

# TRATTORIA ANTICA ROMA

**Cucina Italiana**

Am Treptower Park 37 • 12435 Berlin  
Telefon: 030 53 37 456

Täglich von 11:00 bis 23:00 Uhr geöffnet!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

MANCHE MENSCHEN ESSEN, UM ZU LEBEN,  
ANDERE MENSCHEN LEBEN, UM ZU ESSEN.

Bei uns sind beide Arten von Gästen  
willkommen!

## MITTAGSANGEBOT

Montag bis Freitag von 11.00 bis 15.00 Uhr  
(gilt nicht an Feiertagen)

### Spaghetti Carbonara

mit Kochschinken, Ei<sup>4</sup> und Sahnesauce<sup>6</sup>

### Pizza Nocciolina

Nüsse<sup>4</sup>, scharfe Salami<sup>5</sup>, Bresaola,  
Parmesankäse<sup>6</sup>, Tomatensauce, Mozzarella<sup>6</sup>

10,00  
€

### Linguine alla Toscana

flache Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten,  
Oliven, Rucola in leichter Sauce mit Parmesankäse<sup>6</sup> bestreut

### Pizza Mista

Salami<sup>5</sup>, gek. Schinken<sup>4,5,9</sup>, Champignons,  
Peperoni, Tomatensauce, Mozzarella<sup>6</sup>

### Pollo al Pepe verde

Hähnchenbrustfilet mit grünem  
Pfeffer in Sahnesauce<sup>6</sup>

13,90  
€

### Medaillon ai Funghi

Schweinefiletmedaillons mit frischen  
Champignons in Sahnesauce<sup>6</sup>

# BUON APPETITO!

Ein Aperitif vor dem Essen weckt den Appetit,  
lockert die Zunge und belebt den Geist!

## APERITIVI Aperitifs

<b>Sherry</b> dry oder medium	5 cl	<b>5,50</b>
<b>Martini</b> bianco, rosso oder dry	5 cl	<b>6,00</b>
<b>Campari<sup>1</sup> - Soda</b> 4cl Campari mit Mineralwasser	0,20 l	<b>6,50</b>
<b>Campari<sup>1</sup> - Orange</b> 4cl Campari mit Orangensaft	0,20 l	<b>7,00</b>
<b>Prosecco</b> italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	<b>5,50</b>
<b>Aperol<sup>1,3</sup> Spritz</b> Aperol mit Prosecco, Weißwein und Mineralwasser	0,20 l	<b>6,90</b>
<b>Hugo</b> Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	0,20 l	<b>6,90</b>



## ANTIPASTI Vorspeisen

<b>Mozzarella alla Caprese</b> Mozzarella <sup>6</sup> mit Kirschtomaten und Basilikum	<b>9,50</b>
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbsfleischscheiben mit Kapern an Thunfischcrème <sup>6</sup>	<b>11,90</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, mariniert <sup>6</sup> , mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse <sup>6</sup>	<b>11,90</b>
<b>Antipasto Antica Roma</b>	<b>13,90</b>

Öl, Wein und Freunde: je älter, desto besser.

italienisches Sprichwort

## BRUSCHETTA e FOCACCIE <sup>A</sup>

<b>Bruschetta</b> <sup>A</sup>	5,50
5 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch	
<b>Focaccia Classica</b> <sup>A</sup>	6,90
Pizzabrot mit Kirschtomaten, Rosmarin und Knoblauch	
<b>Focaccia Formaggi</b> <sup>A</sup>	8,90
Pizzabrot mit 4 Käsesorten <sup>G</sup>	
<b>Focaccia Parma</b> <sup>A</sup>	10,00
Pizzabrot mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse <sup>G</sup>	

## MINISTRE Suppen

<b>Minestrone</b>	6,50
Gemüsesuppe	
<b>Crema di Pomodoro</b> <sup>G</sup>	6,50
Tomaten-Crèmesuppe	
<b>Zuppa di Pesce</b>	11,00
Fischsuppe <sup>C,N</sup> mit Knoblauch	

