



LICH WILLKOMMEN

Wir bieten Ihnen eine bodenständige, anspruchsvolle, pffiffige Regionalküche mit Zutaten die wir vorzugsweise aus dem Spessart und der Main-Kinzig Region beziehen.

Wir geben bei allen Gerichten unser Bestes. Sollten Sie einmal mit dem Ergebnis unserer Bemühungen nicht ganz zufrieden sein, sagen Sie es uns bitte sofort, damit wir den Fehler beheben können. Bei Problemen mit Allergien/Unverträglichkeiten von Lebensmittel und Zutaten, sprechen sie uns bitte an.

Familie Stephen Dietz und Team

Restaurant ist geöffnet!

Mittwoch bis Samstag 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.30 Uhr

Küchenbestellungen bis 13.45 Uhr und 20.30. Uhr

Sonn- und Feiertage 12.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.30 Uhr

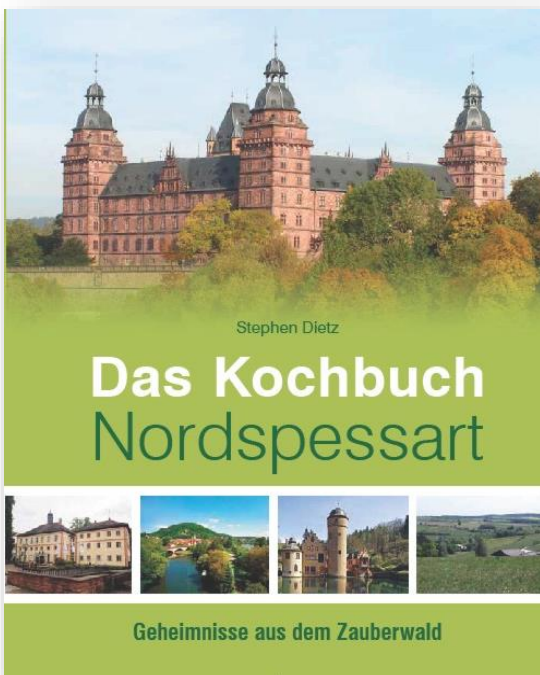
Küchenbestellungen bis 13.45 Uhr und 19.00. Uhr

Reservierung ERFORDERLICH!

Die Rezeption ist besetzt von 10.00 bis 14.30 Uhr

**Montags und Dienstags
ist unser Restaurant geschlossen!**

Bitte bleiben Sie Gesund!



DAS KOCHBUCH

VON STEPHEN DIETZ



Wass'n des???

Schon lange überlegen wir, wie wir den Matjes in die Region bringen. Holländische Fische ran karren macht uns keinen Spaß. Dabei liegt die Lösung so nah. Die Spessartforelle! „...was die Holländer können, muss auch im Spessart gehen“. Der Matjes ist original ein gekehrter, junger, noch nicht geschlechtsreifer, oder zumindest ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch und Rogen, mild gesalzener, enzymatisch gereifter Hering. Der Begriff "Matjes" ist von der niederländischen Bezeichnung "maagdekens" abgeleitet und bedeutet Mägdlein oder Jungfrau. In diesem Entwicklungsstadium ist das Fleisch besonders zart und fettreich. Nach einigen Versuchen ist es uns gelungen, eine Forelle auf Matjesart herzustellen.

„sehr Fein“

Tartar vom SpessARTjes auf grüner Sauce ^{c,d,f,g,i}
 von Hand gehackt, mit Zwiebeln, Essiggurken, Gartenkräutern
 und mit Chili abgeschmeckt. 13,90

„Für“

...die Forelle auf Matjesart gereift mit Zwiebelringen ^d
 ein Filet 11,90
 zwei Filets 14,90
 dazu Butter und hausgebackenes Brot ^a

„...mit Soß“

- Preiselbeersenf und Schmand ^{g,i}
- Frankfurter grüne Soß ^{c,g,i}

ein Filet als Vorspeise 13,90
 zwei Filets als Hauptgericht 16,90

„Etwas dazu“

WEITERE BEILAGEN ZUR WAHL:

