltem Spitzkohl in Rahm und Rosmarin-Kartoffeln		
DORADEN-FILET VOM GRILL ^{D,G,HI}		19,90
mit Kräuter Pesto, auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarin-Kartoffeln		
GAMBAS VOM GRILL ^{G,HI}	5 STÜCK	14,90
auf Rucola-Bett mit Basilikum Pesto	10 STÜCK	20,90

Beilagenwechsel bei allen Gerichten nur gegen Aufpreis (1,00 €) möglich !!!!

KINDERGERICHTE

KLEINER SALAT		4,90
KINDERSUPPE ^G		4,90
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung		
HÄHNCHENBRUSTFILET ^G		9,90
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin		
PASTA mit Tomatensauce ^{A1,C}		10,90
KLEINES RUMPSTEAK ^{C,G,L,3}		12,90
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo		
KLEINES WIENER SCHNITZEL ^{A1,C,G}		12,90
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo		



DAS GESCHENK MIT GESCHMACK

Geschenk-Gutschein

--- Verschenken Sie ein geschmackvolles Erlebnis –
Mit einem Gutschein liegen Sie immer richtig. Sie
bestimmen den Wert des Gutscheines und der
Beschenkte kann ihn einlösen, wann und mit wem
er will!

Das **LA MADERA-TEAM** berät Sie Gerne

SAUCEN & Co.

SAUCE HOLLANDAISE ^{C,G} (WARM)	3,50
MADEIRA-PFEFFERSAUCE ^G (WARM)	3,50
ROTWEIN-SCHALOTTEN JUS (WARM)	3,50
STEAKSAUCE ^{1,2,4} (KALT)	3,50
KRÄUTERBUTTER ^{1,2,G} (KALT)	3,50
4,50	
BARBECUESAUCE ^{1,2,4} (KALT)	3,50
SOUR CREAM ^{4,C} (KALT)	3,50

BEILAGEN

ROSMARIN-KARTOFFELN	4,50
KARTOFFELGRATIN ^G	4,50
BRATKARTOFFELN mit Speck ²	4,50
KARTOFFEL DIPPERS	4,50
BAKED POTATO mit Sour Cream ^{4,C}	
DAUPHINE-KARTOFFELN ^{A,C,G}	5,50
CHAMPIGNON- GEMÜSE	4,90
MEDITERRANES GEMÜSE	5,50
SPITZKOHL IN RAHM ^G	4,90
GLASIERTE KAROTTEN	4,90
BLATTSPINAT	4,90
BROTKORB ^A	3,50
KRÄUTER-BAGUETTE ^{1,2,G}	3,50

DESSERT

EIS-SPEZIALITÄTEN

- SCHOKOLADEN EIS mit Schokoladensauce und Mandeln ^{C,F,G,HI} 4,50
- BOURBON-VANILLE EIS mit Karamellsauce und Krokant ^{C,F,G,H2} 4,50
- ERDBEER EIS mit Sahne ^{C,F,G,H} 4,50

HAUSGEMACHTES MANGO-SORBET 4,50

HAUSGEMACHTES HIMBEER-SORBET 4,50

- mit Champagneraufguss 10,90

1 KUGEL EIS NACH WAHL ^{E,G} 3,50

- Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-Eiscreme, Mango- oder Himbeer-Sorbet

CRÉME CATALANA ^{C,G} 6,50

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{C,H,G} 7,90

HAUSGEMACHTE LIMONEN TARTE ^{AI,C,G} 7,90

- mit 1 Kugel Himbeer-Sorbet

MANDELKUCHEN ^{AI,C,G,HI} 7,90

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN ^{AI,C,G} (Zubereitungszeit ca. 20 min.) 12,90

- mit 1 Kugel Vanille-Eis

DESSERT VARIATION ^{A,C,E,G} 12,90

Lassen Sie sich überraschen

GETRÄNKE

Alle angegebenen Getränke-Preise in Euro (€)

In unserer gesonderten „Weinkarte“ bieten wir Ihnen eine Auswahl internationaler Weine und Champagner

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ^{1,10,11,14}	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
FANTA ^{1,3,14}	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
SPRITE ¹⁴	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
COCA COLA LIGHT ^{1,8,11,12,14}	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
COCA COLA ZERO ^{1,11,12,14}	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
SPEZI ^{1,3,11,14}	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
SELTERS NATURELL --- O. KOHLENSÄURE	FL. 0,25 L	3,50
	FL. 0,75 L	6,90
SELTERS CLASSIC --- M. KOHLENSÄURE	FL. 0,25 L	3,50
	FL. 0,75 L	6,90
SAFT-SCHORLEN ³	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
SCHWEPPE:		
BITTER LEMON ^{3,12}	FL. 0,2 L	3,50
	FL. 0,2 L	3,50
GINGER ALE ¹	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
ICE TEA (hausgemacht) „Schwarz Grün“ oder „Früchte“	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
ZITRONEN LIMONADE Aus frisch gepresstem Zitronensaft	0,2 L	2,80
	0,4 L	4,60
FRISCHE MILCH ^G	0,2 L	2,80

