

*Da Daniele*
RISTORANTE PIZZERIA

*Speisen
und
Getränke*

Suppen

- 1. Zuppa di pomodoro**  **6,50 €**
Tomatensuppe
Tomatosoup
- 2. Zuppa del giorno** **Tagespreis**
Tagessuppe
Soup of the day

Kalte Vorspeisen

- 3. Bruschetta 2 Stück** ^A  **5,50 €**
Tomatenwürfel mit Knoblauch und Olivenöl, auf geröstetem Weißbrot
Tomato cubes with garlic and olive oil, on roasted white bread, 2 pieces
- 4. Bruschetta speciale 2 Stück** ^{A,G} **8,90 €**
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Olivenöl und mit Burrata und Trüffel
Bruschetta with tomato cubes, garlic and olive oil and with burrata and truffles
- 5. Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse** ^G **12,50 €**
Hauchdünn geschnittene Rote Bete mit Ziegenkäse
Thinly sliced beetroot with goat's cheese
- 6. Tris** ^{A,7}  **13,50 €**
Rote Bete Carpaccio, Bruschetta mit Tomatenwürfeln und eingelegtem Gemüse
Thinly sliced beetroot, bruschetta with tomato cubes and pickled vegetable

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 7. Antipasto Daniele ^{G,D,7} | 15,90 € |
| Gemischter Vorspeisenteller mit eingelegtem Gemüse, Rindercarpaccio, Vitello Tonnato und Büffelmozzarella mit San Daniele Schinken
Mixed appetizer, with pickled vegetables, beef carpaccio, vitello tonnato, buffalo mozzarella and San Daniele ham | |
| 8. Variazione di carpaccio ^D | 15,50 € |
| Hauchdünn geschnittene Scheiben von Rind, Oktopus und Seeteufel
Thinly sliced beef, octopus and monkfish | |
| 9. Carpaccio di Carne ^G | 13,50 € |
| Hauchdünn geschnittene Scheiben von Rind mit Knoblauch und Grana Padano
Beef slices with garlic and Grana Padano | |
| 10. Vitello Tonnato ^{G,D,2} | 14,90 € |
| Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Thinly sliced veal with tuna sauce | |



Warme Vorspeisen

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 11. Funghi trifolati ^G | 12,50 € |
| Verschiedene kleingehackte Pilze in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch und Grana Padano
Variety of chopped mushrooms in olive oil with herbs, garlic and Grana Padano | |
| 12. Parmiggiana di melanzane ^G | 12,50 € |
| Gebackene Aubergine mit Grana Padano, Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce
Baked eggplant with Grana Padano, mozzarella and basil in tomato sauce | |
| 13. Gamberi aglio e olio ^B | 12,90 € |
| Gebratene Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch
Fried shrimps in olive oil with garlic | |

Alle Vorspeisen werden Ihnen mit Pizzabrötchen serviert.

All starters are served with bread rolls.

Salate

- 20. Kleiner Beilagensalat**⁷  **6,00 €**
Gemischter Blattsalat mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Champignons, Gurken, Oliven und Paprika
Mixed leaf salad with onions, cherry tomatoes, mushrooms, cucumbers, olives and peppers
- 21. Insalata Fantasia**^D **14,90 €**
Gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten, Gurken, Champignons, Paprika und Melone, nach Wahl mit Lachs oder Rinderstreifen
Mixed leaf salad with cherry tomatoes, cucumbers, mushrooms, peppers and melon, of choice with salmon or sliced beef
- 22. Insalata Sicilia**  **12,50 €**
Fenchelsalat mit Orangen in Olivenöl
Fennel salad with oranges in olive oil
- 23. Insalata Daniele**^G **13,90 €**
Gemischter Blattsalat mit Fetakäse, Zucchini, Auberginen, Broccoli, Champignons, Cherrytomaten und Gurken
Mixed leaf salad with feta cheese, zucchini, eggplants, broccoli, mushrooms, cherry tomatoes and cucumbers
- 24. Insalata Aurora**^{G,H} **11,90 €**
Gemischter Blattsalat mit Paprika, Fenchel, Ziegenkäse und Pinienkernen
Mixed leaf salad with peppers, fennel, goat's cheese and pine nuts
- 25. Insalata Caprese**^G **12,50 €**
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten
Buffalo mozzarella and cherry tomatoes
- 26. Insalata con gamberoni**^{B,H} **18,90 €**
Gemischter Blattsalat mit Fenchel, Garnelen und Pinienkernen
Mixed leaf salad with fennel, shrimps and pine nuts
- 27. Insalata Rucola**^G **12,00 €**
Rucolasalat mit Tomatenwürfeln und Champignons in Olivenöl mit Grana Padano und Knoblauch
Arugula salad with tomato cubes and mushrooms in olive oil, with Grana Padano and garlic