- Bohnen mit Speck ³ und Zwiebeln 4,90
- Butterkartoffeln ⁹ 4,90
- Bratkartoffeln mit Speck und Kümmel ³ 4,90



Doppelfilet Vakuum verpackt gefrostet für zu Hause!
 nach dem auftauen, ca. 5 Tage haltbar 100g /3,95



...alles vorweg

VORSPEISEN

„Fitzmacher“	Saison Blattsalate in Walnussdressing ^j mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Kürbis- und Sonnenblumenkerne,	11,90 - kl. 5,00
„Frühfütter“	Gemischte Salate in Hausdressing ^{ij} mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Rohkostsalate	11,90 - kl. 5,00
„Ur Hess“	Handkäsesalat mit Äpfeln und Zwiebeln ^{ag,hj} Preiselbeersenf, Hausbrot und Butter	11,90
„Wildtello Forello“	Tafelspitz ³ vom Hirsch mit Räucherforellencreme ^{c,d,g,h,j} warmer Pilzsalat und Hausbrot	13,90

SUPPEN

„Kob Supp“	Kraftbrühe mit Leberknödel ^{a,c}	5,90
„Wild Supp“	Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen ^{a,c}	5,90
„Hellow Supp“	Muskatkürbis-Apfel-Currysuppe mit Kernen	5,90

„Unser LandGenuss-Kuvert“

wir reichen Ihnen gerne eine kleine Brotauswahl
mit Aufstrichen und einer Karaffe Landgenusswasser
für 3,90 pro Person, nur Tischweise Bestellung



DIE AKTUELLE SEITE

Saisongerichte zur Gänsezeit

„Ackerschnatt“

Feldsalat in Walnussdressing mit
gebratener Gänseleber und Zwetschgenchutney^j 12,90

„Veg Gan S“

...ganz ohne Gans

2 Bratäpfel mit glasierten Maronen,^{a,c,l} 16,90
Preiselbeerkompott, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl
...mit Gänse-Füllung und Sauce^{a,c} 18,90

„Gänsonese“

Bandnudeln mit Gänsehackfleischsauce,^{a,c,i,l} 17,90
dazu ein bunter Salat

„Martini“

Gänsebraten

mit Schmorapfel, Maronen, Füllung,
Rotkohl und Kartoffelknödeln als Portion 32,90€



Eine Gans zum Abholen!
Auf Vorbestellung für
150,00 EUR
inkl. Beilagen,
vakuumiert mit Anleitung
in 20 min zum selbst
fertigstellen.

Auf Vorbestellung

Ganze deutsche Freiland Gänse

mit Schmorapfel, Maronen, Füllung,
Rotkohl und Kartoffelknödeln
für 4 Personen 160,00 / für 6 Personen + 2-mal Beilagen 170,00

Das Gänsemenü

kleine Brotauswahl mit Aufstrichen

Gänsebraten mit Schmorapfel, Maronen, Füllung,
Rotkohl und Kartoffelknödeln (als Portionen!)

Pflaumen-Zimteis mit heißen Schattenmorellen
pro Person 40,00€

...oder als All Inklusiv Angebot!

Apero, Speisen, Kaffee und Getränke*

58,00€ pro Person.

Tafelwasser, Tischweine (Heilbronner Wartberg Trollinger mit Lemberger,
halbtrocken; Gössenheimer Homburg, Silvaner trocken;
Thüngersheimer Franconia, trocken, Schwarzriesling)
Biere alkoholfreie Getränke nach Wahl (*ohne Spirituosen)



HAUPTGERICHTE

„Sagt Glück“

Wildschweinbraten in Wacholdersauce ^{a,g,j}
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 21,00

„Das wahre Jagerschnitzel“

Hirsch-Schnitzel, Nusspanierung ^{a,c,i}
mit Pilzsauce, Apfelrotkohl und Bratkartoffeln 21,00