SÄFTE

ORANGENSAFT		0,2 L	2,50
		0,4 L	4,90
APFELSAFT, KLAR		0,2 L	2,50
		0,4 L	4,90
TOMATENSAFT	FL.	0,2 L	2,50
MARACUJA-NEKTAR		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
ANANASSAFT		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
BANANEN-NEKTAR		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
RHABABER-NEKTAR		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
KIRSCH-NEKTAR		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
KIRSCH-BANANEN-NEKTAR		0,2 L	2,60
		0,4 L	4,90
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT		0,2 L	3,90

FASSBIERE

KÖNIG PILSENER ^{A3}		0,25 L	2,90
		0,4 L	4,80
DUCKSTEIN ^{A3}		0,3 L	3,50
		0,5 L	4,90
ERDINGER WEISSBIER ^{A1,A3}		0,3 L	3,50
		0,5 L	4,90
ALSTERWASSER ^{A3,14}		0,25 L	2,90
		0,4 L	4,80

FLASCHENBIERE

KÖNIG PILSENER -alkoholfrei- ^{A3}	FL.	0,33 L	4,50
ERDINGER -alkoholfrei- ^{A1,A3}	FL.	0,5 L	4,90
VITA MALZ ^{A3,8}	FL.	0,33 L	4,50

KAFFEE, TEE & CO

TASSE KAFFEE ¹¹	3,20
TASSE KAFFEE -entkoffeiniert-	3,20
ESPRESSO ¹¹	3,50
ESPRESSO MACCHIATO ^{11,G}	3,50
DOPPELTER ESPRESSO ¹¹	4,50
CAPPUCCINO ^{11,G}	3,90
LATTE MACCHIATO ^{11,G}	4,20
LATTE MACCHIATO mit Aroma ^{11,G,(1,4)}	4,50
TASSE TEE (DIVERSE) ¹¹	3,80
HEIßE SCHOKOLADE ^G	4,50
GLÜHWEIN ^{O,L}	5,90

APERITIFS & BITTERS

APEROL ^{1,5,12,L}	4 CL	4,50
CAMPARI ^{1,12}	4 CL	4,20
PERNOD ¹	4 CL	3,80
RICARD ¹	4 CL	3,80
SHERRY SANDEMAN --- Diverse - ¹	5 CL	4,20
MARTINI BIANCO ^{5,L}	5 CL	4,20
MARTINI EXTRA DRY ^{5,L}	5 CL	4,20
MARTINI ROSSO ^{1,5,L}	5 CL	4,20

Oder einen Cocktail als Aperitif? Zu finden im hinteren Bereich der Karte.

DIGESTIFS

AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT	2 CL	3,80
LINIE AQUAVIT	2 CL	3,80
MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 CL	3,80
FÜRST BISMARCK DOPPELKORN	2 CL	3,80
HELBING	2 CL	3,80

BRÄNDE & CO

CARLOS I ^{1,8}	2 CL	4,50
OSBORNE RESERVA DEL TORO ^{1,8}	2 CL	4,50
ASBACH URALT	2 CL	3,50
CALVADOS DAUPHIN VSOP RESERVE	2 CL	3,50
GRAPPA	2 CL	3,50
GRAPPA BRIC DEL GAIAN	2 CL	7,90
SCHLADERER, HIMBEERGEIST	2 CL	3,80
SCHLADERER, MIRABELLENGEIST	2 CL	3,80
SCHLADERER, KIRSCHWASSER	2 CL	3,80
SCHLADERER, WILLIAMS BIRNE	2 CL	3,80
ZIEGLER, OBSTBRAND	2 CL	7,50
ZIEGLER, WALDHIMBEERGEIST	2 CL	7,50
ZIEGLER, WILLIAMS BIRNE	2 CL	7,50

COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP	2 CL	4,90
HENNESSY VS	2 CL	4,90
OTARD VSOP	2 CL	4,90

GIN

GORDON'S	2 CL	3,50
BOMBAY SAPPHIRE	2 CL	4,50
HENDRICK'S	2 CL	4,90

TEQUILA

SIERRA SILVER	2 CL	3,70
SIERRA GOLD	2 CL	3,70

WODKA

SMIRNOFF RED LABEL	2 CL	3,80
SMIRNOFF BLACK LABEL	2 CL	4,20
GREY GOOSE	2 CL	4,90
RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	2 CL	3,80
ABSOLUT	2 CL	3,90