Alle Salate werden mit Pizzabrötchen, Olivenöl & Balsamico-Essig serviert.

All salads are served with bread rolls, olive oil & balsamic vinegar.

Nudelgerichte

- 30. Spaghetti aglio e olio** ^A  **11,50 €**
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili
Spaghetti with olive oil, garlic and chili
- 31. Penne Arrabiata** ^A  **11,50 €**
Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili
Penne with tomato sauce, garlic and chili
- 32. Linguine Daniele** ^{A,B} **18,90 €**
Linguine mit Flusskrebsschwänzen, Garnelen und Cherrytomaten mit Knoblauch
Linguine with crayfish, prawns and cherry tomatoes with garlic
- 33. Spaghetti Mare** ^{A,B,D,G} **15,90 €**
Spaghetti mit Lachs und Garnelen in Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch
Spaghetti with salmon and shrimps in tomato cream sauce with garlic
- 34. Tagliatelle Salmone** ^{A,D,G} **14,50 €**
Tagliatelle mit Lachs und Lauchzwiebeln in leichter Sahnesauce
Tagliatelle with salmon and spring onion in light cream sauce
- 35. Ravioli Aurora** ^{A,G} **12,50 €**
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung auf Salbeibutter mit Grana Padano
Ravioli with ricotta-spinach filling on sage butter with Grana Padano
- 36. Penne Norma** ^{A,G} **12,90 €**
Penne mit Tomatensauce, Auberginen und Ricotta salata
Penne with tomato sauce, eggplant and ricotta salata
- 37. Linguine Primavera** ^A  **12,90 €**
Linguine mit Zucchini-creme, Rucola und Cherrytomaten in Olivenöl mit Knoblauch – leicht pikant
Linguine with zucchini cream, arugula and cherry tomatoes in olive oil with garlic – slightly spicy
- 38. Surf and Turf** ^{A,B} **20,90 €**
Tagliatelle mit Rinderfilet, Garnelen und Cherrytomaten
Tagliatelle with beef fillet, shrimps and cherry tomatoes

- 39. Penne Verdure**^A  **13,50 €**
Penne mit Gemüseragout
Penne with a ragout of vegetables
- 40. Linguine Rote Bete**^{A,H}  **13,50 €**
Linguine mit Rote Bete-Pesto, Rucola und Pinienkernen
Linguine with beetroot pesto, arugula and pine nuts
- 41. Tagliatelle mit Seeteufel**^{A,D} **18,90 €**
Tagliatelle mit Seeteufel, Cherrytomaten und Knoblauch
Tagliatelle with monkfish, cherry tomatoes and garlic
- 42. Lasagne Forno**^{A,G} **12,50 €**
Schichtnudeln mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesauce
mit Mozzarella überbacken
Layered pasta with minced meat in tomato cream sauce
gratinated with mozzarella
- 43. Lasagne Verdure**^{A,G} **12,50 €**
Schichtnudeln mit Gemüse in Tomaten-Sahnesauce
mit Mozzarella überbacken
Layered pasta with vegetables in tomato cream sauce
gratinated with mozzarella

*Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreie Nudeln.
(Aufpreis 3,00 €)*

*We also offer gluten-free pasta.
(Extra charge 3,00 €)*

Argentinisches Rind vom Lavastein

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 50. Bistecca griglia ^G (200g) | 29,00 € |
| Argentinisches Rumpsteak, gegrillt mit Kräuterbutter
Argentine rump steak, grilled with herb butter | |
| 51. Bistecca cipolla e funghi (200g) | 31,00 € |
| Argentinisches Rumpsteak, gegrillt mit Zwiebeln und Champignons
Argentine rump steak, grilled with onions and mushrooms | |
| 52. Tagliata di manzo ^G (200g) | 31,00 € |
| Argentinisches Rumpsteak, gegrillt mit Rucola und Grana Padano
Argentine rump steak, grilled with arugula and Grana Padano | |
| 60. Filetto griglia ^G (200g) | 34,00 € |
| Argentinisches Rinderfilet, gegrillt mit Kräuterbutter
Argentine beef fillet, grilled with herb butter | |
| 61. Filetto al pepe (200g) | 36,00 € |
| Argentinisches Rinderfilet, gegrillt mit grünem Pfeffer
Argentine beef fillet, grilled with green pepper | |
| 62. Filetto Daniele ^G (200g) | 46,90 € |
| Argentinisches Rinderfilet, gegrillt mit Trüffel und Kartoffelpüree
Argentine beef fillet, grilled with truffles and mashed potatoes | |

Fleischgerichte

- 70. Saltimbocca Romana** ^A **26,90 €**
Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken und Salbei in Weißweinsauce
Veal with San Daniele ham and sage in white wine sauce
- 71. Cotoletta Milanese** ^{A,C} **26,90 €**
Paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree und Gemüse
Breaded veal cutlet with mashed potatoes and vegetables
- 72. Lammkarree griglia** ^G **35,00 €**
Gegrilltes Lammkarree mit Kartoffelpüree und Gemüse
Grilled rack of lamb with mashed potatoes and vegetables
- 73. Fegato griglia** **19,90 €**
Gegrillte Rinderleber mit Zwiebeln
Grilled beef liver with onions
- 74. Fegato alla Veneziana** **19,90 €**
Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln in Tomatensauce
Beef liver with fried onions in tomato sauce

*Wenn nicht anders gekennzeichnet, werden alle Fleischgerichte
mit Kartoffeln, gebratenem Gemüse und Salat serviert.*

*Unless otherwise noted, all meat dishes are served with potatoes,
grilled vegetables and salad.*

Fischgerichte

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 80. Salmone griglia ^{A,D} | 25,90 € |
| Gegrilltes Lachsfilet
Grilled salmon fillet | |
| 81. Gamberoni griglia ^B | 25,90 € |
| Gegrillte Garnelen
Grilled prawns | |
| 82. Zanderfilet auf mediterrane Art ^{A,D} | 24,50 € |
| Zanderfilet mit Cherrytomaten, Oliven und Kräutern
Fillet of zander with cherry tomatoes, olives and herbs | |
| 83. Surf and Turf ^B | 27,50 € |
| Gegrilltes Rumpsteak und Garnelen mit Gemüse und Kartoffeln
Grilled rump steak and shrimps with vegetables and potatoes | |
| 84. Seeteufel nach Art des Hauses ^{A,D} | 26,90 € |
| Seeteufel mit Gemüse und Kartoffeln
Monkfish with vegetables and potatoes | |


Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Salat serviert.


All fish dishes are served with vegetables, potatoes and salad.

Pizza

Alle Pizzen haben einen Durchmesser von 30 cm.

All pizzas are 30 cm in diameter.