## INSALATE Salate<sup>x</sup>

Alle mit hausgemachtem Dressing<sup>4</sup>

<b>Insalata Mista piccola</b>	7,00
kleiner gemischter Salat	
<b>Insalata Tonnorino</b>	10,00
gemischter Salat mit Thunfisch <sup>C</sup> und Schafskäse <sup>G</sup>	
<b>Insalata Mediterranea</b>	11,50
gemischter Salat mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Schafskäse <sup>G</sup>	
<b>Insalata con Pollo</b>	12,50
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Parmesankäse <sup>G</sup>	
<b>Insalata con Salmone</b>	13,50
gemischter Salat mit frischem Lachs <sup>G</sup> , Shrimps <sup>N</sup> und Kirschtomaten	
<b>Insalata con Rucola</b>	13,90
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Bresaola und Parmesan	

Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

## PASTA Nudelgerichte<sup>A,F,J</sup>

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> mit Knoblauch, Olivenöl Extra Virgine und Peperoncini (scharf)	<b>10,50</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Fleischsauce	<b>11,50</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Kochschinken, Ei <sup>A</sup> und Sahnesauce <sup>G</sup>	<b>12,00</b>
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten <sup>C,N</sup> und Knoblauch in leichter Tomatensauce	<b>13,50</b>
<b>Linguine con Scampi</b> flache Spaghetti mit Garnelen <sup>N</sup> , Shrimps <sup>N</sup> , Kirschtomaten und Knoblauch	<b>14,50</b>
<b>Linguine alla Toscana</b> flache Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Oliven, Rucola in leichter Sauce mit Parmesankäse <sup>G</sup> bestreut	<b>12,50</b>
<b>Linguine Limone</b> flache Spaghetti mit Hähnchenbrustfilet und Minze in Zitronensauce	<b>13,50</b>
<b>Penne al Gorgonzola</b> kurze Nudeln mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce <sup>G</sup>	<b>12,50</b>
<b>Penne all' Arrabiata</b> kurze Nudeln mit Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in pikanter Tomatensauce	<b>10,50</b>
<b>Tagliatelle alla Sorrentina</b> hausgemachte Bandnudeln mit Mozzarella <sup>G</sup> und Basilikum in Kirschtomatensauce	<b>11,00</b>
<b>Tagliatelle con Punta di Filetto</b> hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen vom argentinischen Black Angus-Rind und frischen Champignons in Sahnesauce <sup>G</sup>	<b>14,90</b>
<b>Tagliatelle con Salmone</b> hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs <sup>C</sup> und Shrimps <sup>N</sup> in leichter Hummersauce <sup>9,C,N</sup>	<b>14,90</b>
<b>Lasagne al Ragù</b> hausgemachte Schichtblattnudeln mit Rindfleisch-Tomatensauce und Rucola im Ofen mit Mozzarella <sup>G</sup> und Parmesankäse <sup>G</sup> überbacken	<b>12,00</b>



## SOLO PER BAMBINI Nur für Kinder

<b>Spaghetti Mickey Mouse</b> mit Tomatensauce	<b>5,50</b>
<b>Pizza Bambino</b> mit Tomatensauce Mozzarella <sup>G</sup> und Salami <sup>5</sup> oder Champignons	<b>6,50</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Fleischsauce	<b>6,50</b>

Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als zu bereuen,  
dass man es nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio

## LE NOSTRE PIZZE <sup>A</sup> Unsere Steinofenpizza Ø: 36 cm

<b>Margherita</b>	9,50
Basilikum, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Quattro stagioni</b>	12,50
schwarze Oliven <sup>8</sup> , gek. Schinken <sup>4,5,9</sup> , Champignons, Artischocken, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Soppressata</b>	11,50
scharfe Salami <sup>5</sup> , Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Valtellina</b>	13,50
Rucola, Bresaola, Parmesankäse <sup>6</sup> , Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Frutti di mare</b>	12,50
Meeresfrüchte <sup>c,N</sup> , Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Gamberetti</b>	12,50
Shrimps <sup>N</sup> , Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Salmonata</b>	14,50
Lachs <sup>c</sup> , Porree, Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Napoli</b>	12,00
Oliven, Sardellen, Kapern, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Spinaci</b>	11,50
Spinat, Gorgonzola <sup>6</sup> , Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Nocciolina</b>	12,90
Nüsse <sup>H</sup> , scharfe Salami <sup>5</sup> , Bresaola, Parmesankäse <sup>6</sup> , Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Prosciutto cotto</b>	10,50
gek. Schinken <sup>4,5,9</sup> , Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Funghi</b>	10,00
Champignons, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Capriciosa</b>	12,00
gek. Schinken <sup>4,5,9</sup> , Champignons, Artischocken, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Tropeana</b>	12,00
Thunfisch <sup>c</sup> , Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Romana</b>	10,50
Kartoffelscheiben, Rosmarin, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Prataiola</b>	13,00
Parmaschinken, Champignons, Rucola, Parmesankäse <sup>6</sup> , Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Vegetaria</b>	11,00
Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	
<b>Diavolo</b>	12,00
scharfe Salami <sup>4</sup> , Zwiebeln, Oliven <sup>8</sup> , Tomatensauce, Mozzarella <sup>6</sup>	

Wer trinkt ohne Durst, wer isst ohne Hunger,  
der stirbt umso jünger.

Martin Luther

## DI POLLO vom Hähnchen

Alle Hähnchengerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Pollo alla Griglia** 16,50  
Hähnchenbrustfilet vom Grill

**Pollo ai Funghi** 17,50  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce<sup>G</sup>

## DI MAIALE vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Medaillon alla Griglia** 17,00  
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter<sup>G</sup>

**Medaillon ai Funghi** 18,50  
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce<sup>G</sup>

**Medaillon al Gorgonzola** 19,50  
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce<sup>G</sup>

**Saltimbocca alla Romana** 20,50  
Schweinefilet in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Salbei

## DI MANZO vom Rind

Alle Rindfleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Bistecca alla Griglia** 25,50  
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter<sup>G</sup>

**Bistecca al Pepe verde** 26,50  
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce<sup>G</sup>

**Bistecca al Vino rosso** 26,50  
Rumpsteak mit Rosmarin in Rotweinsauce<sup>L</sup>

**Iss den Fisch, solange er frisch ist.  
Verheiratet Deine Tochter, solange sie jung ist.**  
Aus Dänemark

## **D'AGNELLO** vom Lamm

Alle Lammfleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Cotelette d'Agnello alla Griglia** **25,50**

Lammkoteletts vom Grill

**Cotelette d'Agnello al Vino rosso** **26,50**

Lammkoteletts in feiner Rotweinsauce<sup>†</sup>

## **FEGATO** Kalbsleber

Alle Kalbfleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Fegato alla Griglia** **19,50**

Kalbsleber vom Grill auf Rucolasalat serviert

**Fegato alla Veneziana** **20,50**

geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce<sup>†</sup>

**Fegato Buro Salvia** **21,50**

Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce

## **CARNE MISTI** Gemischtes

Alle Grillplatten mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Misto di Carne alla Griglia** **27,50**

gemischte Grillplatte

**Misto di Carne alla Griglia per Due** **46,50**

gemischte Grillplatte für 2 Personen

## **PESCE** Fischgerichte

Alle Fischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Salmone alla Griglia** **23,00**

Lachsfilet<sup>c</sup> vom Grill, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Salmone al Vino bianco** **24,00**

Lachsfilet<sup>c</sup> in Weißweinsauce,<sup>†</sup> dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Zander Burro Lemone** **24,50**

Zanderfilet in Butter-Zitronen-Sauce

**Scampi alla Griglia** **24,00**

Großgarnelen<sup>N</sup> vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Scampi all'Aglio** **25,50**

Großgarnelen<sup>N</sup> mit Knoblauch-Sahnesauce<sup>g</sup>,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Scampi al Pepe verde** **26,00**

Großgarnelen<sup>N</sup> mit grünem Pfeffer in Sahnesauce<sup>g</sup>,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