KRÄUTER & LIKÖRE

AVERNA	4 CL	3,90
RAMAZZOTTI	4 CL	3,90
FERNET BRANCA / MENTA	2 CL	3,50
JÄGERMEISTER	2 CL	3,60
BAILEYS IRISH CREAM ^{1,11,G}	4 CL	3,80
COINTREAU	2 CL	3,50
SAMBUCA BLACK/WHITE ¹	2 CL	3,50

RUM

BACARDI SUPERIOR	2 CL	3,90
BACARDI PREMIUM BLACK	2 CL	4,20
HAVANA CLUB AÑEJO BLANCO	2 CL	3,90
HAVANA CLUB GOLD 3 ANOS	2 CL	4,20
HAVANA CLUB BRAUN 7 ANOS ¹	2 CL	4,90
MYER'S RUM	2 CL	3,80

WHISKY

MALTS:

GLENMORANGIE 10 YEARS ¹	2 CL	4,90
LAGAVULIN 16 YEARS ¹	2 CL	7,50
BUSHMILLS 10 YEARS ¹	2 CL	4,90

WHISKY

JIM BEAM ^{A2,A3}	2 CL	3,70
JACK DANIEL'S	2 CL	4,20
BALLANTINES ¹	2 CL	3,70
BALLANTINES 12 YEARS ¹	2 CL	4,80
CHIVAS REGAL 12 YEARS ¹	2 CL	4,90
JOHNNIE WALKER RED LABEL	2 CL	3,70
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2 CL	4,90

COCKTAILS

STRONG COCKTAILS

MAI TAI ^{H1,L}	9,50
Rum, Rum Braun, Myer's, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft	
ZOMBIE ^{1,8}	9,50
Rum, Rum Braun, Apricot Brandy, Myer's, Zitronensaft, Grenadinesirup, Maracujasaft, Orangensaft	
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,2,10,11,14}	9,50
Gin, Tequila, Wodka, Cointreau, Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Cola	

CREAM COCKTAILS

PRINCE ^{1,8,G}	7,50
Tequila, Kokossirup, Sahne, Likör 43, Maracujasaft	
PIÑA COLADA ^{1,G}	7,50
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
PEACH COLADA ^{1,4,G}	7,50
Rum, Peach Tree, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
SWIMMING POOL ^{1,8,G}	7,50
Wodka, Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao	

CARIBBEANS & FANCY

TEQUILA SUNRICE ¹	7,50
Tequila, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft	
SEX ON THE BEACH ¹	7,50
Wodka, Peach Tree, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup, Cranberrysaft	
LATINO SPEZIAL ¹	7,50
Tequila, Cachaca, Rum Braun, Zuckersirup, Grenadinesirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft	
TROPICANA ¹	7,50
Tequila, Malibu, Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft	
STRAWBERRY MARGARITA ¹	7,50
Tequila, Tripel Sec, Zitronensaft, Erdbeersirup	

CRUSHED COCKTAILS

CAIPIRINHA ²	7,50
Cachaca, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice	
CAIPIROSKA ²	7,50
Wodka, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice	
CAPIMALI ²	7,50
Malibu, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice	
STRAWBERRY CAIPIROSKA ^{1,2}	7,50
Wodka, frisch gepresste Limone, Erdbeersirup, Lime Juice	
MOJITO ¹	7,50
Frische Minze, frisch gepresste Limone, Havana Club, brauner Zucker, Soda Water, Minz	

SHOOTER`S

B-52 ^G	4,90
Kahlúa, Bailey`s, Captain Morgan 73 %, brennend mit Strohalm servieren	
ORGASMUS	4,90
Sambuca, Bailey`s	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA ^{1,3}	7,50
Ginger Ale, Lime Juice, brauner Zucker, frische Limette	
CRANBERRYNA ¹	7,50
Frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Grenadinesirup, Cranberrysaft	
VIRGIN MOJITO ^{1,2,14}	7,50
Frische Minze, frisch gepresste Limone, brauner Zucker, Lime Juice, Minzsirup, Sprite	
VIRGIN COLADA ^{2,G}	7,50
Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Lime Juice, Zitronensaft	
STRAWBERRY COLADA ^{1,G}	7,50
Ananassaft, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne	
COCONUT KISS ^G	7,50
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne	
STRAWBERRY TROPIC ^{1,2,H1}	7,50
Ananassaft, Lime Juice, Erdbeersirup, Maracujasaft, Mandelsirup	

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig
- 13) Säuerungsmittel

Allergene:

- A) glutenhaltig (Weizen A1, Roggen A2, Gerste A3, Hafer A4)
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch,
- E) enthält Nüsse (Erdnüsse)
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch (einschließlich Laktose)
- H) enthält Schalenfrüchte (Mandeln H1, Haselnüsse H2, Walnüsse H3, Macadamianüsse H4, Pistazien H5)
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere
- O) enthält Alkohol**
- P) enthält Glutamat**