



**Liebe Gäste,**

seit 1968 begrüßen wir Sie als Gastgeber in unserem Restaurant  
Wir möchten Sie begeistern und  
Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant bieten,  
der in guter Erinnerung bleiben soll!

Falls Sie dennoch einmal eine Anmerkung haben,  
scheuen Sie nicht, unseren Service anzusprechen,  
damit wir sofort reagieren können.

Wir freuen uns über Ihren Besuch  
und wünschen Ihnen guten Appetit,

**Ihr Best Western Hotel Brunnenhof-Team**

***WIR HABEN IMMER EIN LÄCHELN FÜR SIE ÜBRIG***



**APERITIF**

<b>Sherry Sandema Fino Secco</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Martini Bianco</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Portwein Delaforce Fine Ruby Port</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Campari Soda</b> <sup>(1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>(1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>6,50 €</b>

**KLASSIKER**

<b>Aperol Sprizz</b> <sup>(1,1)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis</b>		
<b>Hugo</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, frische Minze, Eis</b>		

**SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER**

<b>Graf Spritz „Seggo“</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,1 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Deutscher Perlwein</b>	<b>0,75 l</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Weingut Alte Grafschaft Kreuzwertheim</b>		
<b>Prosecco Di Valdobbiadene</b>	<b>0,75 l</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Champagne Brut Intuition</b>	<b>0,75 l</b>	<b>85,00 €</b>
<b>Champagne Legras &amp; Haas</b>		
<b>Pommery Brut Royal</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,75 l</b>	<b>85,00 €</b>

## VORSPEISEN

**Gourmet Etagere**<sup>(A,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15)</sup> **16,00 €**  
*Hausgemachte Pastrami mit schwarzer und weißer Knoblauchmayonaise  
 Fetzen von der Landsau &  
 Anti Pasti mit Parmesan und Basilikumpesto*

**Kleiner Blattsalat**<sup>(A,D,J,K,L,M,4,6,14,15)</sup> **6,20 €**

**Kartoffelrösti**<sup>(G,15)</sup> **11,50 €**  
*mit Räucherlachs, Parmesan und Honigsenfsoße*

**BeefTatar** *(zum selbst anmachen)*  
*Senf, Cornichos, Zwiebeln, Eigelb und Kapern* <sup>(2,D,G)</sup> **klein 17,50 €**  
**groß 22,00 €**

## SUPPEN

**Tagessuppe** *(beim Service/Küche erfragen)* **6,80 €**

**Kräftige Leberknödelsuppe**<sup>(A,D,J,K)</sup> **7,80 €**  
*mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen  
 und Wurzelgemüse*

## FISCHGERICHTE

**Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal** <sup>(2,6,13,14,15)</sup> **20,50 €**  
*„Müllerin Art“  
 mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich-Salat*

**gebratene Zanderschnitte**<sup>(C,G,D,J)</sup> **22,50 €** **mit**  
*Kräuterschaumsauce, cremiges Risotto  
 und feines Gemüse*

### Zusatzstoffe:

1: Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe 3. Natrium-oder Kaliumnitrit 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. Schwefeldioxid / Sulfite; 7. E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven 8. E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen 9. E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat 10. Süßungsmittel 11. Tafelsüßer: E420, E421, E953, E965, E966, E967, 12. E262, E331 mit Stabilisatoren 13. E472c Emulgatoren 14. Verdickungsmittel, 15. Säuerungsmittel

**BRUNNENHOF-KLASSIKER**

**Großer Blattsalat** <sup>(A,D,F,G,H,I,J,K,4,6,14,15)</sup> **17,50 €**  
*mit Kirschtomaten, Karottenraspeln, Croûtons, weißem Balsamico Dressing, ofenfrischem Baguette und gebratener Hähnchenbrust*

**Spessarter Käseschnitzel** <sup>(2,16,G,D)</sup> **17,50 €**  
*paniertes Schweineschnitzel mit Speckchampignons und Käse überbacken Kartoffelkroketten und Beilagensalat*

**Fränkischer Malzbierbraten** <sup>(A,G,I,J,K,2,6,14,15)</sup> **18,50 €**  
*mit frischem Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln*

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15)</sup> **24,50 €**  
*mit kalt angerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse und Bratkartoffeln*

**Wildbratwurst aus heimischen Wäldern** <sup>(G,J,K,3,4,10,14)</sup> **16,50 €**  
*mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree*

**In Rotwein geschmortes Wildgulasch** <sup>(A,D,6,J)</sup> **21,80 €**  
*mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat*

**Geschmorte Hirschkeule** <sup>(A,D,G,J,2)</sup> **23,50 €**  
*mit Heidelbeersauce, Rotkrautstrudel und Serviettenknödel*



**Steinpilz Gnocchi** <sup>(A,D,G,J)</sup> **19,50 €**  
*auf Kürbisragout und Lauchstroh*

**gebratene Schweinefilet** <sup>(A,D,G)</sup> **22,00 €**  
*mit Spinat Papadelle Rahmpilzen und Salat*

**Allergene:**

**A.** Eier **B.** Erdnüsse **C.** Fisch (Anchovis und Kaviar) **D.** Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer) **E.** Krebstiere/Krusten- und Schalentiere **F.** Lupine **G.** Milch **H.** Schalenfrüchte **I.** Schwefeloxid E220 bis E228 **J.** Sellerie **K.** Senf **L.** Sesam **M.** Soja **N.** Weichtiere

**UNSERE EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF**

**Simmentaler Rinder-Rippe, 14 Stunden souvide gegart, <sup>(D,K)</sup> 23,00 €**  
*glasiert mit Old Texas BBQ Sauce,  
 serviert mit geröstetem wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln*

**Rosa gebratenes Chiemgauer Wiesenrind 250 gr. <sup>(A,G,6)</sup> 32,00 €**  
*mit Pefferrahmsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln*

*Die Kühe stammen von den Weiden und Almen rund um den Chiemsee. Frisches Futtergras und eine Aufzucht in Mitten der Natur macht den Geschmack besonders und die Qualität des guten Rindfleisches aus.*

**Maispoulardenbrust <sup>(A,D,G,4,6)</sup> 24,00 €**  
*gefüllt mit getrockneten Aprikosen,  
 Sherry-Rahmsöße mit glacierten Babykarotten  
 und feinen Bandnudeln*

**Souvide gegarter Schweinebauch(J,G) 20,50€**  
*Auf Beluga Linsen und Bratkartoffelschaum*



**Gefüllte Spinat-Ravioli <sup>(D)</sup> 19,50 €**  
*mit veganem Ragout alla Bolognese  
 mit mariniertem Rucola*

**DESSERT:**

**Quarkbällchen auf Pflaumenragout <sup>(A,D,G,15)</sup> 10,50 €**  
*und Mandelmilcheis*

**Creme Brûlée von der Tonkabohne <sup>(A,G,4,15)</sup> 10,50**  
*mit Pfirsichsorbet und frischen Beeren*

**Himbeerparfait im Glas <sup>(A,G,)</sup> 8,00 €**  
*mit Mangospiegel und frischen Beeren*

## **Kinderkarte**

### **Dick & Doof** <sup>(2,5,9)</sup>

Rostbratwurst mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

**7,30 €**

### **Portion Pommes frites** <sup>(2)</sup>

mit Ketchup oder Mayonnaise

**4,00 €**



### **2 Knödel** <sup>(A,D,J,1)</sup>

mit Sauce

**5,00 €**

### **Max & Moritz** <sup>(A,J,2)</sup>

**Hähnchen-Nuggets**

mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

**8,40 €**

### **Onkel Otto** <sup>(A,D,J,2)</sup>

Kleines paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

**9,50 €**

### **Susi & Strolch** <sup>(A,D,J,2)</sup>

Spaghetti Bolognese

**9,50 €**

### **Kindereis** <sup>(A,G,1)</sup>

Zwei Kugeln Eis mit bunten Schokostreuseln

Sahne und Waffeltüte

**3,20 €**

## Heiß auf Eis

<b>Gemischtes Eis (4 Kugel)</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>5,80 €</b>
<b>Mit Sahne</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Hausbecher Brunnenhof</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>7,40 €</b>
<i>gemischtes Eis mit Früchten, Sahne Fruchtsosse und Maraschino</i>	
<b>Cup Dänemark</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>7,40 €</b>
<i>Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne Warmer Schokoladensosse</i>	
<b>Nussbecher</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>7,40 €</b>
<i>Vanille- und Nusseis, Sahne Schokoladensosse, Nüsse Krokantstreusel</i>	
<b>Heisse Liebe</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>7,40 €</b>
<i>Vanilleeis, Sahne warme Himbeeren in Fruchtsosse</i>	
<b>Eisorange Tropica</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>5,90 €</b>
<i>2 Kugel Vanilleeis, Orangensaft, Sahne</i>	
<b>Eiskaffee</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>5,90 €</b>
<i>2 Kugel Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne</i>	
<b>Eisschokolade</b> <sup>2,10,18,D,G</sup>	<b>5,90 €</b>
<i>2 Kugel Vanilleeis, kalter Schokolade, Sahne Speiseeis und Desserts enthalten Milch, Nüsse, Ei sowie Farbstoffe!</i>	



## **Ente ohne Ende**

**Entenkraftbrühe** (D,G,13) **9,50 €**  
*mit Markklößen und Entenfleisch*

**Entenleber mit Apfel-Zwiebelsoße** (A,D,G,J,K,L,M,4,6,14,15,13) **21,50 €**  
*mit Rote Bete und Kartoffelpüree*

**Der Klassiker:**

**Ente ohne Ende:**

**Entenbraten** (A,G,J,K,L,M,4,6,14,15,13) **25,50 €**  
*mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

**Und dann weiter Ente ohne Ende**

**Gebratene Entenbrust mit Balsamico Sauce** (A,G,D,J,K,L,M,4,6,14,15,13) **26,50€**  
*an grünem Spargel und Pfannenkartoffeln*

*Freuen sie sich auch schon ab dem 11.11 2024 auf unser  
Gänse essen, ob die Portion auf der Speisekarte oder als ganze Gans  
für 4 Personen auf Vorbestellung*

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Selters Mineralwasser</b>	<b>Fl. 0,25l</b>	<b>2,50 €</b>
<i>naturell, medium, classic</i>	<b>Fl. 0,75l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Weibersbrunner Tafelwasser</b>	<b>Fl. 0,75l</b>	<b>4,00 €</b>
<i>still oder spritzig</i>		
<b>Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, <sup>(1,4,18)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>7 Up, Colamix<sup>(1,4,18)</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon <sup>(1,4)</sup></b>		
<b>Thomas Henry Tonic Water <sup>(1,4)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft</b>	<b>0,2</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Schwarzer Johannisbeernektar <sup>(4)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Saftschorlen</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>4,50 €</b>

### HEISSE GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee Creme <sup>(18)</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso <sup>(18)</sup></b>	<b>2,30 €</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>(18)</sup></b>	<b>4,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato <sup>(18,G)</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Cappuccino <sup>(18,G)</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Milchkaffee <sup>(18,G)</sup> / Latte Macchiato <sup>(18,G)</sup></b>	<b>3,80 €</b>
<b>Pott Schokolade mit geschäumter Milch <sup>(G)</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glas Tee (Althaus)</b>	<b>3,00 €</b>

## **HOPFEN UND MALZ**

<b><i>Helles vom Fass</i></b> <sup>(D)</sup>	<b>0,4l</b>	<b>4,00 €</b>
<b><i>Spessart Brauerei</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20 €</b>
<b><i>Specht dunkel vom Fass</i></b> <sup>(D)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b><i>Spessart Brauerei</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20 €</b>
<b><i>Pils vom Fass</i></b> <sup>(D)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b><i>Radeberger Brauerei</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>3,20 €</b>
<b><i>Alkoholfreies Pils</i></b> <sup>(D)</sup>	<b>Fl. 0,33l</b>	<b>3,50 €</b>
<b><i>Radeberger Brauerei</i></b>		
<b><i>Hefeweizen vom Fass</i></b> <sup>(D)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b><i>Weihenstephaner Brauerei</i></b>		
<b><i>Hefeweizen dunkel</i></b> <sup>(D)</sup>	<b>Fl. 0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b><i>Weihenstephaner Brauerei</i></b>		
<b><i>Alkoholfreies Hefeweizen vom Fass</i></b> <sup>(D)</sup>	<b>0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b><i>Weihenstephaner Brauerei</i></b>		
<b><i>Vitamalz</i></b>	<b>Fl. 0,33l</b>	<b>3,70 €</b>

## **Apfelwein**

<b><i>Apfelwein (pur, gespritzt)</i></b>	<b>0,25l</b>	<b>3,00 €</b>
	<b>0,5l</b>	<b>4,50 €</b>

### WEISSWEINE IM AUSSCHANK

<b>Riesling QbA, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Weingut Alte Grafschaft, Franken</b>	<b>0,75l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Müller - Thurgau QbA, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Weingut Alte Grafschaft, Franken</b>	<b>0,75l</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Lugana "I Frati", trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, Italien</b>	<b>0,75l</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie Guiseppa</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>trocken, Campagnola, Veneto, Italien</b>	<b>1,0l</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Bourgogne Chardonnay, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Maison Louis Latour, Burgund Frankreich</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,00 €</b>
<b>FASS 9 Weissweincuvée, feinherb</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Weingut Alte Grafschaft, Tauberfranken</b>	<b>0,75l</b>	<b>22,00 €</b>

### ROTWEINE IM AUSSCHANK

<b>Spätburgunder QbA, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Weingut Alte Grafschaft, Franken</b>	<b>0,75l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Merlot „Vignes Nobles“ trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Aimery Maître Vignerons, Südfrankreich</b>	<b>1,0l</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Primitivo DOC, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>di Puglia Barocco Apulien, Italien</b>	<b>1,0l</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Tempranillo Merlot&amp;Syrah, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Finca Valdorada, Tierra de Castilla, Spanien</b>	<b>1,0l</b>	<b>25,00 €</b>

### ROSEWEINE IM AUSSCHANK

<b>Rosa Frati, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, italien</b>	<b>0,75l</b>	<b>24,00 €</b>

### **OBSTBRÄNDE / LIKÖRE AUS DER REGION**

<i>Spessarter Wildsautropfen</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Dirker Feldzwetschge</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dirker Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Dirker Waldhimbeere</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Dirker Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Dirker Haselnussgeist</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Ziegler Wildkirsche</i>	<i>2cl</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Ziegler Obstbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gölles Obstbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gölles Williamsbirnenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gölles Marillenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Vallendar Weinbergpfirsichbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Lantenhammer Waldhimbeerbrand unfiltriert</i>	<i>2cl</i>	<i>6,50 €</i>

### **LIKÖRE / GRAPPA**

<i>Grappa Marzadro Diciotto Lune</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Contreau</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dom Benedictine</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>

### GIN

<i>Bombay Sapphire</i>	4cl	7,00 €
<i>Monkey 47 Schwarzwald Gin</i>	4cl	9,50 €
<i>wir servieren den Gin mit Thomas Henry Tonic water</i>	0,2l	3,50 €

### WHISKY

<i>Jack Daniels</i> <sup>(D1-5)</sup>	4cl	4,00 €
<i>The Glenlivet 12 years</i> <sup>(D1-5)</sup>	4cl	6,00 €
<i>Chivas Regal 12 years</i> <sup>(D1-5)</sup>	4cl	6,00 €
<i>Glenmorangie Highlands 10 years</i> <sup>(D1-5)</sup>	4cl	6,00 €
<i>Talisker 10 years</i> <sup>(D1-5)</sup>	4cl	7,80 €
<i>Slyrs Bavarian</i> <sup>(D1-5)</sup>	4cl	8,80 €

### WODKA UND AQUAVITE

<i>Absolute Wodka</i>	2cl	3,00 €
<i>Adler Berlin Wodka</i>	2cl	4,00 €
<i>wir servieren den Wodka mit Schweppes Bitter lemon</i>	0,2l	3,50 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2cl	3,00 €
<i>Linie Aquavit</i>	2cl	4,00 €

### RUM

<i>Havana Club 3 Jahre</i>	2cl	3,50 €
<i>Bacardi Rum Carta Blanca</i>	2cl	3,50 €
<i>Pott Rum</i>	4cl	4,00 €

### WEINBRAND /COGNAC /BRANDY

<i>Martell VSOP</i> <sup>(D1-5)</sup>	2cl	4,50 €
<i>Remy Martin VSOP</i> <sup>(D1-5)</sup>	2cl	6,00 €
<i>Calvados Papidoux Fine</i> <sup>(D1-5)</sup>	2cl	5,50 €
<i>Hennessy</i> <sup>(D1-5)</sup>	2cl	8,00 €
<i>Asbach Uralt</i> <sup>(D1)</sup>	2cl	4,00 €

## **Allergene und Inhaltsstoffe**

### **Allergene:**

- A.** Eier
- B.** Erdnüsse
- C.** Fisch (Anchovis und Kaviar)
- D.** Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- D1:** Weizen / **D2:** Roggen / **D3:** Gerste / **D4:** Hafer / **D5** Dinkel
- E.** Krebstiere/Krusten-und Schalentiere
- F.** Lupine
- G.** Milch
- H.** Schalenfrüchte
- I.** Schwefeloxid E220 bis E228
- J.** Sellerie
- K.** Senf
- L.** Sesam
- M.** Soja
- N.** Weichtiere
- O.** Schwefeldioxid und Silfit

### **Zusatzstoffe:**

- 1:** Farbstoffe,
- 2.** Konservierungsstoffe
- 3.** Natrium-oder Kaliumnitrit
- 4.** Antioxidationsmittel
- 5.** Geschmacksverstärker
- 6.** Schwefeldioxid / Sulfite
- 6.1** geschwefelt
- 7.** E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven
- 8.** E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen
- 9.** E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat
- 10.** Süßungsmittel
- 11.** Tafelsüßer: E420, E421, E953, E965, E966, E967,
- 12.** E262, E331 mit Stabilisatoren
- 13.** E472c Emulgatoren
- 14.** Verdickungsmittel,
- 15.** Säuerungsmittel
- 16.** mit Phosphat
- 17.** chinihaltig
- 18.** koffeinhaltig