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 500. Margherita ^{A,G} | | 11,00 € |
| Tomatensauce und Mozzarella
Tomato sauce and mozzarella | | |
| 501. Marinara ^A |  | 9,90 € |
| Tomatensauce, Oregano und Knoblauch
Tomato sauce, oregano and garlic | | |
| 502. Piccante ^{A,G,2} | | 13,90 € |
| Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenwürfel, Champignons, Paprika,
Peperoniwurst und Knoblauch
Tomato sauce, mozzarella, tomato cubes, mushrooms, peppers,
peperoni and garlic | | |
| 503. Rucola ^{A,G} | | 13,50 € |
| Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, arugula and Grana Padano | | |
| 504. Norma ^{A,G} | | 12,50 € |
| Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Ricotta
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplants and ricotta | | |
| 505. Salmone ^{A,B,D,G} | | 15,90 € |
| Zuchinicreme, Mozzarella, Lachs und Garnelen
Zucchini cream, mozzarella, salmon and shrimps | | |
| 506. Carprese ^{A,G} | | 13,50 € |
| Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano
Tomato cubes, mozzarella, garlic, basil and Grana Padano | | |
| 507. Estate ^{A,B,G} | | 14,90 € |
| Mozzarella, Cherrytomaten, Zucchini, Garnelen und Knoblauch
Mozzarella, cherry tomatoes, zucchini, shrimps and garlic | | |

- 508. Quattro Stagioni** ^{A,G,2} **12,90 €**
 Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Paprika,
 Salami Milano und Schinken
 Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, peppers,
 salami Milano and ham
- 509. Quattro formaggi** ^{A,G} **13,90 €**
 Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano
 und Ricotta salata
 Tomatensauce, four kinds of cheese (mozzarella, gorgonzola,
 Grana Padano and ricotta salata)
- 510. Speciale** ^{A,G,H} **16,50 €**
 Büffelmozzarella, Trüffel und Pinienkerne
 Buffalo mozzarella, truffles and pine nuts
- 511. Aurora** ^{A,G} **15,90 €**
 Mozzarella, Bresaola, Burrata und Rucola
 Mozzarella, Bresaola, burrata cheese and arugula
- 512. Verdure** ^A  **13,50 €**
 Tomatensauce und eingelegtes Gemüse
 Tomato sauce and pickled vegetables
- 513. Carpaccio** ^{A,G} **15,90 €**
 Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleischscheiben, Grana Padano
 und Knoblauch
 Tomato sauce, mozzarella, beef slices, Grana Padano and garlic
- 514. Calzone** ^{A,2} **12,90 €**
 Pizzatasche gefüllt mit Mozzarella, Schinken, Champignons
 und Salami Milano
 Pizza pocket filled with mozzarella, ham, mushrooms
 and salami Milano
- 515. Tonno** ^{A,D,G} **12,90 €**
 Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln
 Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions
- 516. Daniele** ^{A,G} **16,50 €**
 Tomatensauce, Mozzarella und San Daniele Schinken
 Tomatoe sauce, mozzarella and San Daniele ham
- 517. Milano** ^{A,G} **12,90 €**
 Tomatensauce, Mozzarella, Salami Milano und Champignons
 Tomatoe sauce, mozzarella, salami Milano and mushrooms

Pizzabrot / Pizza bread ^A **4,00 €**

Zusätzlicher Belag / Extras:

Kapern/capers, Oliven/olives, Sardellen ^D/anchovies,
rote Zwiebeln/red onions **2,00 €**

Schinken ²/ham, Broccoli, Paprika/pepper, Champignons/ mushrooms,
Cherrytomaten/cherry tomatoes, Artischocken/artichokes **2,50 €**

Thunfisch ⁷/tuna, Garnelen ^B/shrimps, Rucola/arugula, Feta ^G,
Gorgonzola ^G, Grana Padano ^G, Mozzarella ^G, Salami Milano² **3,00 €**

Hähnchenstreifen/chicken breast strips, Peperoniwurst ⁵/peperoni **3,50 €**

Lachs ^D/salmon, San Daniele Schinken / San Daniele ham **4,50 €**

*Bei Fragen bezüglich glutenfreier Pizzen
sprechen Sie bitte unseren Service an.
(Aufpreis 3,90€)*