„Weiß & Scharf“

Gekochtes Rindfleisch ^{g,i,j} in Meerrettichsahnesauce¹
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 19,90

„Friedl Sops“

Frankfurter grüne Sauce mit gebratenen Eiern
und Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller ^{g,j} 15,90



„TV Woscht“

Wildschweinkrautwurst mit gebratenen Zwiebeln
Kartoffelpüree und Apfelmuß ^{g,j} 17,90

„Kraft Trotz“

Dinkel-Spinat Bratling mit Preiselbeersenf ^{a,j}
und Pfannengemüse ^{f,i} 17,90

„Reinbow“

Forellenfilet mit Kräutern gebraten ^{a,g,f,i}
auf Pfannengemüse und Butterkartoffeln 23,90

„Roast Beef“

Rumpsteak ca. 200g mit Café de Paris Butter ^{g,j}
dazu gibt es Bratkartoffeln mit Speck 25,90

„K=Wiener“

Kalbsschnitzel paniert ^{a,c,g} !
mit Räuber Fritten und Salatteller 21,90

...gibt's doch überall



...UND FÜR DIE KINDER:

„Nuggets“	Hähnchencrossis mit Räuberfritten und Ketchup ^{a,c,j}	7,50
„Nelsoni“	Tortellini in Sahnesauce mit Gemüsewürfeln ^{a,c,j}	7,50
„Räuber Teller“	Teller und Besteck zum Räubern bei den Eltern 0,00 ;-) <i>...ein Gedeck für Erwachsene Räuber 5,00€</i>	
„K + S“	Kartoffelknödel und Soße ^{a,c,i,l}	4,50

DESSERTS

„Mecker Teller“	Gebackener Ziegenfrischkäse mit Chutney ^g	6,90
„Die Grüt“	Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne ^{a,g}	6,90
„Heiße Liebe“	Vanilleeis mit Sahne und heißen Sauerkirschen ^{a,g}	6,90
„Renghe“	Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker gewendet, angerichtet mit Vanilleeis und Sahne ^{4 a,c,g,h}	8,50
„Schwarz + Zart“	Schokoladenmousse mit Beerensauce schwarzen Nüssen ^{c,g,h}	8,50
„Leckerli“	Schecke's Bauernhof Eis der Woche ^g	Kugel 1,90



Eine Kugel geht immer noch!



APERITIF

„SPESSARTTRAUM“ Apfelschaumwein mit Hollerblütensirup ⁶	0,1l	5,20
„EVA“ Apfelschaumwein ⁶	0,1l	5,20
„KRENZERS“ RHÖNER APFELSHERRY halbtrocken ⁶	5 cl	4,50
„GENUSS-APERERO“ Sekt Dietz Privat mit Schuß ⁶	0,1l	4,50
ALKOHOLFREIER APERITIF Bittersirup mit Orangensaft aufgefüllt ⁶	0,2l	4,90
GLAS SEKT DIETZ PRIVAT ⁶	0,1l	3,90
GLAS SEKT ALKOHOLFREI ⁶	0,1l	3,90
SHERRY dry oder medium ⁶	5cl	4,20
CAMPARI ¹ Soda	0,2l	4,60
CAMPARI ¹ Orange	0,2l	4,90
MARTINI weiß	5cl	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LANDGENUSS WASSER	0,2l	1,50	SODENTHALER Mineralwasser	0,25l	2,20
fein gefiltertes Flörsbacher	0,5l	2,30	MIT KOHLENSÄURE ODER STILL	0,75l	3,90
Trinkwasser aus dem Hirschgrund	1l	3,50			
mit oder ohne Kohlendioxid			STIER'S APFELSAFT NATURTRÜB		
				0,2l	2,40 / 0,4l 4,00
KRÄUTER-SCHORLE ²			APFELSAFT-SCHORLE ²		
mit Kräutern und einem Hauch Birne				0,2l	2,20 / 0,4l 3,80
	0,2l	2,20 / 0,4l 3,80 / 0,7l 4,80	STENGERS JOHANNISBEERNEKTAR		
				0,2l	2,40 / 0,4l 4,00
COLA, COLA LIGHT ^{1,4,10}	0,2l	2,20	STENGERS RHABARBERSCHORLE	0,2l	2,20
	0,4l	3,80		0,4l	3,80
LIMONADE ^{1,2,4} Orange oder Zitrone	0,2l	2,20	JOHANNISBEER-SCHORLE	0,4l	3,80
	0,4l	3,80	TONIC WATER ¹¹	0,2l	2,80
SPEZI ^{1,4,10}	0,2l	2,20	BITTER LEMON ¹¹	0,2l	2,80
	0,4l	3,80	VITAMALZ (Malztrunk)	0,33l	2,80
STENGERS ORANGENSAFT	0,2l	2,80			
	0,4l	4,00			

BIERE VOM FASS

Martinsbräu Marktweidenfeld

PILSENER ^a	0,3l	2,50	ZWICKEL-KELLERBIER ^a	0,5Fl	3,70
	0,5l	3,70	ALKOHOLFREIES BIER ^a	0,5Fl	3,70
EXPORT HELL ^a	0,3l	2,50	ALKOHOLFREIES WEIZEN ^a	0,5Fl	3,70
	0,5l	3,70			
SANKT MARTINUS DUNKEL ^a	0,3l	2,50	ERDINGER HEFE-WEIßBIER alkoholfrei ^a		
	0,5l	3,70		0,5Fl	3,70
HELLES HEFE WEIßBIER ^a	0,3l	2,50			
	0,5l	3,70			



WARME GETRÄNKE

GLAS TEE verschiedene Sorten ⁽¹⁰⁾	2,00
KÄNNCHEN TEE verschiedene Sorten ⁽¹⁰⁾	3,50
POTT SCHOKOLADE ⁹	3,50
HEIßER APFELWEIN mit naturtrübem Apfelsaft und Gewürzen ⁶	3,50
IRISH COFFEE ^{10,g}	6,50
„BRAUNER ENGEL“ temperierter Kaffee-Likör mit Sahne ^{10,g}	4,50
TASSE KAFFEE ¹⁰	2,50
POTT KAFFEE ¹⁰	3,80
ESPRESSO ¹⁰	2,50
DOPPELTER ESPRESSO ¹⁰	4,00
CAPPUCCINO ^{10,g}	3,50
POTT MILCHKAFFEE ^{10,g}	3,50
LATTE MACCHIATO ^{10,g}	3,80
„WIENER MELANGE“ Pott Kaffee mit heißer Schokolade ^{10,g}	3,80

AUSSCHANKWEINE (0,2 L)

Franken

MÜLLER-THURGAU HAUSSCHOPPEN ⁶ Qualitätswein trocken Weingut Höfling	4,20
JULIUSSPITAL SILVANER ⁶ Qualitätswein trocken Juliusspital Würzburg	5,80
GÖSSENHEIMER HOMBURG SILVANER ⁶ QbA trocken Weingut Höfling	5,00
GÖSSENHEIMER HOMBURG BACCHUS ⁶ halbtrocken Weingut Höfling	5,00
HOMBURGER KALLMUTH ROTLING ⁶ halbtrocken Weingut Martin, Homburg	5,40
WÜRZBURGER BÜRGERSPITAL RIESLING ⁶ trocken	5,80

Rhein

RHEINISCHER HAUSWEIN ⁶ feinherb, fruchtiger Duft von Sommerfrische Weingut Erbedinger	4,00
BECHTHEIMER PILGERPFAD ⁶ Kabinett, lieblich Weingut Erbedinger	4,40
OBERKIRCHER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST ⁶ Qualitätswein trocken	5,20
WEINSCHORLE ⁶ (weiß oder rot)	3,80
FRANKENWEINSCHORLE ⁶	4,00

Rotweine

RHEINISCHER HAUSWEIN ⁶ fruchtig, milder Rotwein, Weingut Erbedinger	4,00
HEILBRONNER WARTBERG TROLLINGER MIT LEMBERGER ⁶ , halbtrocken Weingut Drautz	4,50
DOMINA ⁶ trocken Weingut Höfling, Frankenwein	5,80
THÜNGERSHEIMER FRANCONIA, trocken, leicht, SCHWARZRIESLING ⁶	5,00
MERLOT ⁶ trocken, Rheinhessen, Julia Schittler	5,80
FRANZÖSISCHER LANDWEIN Cellier de Vincomtes	4,00



FLASCHENWEINE WEIß 0,75L

Franken

HOMBURGER EDELFRAU RIESLING ⁶ Weingut Martin Der fordert die Zunge zum Tanzen auf!	1Fl 19,90
WÜRZBURGER STEIN JULIUSSPITAL RIESLING ⁶ erste Lage, trocken Aroma von Mandarine bis Pfirsich, mineralisch, geradlinig und harmonisch. Frankengold	1Fl 26,90
WÜRZBURGER ABTSLEITE SILVANER ⁶ , trocken, 1. Lage, Juliusspital Würzburg ⁶ fruchtig, saftiger Silvaner, Aroma von gelbem Apfel, Birne und einem Hauch Banane Frankengold	1Fl 25,90
BÜRGERSPITAL WÜRZBURGER STEIN SILVANER ⁶ erste Lage, trocken,, Goldmedaille pikante Frucht, stoffig und gehaltvoll	1Fl 26,90
WÜRZBURGER STEIN, WEIßER BURGUNDER ⁶ , trocken, , Juliusspital Wein mit typischer Note des Würzburger Steins, ausgeprägten Mineralen. Geradlinig und blitzsauber.	1Fl 26,90
VORSPIEL, RIVANER-KERNER-RIESLANER ⁶ Weingut Martin Filigran- facettenreiche Aromen von kräutrigen Muskat, im Übergang zu grüner Birne und einem hauch Paprika	1Fl 19,90
...von der Insel Mariannenaue Schloss Reinhartshausen WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY, QbA trocken zwei Burgundersorten, rassig-frischer Inselwein mit saftigem Finale	1Fl 24,90
JULIA SCHITTLER Grauer Burgunder, trocken	1Fl 24,90
JULIA SCHITTLER Scheurebe, trocken	1Fl 24,90



FLASCHENWEINE ROT 0,75L

JULIUSSPITAL DOMINA ⁶ , Iphöfer, trocken	1Fl 23,90
BÜRGSTADTER SCHWARZRIESLING ⁶ Qualitätswein trocken Juliusspital Würzburg Angenehme, weiche Tannine, volle Aromen von Waldkirsche und reifer Brombeere ,elegant und ausgewogen.	1Fl 23,90
BÜRGSTADTER SPÄTBURGUNDER ⁶ Qualitätswein, trocken Juliusspital Würzburg fruchtbetonte Art, Aromen von Wildkirsche bis hin zu Erdbeere.	1Fl 24,80
HEILBRONNER STIFTSBERG ⁶ , Spätlese, trocken im Barriquefass gereift, verbindet die Eichenholznote wunderschön mit den jahrgangstypischen Aromen von Dörrobst und Leder, sowie würzigen Noten von Pfeffer Wacholderbeeren und fruchtigen Brombeeren.	1Fl 24,80
HOMBURGER VORSPIEL ROT , Barrique Cuvee, feinfruchtig	1Fl 23,90
JULIA SCHITTLER Merlot, trocken	1Fl 23,90