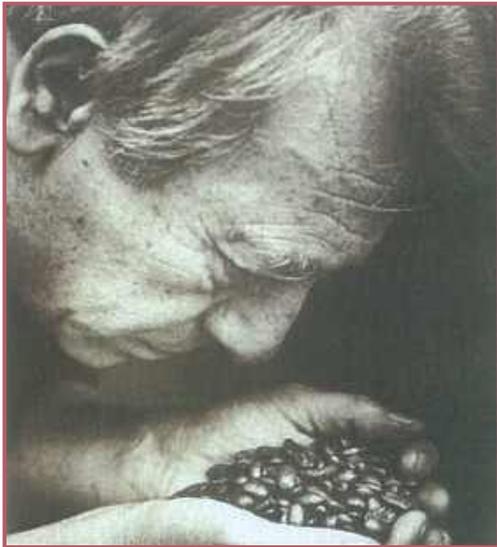
Die Ehe ist wie eine Mahlzeit, die mit einem Dessert beginnt.

Toulouse-Lautrec

## DOLCI Desserts

**Tiramisu** <sup>A,G,F</sup> **6,00**

**Panna Cotta** <sup>A,G,F</sup> **6,00**  
Sahnedessert mit Fruchtsauce



## BEVANDE CALDE Warme Getränke

**Espresso** <sup>2</sup> Tasse **2,50**

**Espresso** <sup>2</sup> **doppio** Tasse **4,50**

**Espresso** <sup>2</sup> **Corettom** con Grappa Tasse **5,00**

**Kaffee** <sup>2</sup> Tasse **3,50**

**Cappuccino** <sup>2</sup> Tasse **3,50**

**Heiße Schokolade** Tasse **4,00**

**Latte Macchiato** <sup>2</sup> Glas **4,50**

**Tee** verschiedene Sorten Glas **3,00**

**Grog von 4 cl Rum** Mischgetränk Glas **5,50**

Ein Trinkgefäß, sobald es leer, macht keine rechte Freude mehr.

Wilhelm Busch

## BEVANDE FREDDE Erfrischungsgetränke

	0,20 l	0,40 l
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Coca Cola light</b> <sup>1,2,6</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Fanta</b> <sup>1,5</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Sprite</b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1,7</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,5</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>S.Pellegrino</b>	Fl. 0,25 l	<b>2,50</b>
<b>S.Pellegrino</b>	Fl. 0,75 l	<b>5,50</b>
<b>Aqua Panna</b>	Fl. 0,25 l	<b>2,50</b>
<b>Aqua Panna</b>	Fl. 0,75 l	<b>5,00</b>
<b>Isenbeck Malz</b> <sup>1</sup> Malztrunk	Fl. 0,33 l	<b>3,00</b>

## SUCCHI DI FRUTTA Säfte

	0,20 l	0,40 l
<b>Apfelsaft</b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Kirschnektar</b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>Bananennektar</b> <sup>5</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>KiBa</b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

Johann Wolfgang von Goethe

## BIRRE Bier<sup>A</sup>

<b>Carlsberg Pilsner vom Fass</b>	0,30 l	<b>3,90</b>
<b>Carlsberg Pilsner vom Fass</b>	0,50 l	<b>5,90</b>
<b>Lübzer Schwarzbier vom Fass</b>	0,30 l	<b>3,90</b>
<b>Lübzer Schwarzbier vom Fass</b>	0,50 l	<b>5,90</b>
<b>Erdinger Weißbier</b> Kristall, Hefe, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,50 l	<b>5,00</b>
<b>Lübzer alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,50</b>
<b>Berliner Weiße</b> mit Schuss rot oder grün <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	<b>4,50</b>
Mischgetränke:		
<b>Gespritztes</b> Bier mit Fanta <sup>1,5</sup> , Sprite oder Cola <sup>1,2</sup>	0,30 l	<b>3,90</b>
<b>Gespritztes</b>	0,50 l	<b>5,90</b>