*Concerning gluten-free pizza please ask our service team.
(Extra charge 3,90€)*

Getränke

Biere vom Fass	0,3l	0,5l
Warsteiner ^{A1}	3,50 €	5,00 €
Alsterwasser ^{A1}	3,50 €	5,00 €
Biere aus der Flasche		
König Ludwig Weizen ^A		
<i>naturtrüb</i> ^A	0,5l	5,00 €
<i>alkoholfrei</i> ^A	0,5l	5,00 €
König Ludwig dunkel	0,33l	3,70 €
Warsteiner alkoholfrei ^{A1}	0,33l	3,70 €
Alkoholfreies Alster ^{A1}	0,33l	3,70 €
Softgetränke		
Coca-Cola ^{1,9}	0,33l	3,80 €
Coca-Cola Zero ^{1,9}	0,33l	3,80 €
Fanta ^{1,3}	0,33l	3,80 €
Sprite	0,33l	3,80 €
Mezzo-Mix ^{1,9}	0,33l	3,80 €

Apfelschorle <i>aus naturtrübem Apfelsaft</i>	0,33l	4,00 €
Rhabarberschorle	0,33l	4,00 €
Johannisbeerschorle	0,33l	4,00 €
Maracujaschorle	0,33l	4,00 €
Apfelsaft <i>klar</i>	0,2l	2,80 €
Tonic-Water ¹⁰	0,2l	3,00 €
Ginger Ale	0,2l	3,00 €
San Pellegrino	0,2l	2,80 €
(Mineralwasser - Medium)	0,75l	7,00 €
Acqua Panna	0,2l	2,80 €
(Stilles Mineralwasser)	0,75l	7,00 €

Aperitif

Prosecco ^L	11,0%	0,1l	6,50 €
Martini Bianco ^L	14,4%	5cl	4,50 €
Campari pur ¹	25,0%	5cl	4,50 €
Campari ¹			
Orange oder Soda	25,0%	0,2l	6,00 €
Aperol Spritz ^{1,10}	11,0%	0,2l	7,50 €
Limoncello Spritz ^L	11,0%	0,2l	7,50 €
Hugo ^L	11,0%	0,2l	7,50 €
Wild Berry Lillet ^L	11,0%	0,2l	7,50 €
Crodino (<i>alkoholfrei</i>)		0,1l	4,00 €

Weißwein

Chardonnay	0,2l	8,00 €
<i>(Venetien - fruchtig)</i>	0,5l	16,00 €
	0,75l	25,00 €
Pinot Grigio	0,2l	7,00 €
<i>(Friaul - trocken)</i>	0,5l	14,50 €
Moscato	0,2l	8,00 €
<i>(Piemont - lieblich)</i>	0,5l	16,00 €
	0,75l	25,00 €
Grillo	0,2l	6,50 €
<i>(Sizilien - harmonisch - weich)</i>	0,5l	13,50 €
	0,75l	20,00 €
Buongiorno	0,2l	6,50 €
<i>(Abruzzen - trocken - fruchtig - leicht)</i>	0,5l	13,50 €
	0,75l	20,00 €
Belato	0,2l	9,00 €
<i>(Marken - trocken - fruchtig)</i>	0,5l	17,50 €
	0,75l	28,00 €
Lugana	Fl.	29,00 €
<i>(Lombardai - trocken)</i>		
Pinot Grigio	Fl.	25,00 €
<i>(Venetien - trocken - frisch)</i>		

Roséwein

Rosato veneto	0,2l	7,50 €
<i>(Venetien - fruchtig - trocken)</i>	0,5l	15,50 €
	0,75l	23,50 €

Rotwein

Nero d'Avola	0,2l	6,50 €
<i>(Sizilien - trocken)</i>	0,5l	13,50 €
	0,75l	20,00 €

Lambrusco	0,2l	6,00 €
<i>(Emilia Romana - Perlwein - lieblich)</i>	0,5l	12,50 €
	0,75l	18,50 €

Primitivo	0,2l	8,00 €
<i>(Apulien - jung - vollmundig - trocken)</i>	0,5l	16,50 €

Naumakos	0,2l	9,00 €
<i>(Marken - trocken - kräftig)</i>	0,5l	19,50 €
	0,75l	29,50 €

Primitivo Primo	Fl.	30,00 €
<i>(Lombardai - trocken)</i>		

Chianti	Fl.	32,00 €
<i>(Toskana - trocken - harmonisch)</i>		

Alle Weine enthalten Sulfite.

Spirituosen

Grappa	38%	2cl	6,00 €
Vecchia-Romagna	38%	2cl	3,00 €
Ramazotti	30%	4cl	4,50 €
Averna	29%	4cl	4,50 €
Amaretto	21%	2cl	3,00 €
Marsala	15%	2cl	3,00 €
Limoncello	25%	4cl	4,50 €
Sambuca	40%	2cl	3,00 €
Baileys	17%	4cl	4,50 €
Silver Tequila	38%	2cl	3,00 €
Wodka	50%	5cl	4,50 €
Williams-Christ-Birne	40%	2cl	3,00 €

Longdrinks / Cocktails

Cuba Libre	40%	0,2l	7,00 €
Mojito	40%	0,2l	6,50 €
Gin Tonic	40%	0,2l	8,00 €

Alle Longdrinks werden mit 4cl Spirituosen serviert.

All longdrinks are served with 4cl spirits.

Warme Getränke

Kaffee ⁹	2,30 €
Espresso ⁹	2,30 €
Espresso macchiato ^{9,G}	2,60 €
Doppio espresso ⁹	3,90 €
Doppio espresso macchiato ^{9,G}	4,10 €
Cappuccino ^{9,G}	3,10 €
Schokochino ^{9,G}	3,30 €
Kakao mit Sahne ^G	3,70 €
Latte Macchiato ^{9,G}	4,10 €
Tee	2,80 €

(Schwarzer, Grüner, Früchte-, Pfefferminz-, Kräutertee)

Gerne servieren wir unsere Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert.

We also serve our coffee specialties decaffeinated.

Gerne servieren wir unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch.

(Aufpreis 30 Cent)

We also serve our coffee specialties with oat milk.

(Extra charge 30 cents)

Liste verwendeter Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben)

List of additions (numbers) and allergens (letters)

- 1 mit Farbstoff(en) – with colorants
 - 2 mit Konservierungsstoff(en) – with preservatives
 - 3 mit Antioxydationsmittel(n) - with antioxidants
 - 4 geschwefelt –sulphurised
 - 5 mit Geschmacksverstärker – with flavor enhancer
 - 6 mit Phosphat – with phosphate
 - 7 geschwärzt – blackened
 - 8 mit Süßungsmitteln – with sweeteners
 - 9 Koffeinhaltig – with caffeine
 - 10 Chininhaltig – contains quinine
 - 11 enthält eine Phenylalaninquelle – contains a source of phenylalanine
 - 12 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen -
may interfere with activity and attention in children
-
- A enthält Gluten (Weizen) – contains gluten (wheat)
 - A1 enthält Gluten (Gerste) – contains gluten (barley)
 - B enthält Krebstiere – contains crustaceans
 - C enthält Ei – contains egg
 - D enthält Fisch – contains fish
 - E enthält Erdnüsse – contains peanuts
 - F Soja – soy
 - G Laktose (Milch) – lactose (milk)
 - H Nüsse – nuts
 - I Sellerie – celery
 - J Senf – mustard
 - K Sesam – sesame
 - L Schwefeldioxid / Sulfite – sulfur dioxide / sulfites
 - M Lupine – lupine
 - N Weichtiere – molluscs

Hinweis VerpackG / LUCID

Für die Verpackung von Speiseresten berechnen wir 50 Cent.