APFELWEINSPEZIALITÄTEN

Sörg Stier

APFELWEIN VOM FASS ⁶ von Maintaler Streuobstwiesen	0,25l 2,30 / 0,5l 4,10 1 Liter Bembel 7,50
APFELWEIN VOM FASS ⁶ gespritzt, mit Wasser oder Apfelsaft	0,25l 2,30 / 0,5l 4,10
RED CIDER ⁶ the american way of apple wine	0,2l 3,20 / 0,5l 5,90
EMMA SCHOPPEN ⁶ zarter Apfel-Cidre Alc. 4%	0,25l 2,90 / 0,5l 4,50

SCHAUMWEINE

DIETZ PRIVAT SEKT ⁶ Sonderfüllung Flörsbacher Hof Jahrgangssekt trocken	1Fl 26,00
APFEL-SCHAUMWEIN ROT ⁶ harmonisches Spiel von Apfel und Beere	1Fl 30,00



LANDGENUSS GEISTREICHES

SCHNÄPSE 2CL

... von Krämer aus Mönchberg

FRÄNKISCHER TRESTER (Spessart-Grappa)	3,50
HASELNUSS-GEIST	3,80
WILDSAUTROPFEN	2,60
ein fruchtiger Himbeerschnaps	
„DER SPESSART-RÄUBER“ → Halbbitter ←	
Kräuterlikör aus 19 Kräutern	2,60

NOCH MEHR GEISTREICHES...

KORN	1,80
MALTESER KREUZ	1,90
JUBILÄUMS AKVAVIT	2,30
LINIE AKVAVIT	2,80
ASBACH URALT	2,50
REMY MARTIN	3,80
CALVADOS	3,80
UNDERBERG	1,90
FERNET BRANKA	2,60
RAMAZZOTTI	2cl 1,80 /4cl 3,30
WODKA	2,40

...von Heilmann Abstatt

ZWETSCHGEN-, WILLIAMSBIRNEN-, MIRABELLEN- oder APFEL-BRAND	2,30
KIRSCHWASSER	2,30

Spessarthof Aura

HASEL-HANS SPIRITUOSE	0,2cl 3,50
HIMBEER GEIST	0,2cl 3,00
ZIGARRENBRAND	0,2cl 4,50

Severin Simon



SPESSART WHISKEY	2cl 4,90
SPESSART GIN	2cl 3,90
SPESSART RUM	2cl 3,90



Brennerei ZIB

Fränkische Edelbrände. Destillate für höchste Ansprüche. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten und handverlesenen Früchten des Lindbergs.

KIRSCHBRAND	3,90
SCHLEHENBRAND	4,90
QUITTENBRAND	4,50
MISPELBRAND (Goldmedaille)	4,50
HOLUNDERBRAND	4,50
HASELNUSSGEIST	4,50
WILDBIRNENBRAND	4,50
MIRABELLENBRAND	3,90
WALDBROMBEERGEIST	3,90
BIRNENBRAND MOLLEBUSCH	3,90
ZWETSCHGENWASSER Barrique	3,90
WILLIAMS CHRIST	3,90
TRESTERBRAND	3,50
RINGLOBRAND	3,90
WILDPFLAUMENBRAND	3,90



Wir bitten alle Allergiker oder Menschen mit Unverträglichkeiten ausdrücklich, uns darüber zu informieren! Da in unserer Küche gleichzeitig eine Vielzahl an Speisen zubereitet werden, lassen sich Verunreinigungen aller verarbeiteten Speisen mit anderen Allergenen, bei uns nie vollständig vermeiden.

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- a) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
Glukosesirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse werden bei uns nicht verwendet
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
1. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
2. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
1. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
2. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha- Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
3. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
4. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
1. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Lactit;
- h) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	7) geschwärzt	13) enthält eine Phenylalaninquelle
2) mit Konservierungsstoff	8) mit Phosphat	14)gewachst
3) mit Nitritpökelsalz	9) o. g) mit Milcheiweiß	15)mit Taurin
4) mit Antioxidationsmittel	10) koffeinhaltig	16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt
5) mit Geschmacksverstärker	11) chininhaltig	
6) geschwefelt	12) mit Süßungsmittel(n)	