## VINI APERTI Offene italienische Weine<sup>L</sup>

<b>BIANCO</b> weiß	0,25 l	0,50 l	1,00 l
<b>Chardonnay</b> trocken	<b>8,00</b>	<b>13,00</b>	<b>23,00</b>
<b>Pinot Grigio</b> trocken	<b>8,00</b>	<b>13,00</b>	<b>23,00</b>
<b>Frizzantino</b> Perlwein, lieblich	<b>7,00</b>	<b>12,00</b>	<b>21,00</b>
<b>ROSÉ</b> rosé			
<b>Rosato</b> trocken	<b>8,00</b>	<b>13,00</b>	<b>23,00</b>
<b>ROSSO</b> rot	0,25 l	0,50 l	1,00 l
<b>Nero Davola</b> trocken	<b>8,00</b>	<b>13,00</b>	<b>23,00</b>
<b>Chianti</b> trocken	<b>8,00</b>	<b>13,00</b>	<b>23,00</b>
<b>Lambrusco</b> Perlwein, lieblich	<b>7,00</b>	<b>12,00</b>	<b>21,00</b>
Mischgetränke:	0,25 l		
<b>Weinschorle</b>	<b>5,50</b>		

**Bitte fragen Sie unsere Kellner nach unserem Angebot an italienischen Flaschenweinen!**

**Bei der Auswahl des passenden Weins zu Ihrem Gericht beraten wir Sie gern!**

Wenn mich jemand fragt, ob ich Wasser zu meinem Whisky möchte,  
antworte ich, dass ich durstig bin und nicht schmutzig.

Joe E. Lewis

## LIQUORI e AMARI Liköre & Bitter

<b>Amaretto</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Limoncello</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>4,00</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Amaro Averna</b>	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>4,00</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>4,00</b>

## ALCOLICI Spirituosen

<b>Wodka</b>	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Jim Beam</b>	2 cl	<b>5,50</b>
<b>Ballantines</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>5,50</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Grappa Hausmarke</b>	2 cl	<b>3,90</b>

**Bitte fragen Sie unsere Kellner nach unserem Angebot an weiteren Grappasorten!**

## LONGDRINKS

<b>Gin-Tonic</b> <sup>3</sup>	0,20 l	<b>8,50</b>
<b>Wodka-Lemon</b> <sup>3</sup>	0,20 l	<b>8,50</b>
<b>Batida de Coco-Kirsch</b>	0,20 l	<b>8,50</b>
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2</sup>	0,20 l	<b>9,00</b>
<b>Whisky-Cola</b> <sup>1,2</sup>	0,20 l	<b>10,50</b>

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoff, 5) mit Antioxidationsmittel,  
6) mit Aspartan & Cyclamat, enthält eine Phenylalaninquelle, 7) mit Ingwerauszug,  
8) geschwärzt, 9) mit Geschmacksverstärker, 10) glutenhaltig

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & Mwst.

# Die 14 Hauptallergene

auf einen Blick!



**A**

## Eier

alle Arten von Nutzgeflügeleiern  
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß  
... und Eierzeugnisse  
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver  
Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß  
E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



**H**

## Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse  
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten  
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



**B**

## Erdnüsse

alle Erdnussarten  
... Erdnusszeugnisse  
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



**I**

## Schwefeldioxid und Sulfite

E220 - 228 (ind Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>)  
... die damit geschwefelten Erzeugnisse  
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



**C**

## Fisch

alle Fischarten  
... Fischerzeugnisse  
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce



**J**

## Sellerie

alle Selleriesorten  
... und Sellerieerzeugnisse  
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



**D**

## Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme  
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide  
wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



**K**

## Senf

alle Senfsorten  
... und Senferzeugnisse  
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



**E**

## Krebstiere

alle Arten von Krebstieren  
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi  
... und Krebstiererzeugnisse  
wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



**L**

## Sesamsamen

alle Sesamsorten  
... und Sesamerzeugnisse  
wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



**F**

## Lupinen

alle Lupinensorten  
... und Lupinerzeugnisse  
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensolol



**M**

## Soja

alle Sorten von Sojabohnen  
... und Sojaerzeugnisse  
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



**G**

## Milch

alle Arten von Nutztiermilch  
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd  
... und Milcherzeugnisse  
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



**N**

## Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren  
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Meeser-, Jakobsmuschel Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken  
... und Weichtiererzeugnisse  
wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce