



# **SARO'S SIESTA**

17:00 - 18:00 Uhr

zum Entspannen nach der Arbeit ins Saro

Zwei Gläser Weißwein 0,2 l

&

0,5 l Hauswasser Medium

&

Frisches Brot mit Oliven und Aioli

--- 17,50 € ---

## **TAPAS DE CARNE**

---

<b>Jamón Serrano</b> *1/*3 Spanischer Schinken	6,90 €
<b>Chorizo</b> *1/*3. Gebratene spanische Paprikasalami	6,60 €
<b>Champinones con Serrano</b> *1/*3. Pilzpfanne mit Serranoschinken	6,30 €
<b>Albóndigas</b> Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce	6,60 €
<b>Pinchos de Filete de Cadera</b> Marinierte Steakspeie	9,20 €
<b>Espárragos trigueros con Serrano</b> *1/*3 Grüner Spargel umhüllt von knusprigem Serranoschinken	6,90 €
<b>Pinchos de Alcachofa con Serrano</b> *G Mit Serrano umhüllte Artischockenspeie und Parmesan	6,90 €
<b>Dátiles con Bacon</b> +1 Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	6,70 €
<b>Pinchitos Morunos</b> *F/*1/*J Zwei marinierte Hähnchenbrustspeie (pikant)	6,20 €
<b>Chorizo de Bellota Pata Negra</b> Chorizo vom iberischen Eichelschwein	6,70 €

## **TAPAS DE PESCADO O MARISCOS**

---

<b>Calamres a la Romana</b> *A/*N. Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	6,70 €
<b>Calamares a la Plancha</b> *N Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie	7,70 €

<b>Sardinas</b> *D Gebratene Sardinen	6,20 €
<b>Boquerones Fritos</b> *D Frittierte Sardellen	6,90 €
<b>Boquerones a la Vinagreta</b> *D/*1 In Knoblauchöl eingelegte Sardellen	6,90 €
<b>Gambas a la casa</b> *N Geschälte gebratene Gambas mit Lauchzwiebeln, Paprika, etwa Peperoni und Knoblauch (pikant)	8,90 €
<b>Gambas a la Jerez</b> *N Geschälte, gebratene Gambas in Sherry	8,90 €
<b>Pinchos de Gamba</b> *N Zwei gegrillte Garnellenspieße mit Knoblauchöl	7,90 €
<b>Chiperones</b> *A/*N Frittierte Mini-Tintenfische	7,70 €
<b>Muslitos de mar</b> *A/*B/*C Frittierte Krebscheren mit Aioli	6,20 €

## **TAPAS VEGETARIANAS**

---

<b>Aceitunas</b> *1/*2 Grüne und / oder schwarze Oliven	3,70 €
<b>Aceitunas Marinadas</b> *1/*2 Marinierte, entsteinte grüne Oliven mit getrockneten Tomaten, Paprika- und Möhrenstreifen	6,20 €
<b>Queso Ibérico</b> *1/*G Spanischer Käse	7,60 €
<b>Queso Romero</b> *G Rosmarinkäse (Schafmilch)	7,60 €
<b>Verdura a la Plancha</b> Gegrilltes Gemüse	6,20 €
<b>Granos de Trigo</b> *A Weizengrütze mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Petersilie, Minze und Granatapfelsirup	6,20 €
<b>Champiñones Gratinados</b> *G Gefüllte und überbackene Champignons	6,90 €

<b>Champiñones rellenos de Espinacas</b> *G	6,90 €
Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons	
<b>Garbanzos con Espinaca</b> *1/*H	6,60 €
Kichererbsen in Spinat und Knoblauch	
<b>Berenjena con Garbanzos</b> *1/*H	6,60 €
Gebratene Auberginenwürfel mit Kichererbsen in Tomatensauce	
<b>Pimientos de Padron</b>	7,20 €
Gebratene, kleine grüne Paprikaschoten	
<b>Patatas Bravas</b> *1	5,20 €
Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und Olivenöl	
<b>Patatas Arrugadas</b>	6,50 €
Kanarische Kartoffeln mit Mersalz, dazu Mojo Rojo Oder Mojo Verde	
<b>Croquetas de Espinaca</b> *A/*C/*G	7,70 €
Hausgemachte Spinatkroketten	

## **PAN**

---

<b>Pan</b> *A	2,90 €
Fünf Baguettescheiben	
<b>Pan con Aioli</b> *1/*A/*C/*G/*J	3,70 €
Baguettescheiben mit Aioli	
<b>Pan con Ajo</b> *A	4,80 €
Knuspriges Baguette mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	
<b>Pan con Tomates</b> *A	6,20 €
Baguette mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und geraspelttem Käse	
<b>Tapas de Madrid</b> *1/*2/*3/*D/*G	7,90 €
Belegtes Baguette mit: Grillgemüse, Chorizo, Serrano, Queso Ibérico, Sardinen *Vegetarisch auch möglich	

## **ENSALADAS**

---

**Ensalada Pequeña** 6,90 €  
Kleiner Salatteller

**Ensalada Mixta** \*1/\*2/\*A 10,50 €  
Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Kresse,  
Zwiebeln, Oliven, Baguette und Dressing nach Wahl

- mit Hähnchenbruststreifen \*F 12,50 €
- mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen \*G/\*H. 13,50 €
- mit Garnelenspießen \*N 15,90 €

**Ensalada de Marquesa** \*A 10,50 €  
Ruccolasalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln,  
Champignon, Gurken, gerösteten Pinienkernen,  
gehobeltem Parmesan, Baguette und Dressing nach Wahl

- mit Hähnchenbruststreifen \*F 12,50 €
- mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen \*G/\*H 13,50 €
- mit Garnelenspießen \*N 15,90 €

## **DRESSING**

---

Balsamico \*1    Honig-Senf \*1    Himbeer-Balsamico \*1

## **PLATOS COMBINADOS**

---

**Plato Ibérico** \*1/\*G/\*E 16,90 €

Die feinsten Vorspeisen der iberischen Halbinsel zum Schlemmen.

Jamón Serrano, Queso Ibérico, Queso Romero, Chorizo, Oliven, Feigenbrot und Baguette

**Plato Valencia** \*1/\*D/\*F/\*G/\*N 16,90 €

Zwei gegrillte Garnellenspieße, Sardinen, gegrillte Champignons und Zucchini, Queso Ibérico, Patatas Bravas und Baguette

**Plato Saro** \*1/\*2/\*3/\*F 16,90 €

Zwei Pinchitos Morunos, Patatas Bravas, gegrillte Zucchini und Champignons, gebratene Chorizo, Pimientos de Padron und Baguette

**Plato Vegetariano** \*A 16,90 €

Gebratenes Gemüse, Queso, Oliven, Pimientos de Padron, Patatas Bravas und Baguette

## **TORTILLAS**

---

**Tortilla Española** \*1/\*G 8,90 €

Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln dazu Beilagensalat

**Tortilla con Queso** \*1/\*C/\*G 9,90 €

Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, und Käse dazu Beilagensalat

**Tortilla de Espinaca** \*1/\*C 9,90 €

Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spinat dazu Beilagensalat

## RACIONES

---

<b>Filete de Cadera</b> *G	22,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat	
• mit Pfefferkruste	23,90 €
• mit hausgemachtem Rotweinjus	24,90 €
<b>Filete de Cedro Ibérico</b> *1/*3	22,90 €
Filet vom iberischem Schwein im Serranoschinkenmantel mit hausgemachtem Rotweinjus, auf gegrillten Champignons mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat	
<b>Secreto Ibérico - Das geheime Filet</b>	22,90 €
Durchwachsen und aromatisch, gegrillt, mit Meersalz, dazu gegrillte Spitzpaprika, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	
<b>Filete de Pavo</b> *1/*F/*G	16,90 €
Putenbruststeak mit gegrilltem Gemüse, Patatas Bravas und Beilagensalat	
<b>Salmón con Ajo</b> *F/*G	17,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, gegrilltem Gemüse, dazu Patatas Arrugadas und Beilagensalat	
<b>Dorada al Horno con Hierbas</b> *A/*D	18,90 €
Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	
<b>Lubina a la Plancha</b> *A/*D	17,50 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit gegrillten Tomaten, Champignons, und Lauchzwiebeln, dazu Patatas Arrugadas	
<b>Dip-Auswahl: Aioli, Sour Cream</b> *1/*C/*G	1,00 €

## POSTRE

---

<b>Crema Catalana</b> *C/*G	7,20 €
Hausgemachte spanische Spezialität	
<b>Churros</b> *A	5,90 €
Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensauce und Puderzucker	
<b>Brownie</b> *A/*C/*G	6,20 €
Schokoladenkuchen mit Schokosauce und frischen Früchten	



## APERITIF

---

<b>Hausgemachte Sangria</b> *8	0,2 l	6,20 €
Mit frischen Früchten	0,7 l	18,50 €
<b>Cocinero Loco</b> *4/*8	0,3 l	6,70 €
Wermut aus Blutorange küsst Limo		
<b>Cocinero Loco Alkoholfrei</b> *4/*8	0,3 l	6,70 €
<b>Tio Pepe Sherry</b>	5 cl	4,20 €
<b>Aperol Spritz</b> *4	0,2 l	6,90 €
<b>Hugo</b>	0,2 l	6,90 €
<b>Lillet Wild Berry</b> *L/*4/*6/*8	0,2 l	6,90 €
<b>Tinto de Verano</b> *6	0,33 l Fl.	6,70 €
Rotwein & Zitronen-Limonade		
<b>Martini Rosso, Bianco, Fiero, oder Vibrante</b> *6	5 cl	5,60 €
<b>Americano</b>	0,2 l	6,90 €
Campari & Roter Vermuth & Soda		
<b>Campari-Soda</b> *4/*6	0,2 l	6,70 €
<b>Campari-Orange</b> *4/*6	0,2 l	6,90 €
<b>Weißweinschorle</b>	0,3 l	6,10 €

## PROSECCO

---

<b>Prosecco auf Eis</b>	0,1 l	3,90 €
	0,75 l Fl.	22,50 €

## AGUA

---

<b>Gerolsteiner Medium</b>	0,25 l Fl.	2,90 €
	0,75 l Fl.	6,50 €
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	0,25 l Fl.	2,90 €
	0,75 l Fl.	6,50 €
<b>Hauswasser Medium</b>		
- Mit frischer Minze,	0,5 l Fl.	3,90 €
- nachhaltig und ökologisch	1,0 l Fl.	5,90 €

## **SIN ALKOHOL**

---

Alle Softgetränke 0,2 l auch als 0,4 l erhältlich

<b>fritz-kola</b> *1/*4	0,2 l Fl.	2,90 €
<b>fritz-kola ohne Zucker</b> *1/*2/*4.	0,2 l Fl.	2,90 €
<b>fritz-limo Orange</b> *4/*5	0,2 l Fl.	2,90 €
<b>fritz-limo Zitrone</b> *3	0,2 l Fl.	2,90 €
<b>Mischmasch fritz-kola mit Orange</b> *3/*4	0,2 l Fl.	2,90 €
<b>Thomas Henry</b>	0,2 l Fl.	3,30 €
Bitter Lemon *6/*8 Ginger Ale *4/*6. Tonic Water *6/*8		
<b>Fever Tree Premium Indian</b> *6	0,2 l Fl.	3,70 €
<b>Elephant Bay Peach</b> Eistee	0,33 l Fl.	3,90 €
<b>Elephant Bay Lemon</b> Eistee	0,33 l Fl.	3,90 €
<b>Müllers Malzbier</b>	0,33 l Fl.	3,90 €

## **JUGOS**

---

- Von Niehoff's Vaihinger -

**Apfel / Ananas / Maracujanektar / Rhabarber /  
Lemon Squash / Orange / Banane**

<b>Als Schorle</b>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,80 €
<b>Als Saft</b>	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	6,30 €

## **CERVEZA**

---

<b>König Pilsener</b>	0,3 l	3,80 €
Frisch gezapft	0,5 l	5,60 €
<b>Alster</b> Bier mit Sprite *6	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,60 €
<b>Krefelder</b> Bier mit Cola *8	0,5 l	5,60 €
<b>San Miguel</b> frisch gezapft	0,3 l	3,90 €
<b>Estrella Damm</b> aus Barcelona	0,33 l Fl.	3,90 €
<b>Estrella Galicia</b> aus Galicien	0,2 l Fl.	2,90 €
<b>König Pilsener</b> alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,80 €
<b>König Pilsener Alster</b> alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
<b>Benediktiner Weissbier</b>	0,5 l Fl.	5,30 €
Alkoholfrei, Naturtrüb oder Dunkel Nur in 0,5 l erhältlich		

## **ESPIRITU**

---

<b>Carlos Primero</b> Brandy aus Jerez	4 cl	7,10 €
<b>Veterano</b> Auf dem Weg zum Brandy	4 cl	6,10 €
<b>Cardenal Mendoza</b> Pietro Jimenez	4 cl	7,10 €
<b>Scheibel Williams Birne</b> *H	4 cl	6,90 €
<b>Hierbas de Mallorca</b>	2 cl	3,60 €
<b>Baileys auf Eis</b> *6	4 cl	5,40 €
<b>Grappa Bianco</b>	2 cl	3,30 €
<b>Orujo de Hierbas</b>	2 cl	3,70 €
<b>Sambuca Hell</b> *6	2 cl	3,50 €
<b>Jose Cuervo Tequila Gold / Silver</b>	2 cl	3,60 €
<b>Jägermeister</b> *6	2 cl	3,30 €
<b>Ramazotti</b> *6	2 cl	3,60 €
<b>Averna</b> *6	2 cl	3,60 €
<b>Mettinger</b>	2 cl	3,30 €
<b>Malteserkreuz Aquavit</b> *H	2 cl	3,70 €

## **TRAGOS LARGOS**

---

<b>Cuba Libre</b> *4/*6/*7	4 cl	7,30 €
<b>Jack Daniels Cola</b> *7	4 cl	7,50 €
<b>43er mit Milch</b> *6	4 cl	7,30 €

## **GIN & TONIC**

---

- mit Fever Tree Tonic + 3,30 € / mit Thomas Henry + 2,90 € -  
- verfeinert mit Kaffeebohne / Orange / Gurke / Ingwer / Limette / Rosmarin -

<b>Roku Gin</b> *E	4 cl	6,20 €
<b>Hendricks Gin</b>	4 cl	6,90 €
<b>Gin Mare</b> *L	4 cl	7,50 €
<b>Tanqueray Gin</b> *L	4 cl	5,90 €
<b>Bombay Sapphire</b> *L	4 cl	6,20 €
<b>Monkey 47</b>	4 cl	7,90 €
<b>Damians Berliner Brandstifter</b> *C/*G/*L	4 cl	6,90 €

## **RUM & WHISKEY**

---

- alle Rum und Whiskey-Sorten als Longdrink auf Eis + 2,50 € -

<b>Botucal Rum</b> *6/*L	4 cl	6,90 €
<b>Don Papa</b> *6	4 cl	7,20 €
<b>Ballantines</b> *4/*L	4 cl	5,50 €
<b>Dimple</b> *L	4 cl	6,50 €
<b>Chivas Regal</b> *4	4 cl	6,50 €
<b>Woodford Reserve</b>	4 cl	6,20 €

## COCKTAILS

---

<b>Sex on the Beach</b> *4/*6	7,90 €
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
<b>Solero</b> *4 / *G	8,50 €
Vodka, Orangensaft, Maracujanektar, Vanillesirup, Sahne	
<b>Ladykiller</b>	8,20 €
Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar	
<b>Mojito</b>	8,20 €
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
<b>Himbeer-Mojito</b>	8,90 €
Rum, Limetten, Minze, Himbeeren, Zucker, Soda	
<b>Caipirinha</b> *L	8,20 €
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	
<b>Tequila Sunrise</b>	7,90 €
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
<b>Gin Fizz</b> *L	7,20 €
Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda	
<b>Whiskey Sour</b> *4	7,90 €
Whiskey, Zitronensaft, Sucre de Canne	
<b>Piña Colada</b> *4 / *G	8,50 €
Rum, Sahne, Kokoslikör, Ananassaft	
* auch alkoholfrei erhältlich	
<b>Espresso Martini</b> *4	7,20 €
Espresso, Kahlúa, Likör 43, Vodka	

## COCKTAILS SIN ALCOHOL

---

<b>Ipanema</b>	7,20 €
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
<b>Save Drive Home</b> *4/*6	7,20 €
Maracujanektar, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	
<b>Virgin Straw</b> *4/*6	7,90 €
Bananensaft, Erdbeerextrakt, Lime Juice, Orangensaft	
<b>Spanischer Sommernachtstraum</b>	7,50 €
Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeeren, Zucker, Grenadine	

## **KAFFEE & CO**

---

- aus der Kaffeerösterei unseres Nachbarn Barösta -

<b>Café Cortado</b> Espresso mit Milchschaum *7	3,80 €
<b>Café Crème</b> *7	2,90 €
<b>Milchkaffee</b> *7	3,90 €
<b>Espresso</b> *7	2,60 €
<b>Espresso Macchiato</b> *7	2,90 €
<b>Cappuccino</b> *7	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b> *7	3,90 €
<b>Carajillo</b> Brandy mit Espresso *7	5,70 €
<b>Espresso 43</b> Espresso mit Likör 43 *7	5,20 €

## **TEE**

---

<b>Glas Tee</b> Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	2,90 €
<b>Frischer Pfefferminz- oder Ingwertee</b>	3,50 €

## VINO BLANCO

---

<b>Pinot Grigio</b> *1	0,2 l	5,90 €
Trocken, feine Frucht		
<b>Oro de Castilla - Verdejo, Rueda</b> *1	0,2 l	6,60 €
Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte, Weiße Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll, perfekte Balance	0,75 l Fl.	22,90 €
<b>Oro de Castilla - Sauvignon blanc, Rueda</b>		
Frischer, ausdrucksvoller Blanco mit Aromen von Tropischen Früchten, zarten Stachelbeerennoten & Grapefruit, unterstrichen von feiner Mineralität	0,2 l 0,75 l Fl.	6,60 € 22,90 €
<b>Jabali - Chardonnay &amp; viura, Cariñena</b> *1		
Frische Frucht von Zitrus, Pfirsich und Honigmelone	0,2 l 0,75 l Fl.	6,60 € 22,90 €
<b>Mascun - Garnacha Somontano</b> *1	0,2 l	6,60 €
Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure	0,75 l Fl.	22,90 €
<b>50° Riesling - Rheingau</b>	0,2 l	6,50 €
Zarter Duft von Pfirsich und Zitrone, am Gaumen sorgt der Schiefer für konzentrierte Mineralität und eine tolle Brillanz	0,75 l Fl.	21,90 €
<b>Abadía de San Campio</b>		
<b>Albariño, Galicia</b>	0,75 l Fl.	29,90 €
Junger Wein, intensive zitronengelbe Farbe, aromatische Intensität nach Zitrusfrüchten, weich und vollmundig		

## VINO ROSADO

---

<b>Santa Cruz Rosado, Syrah</b> *1	0,2 l	6,20 €
Reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen	0,75 l Fl.	20,90 €
<b>Mas Donis Rosat, Garnacha</b> *1	0,2 l	6,60 €
Fruchtig, reife rote Beeren, kräutig und etwas herb mit einem langen schönen Abgang	0,75 l Fl.	21,90 €

## VINO TINTO

---

<b>Vino de la Casa</b> *1.	0,2 l	5,90 €
<b>Valdelana, Tempranillo, Rioja</b>	0,75 l Fl.	19,90 €
Frischer ausgewogener Jungwein aus dem Ebro Delta mit verspielten Noten reifer roter Beeren		
<b>Ochoa Calendas Tinto, Garnacha, Tempranillo, Navarra</b>	0,2 l	6,20 €
	0,75 l Fl.	19,90 €
Fein fruchtiger Joven aus Nordspanien Mit verspielten Noten von roten Beerenfruchten, Früchtekonfit und Floren Aromen		
<b>Juan Gil - Monastrell, Jumilla</b> *1	0,2 l	6,60 €
	0,75 l Fl.	22,50 €
Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen und reife rote Beeren		
<b>David Moreno Crianza - Tempranillo, Rioja</b> *1	0,2 l	6,80 €
	0,75 l Fl.	22,90 €
Aromen von dunklen Waldfrüchten, weiche Holznoten, rund mit reifen Tanninen		
<b>Atance - Bobal</b> *1	0,2 l	6,70 €
	0,75 l Fl.	22,90 €
Kräftig, fruchtig, fein eingebundene Säurestruktur. Toni Sarrión ist es gelungen, diesen sortenreinen Bobal Wein, perfekt auszubalancieren! Der perfekte BIO-Wein		
<b>Rafael Cambra El Bonne Homme, Monastrell, Cabernet, Sauvignon, Valencia</b>	0,2 l	6,60 €
	0,75 l Fl.	22,90 €
Unfiltrierter Cuvée mit viel Kraft und Temperament, feine Noten von schwarzen Kirschen und Veilchen, dazu kommen feine Gewürze und ein langer Nachhall		
<b>Gran Clot Dels Oms - Merlot</b>	0,2 l	7,90 €
	0,75 l Fl.	24,90 €
Rubinrote Reflexe, elegant, reife rote und dunkle Beeren, feine Tannine, würzig nach Wildkräutern		



**Lan Reserva Crianza -** 0,2 l 6,90 €  
**Tempranillo, Rioja** 0,75 l Fl. 23,90 €

Brandroter Saum, weiches Eichenholz, Karamell  
balsamische Note, gut eingebundene Säure

**Lan Reserva -** 0,75 l Fl. 30,90 €  
**Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Rioja**

Intensives Kirschrot, Aromen mit feinen Röstnoten,  
gehaltvoll mit gut im Alkohol eingebundenen Tanninen

**Pittacum Val de la Osa - Mencia** 0,75 l Fl. 34,90 €  
**Jahr 2017**

Nur nicht gequetschte Trauben werden sorgfältig  
ausgewählt, 12 Monate in französischen Eichenfässern,  
Fruchtiges Bankett, Eichennoten, unaufdringlich, Vegan

---

### **Allergene**

A enthält Weizen  
B enthält Krebstiere  
C enthält Eier  
D enthält Fisch  
E enthält Erdnüsse  
F enthält Sojabohnen  
G enthält Milch  
H enthält Schalenfrüchte  
I enthält Sellerie  
J enthält Senf  
K enthält Sesamsamen  
L enthält Schwefeldioxid und Sulfit  
M enthält Lupinen  
N enthält Weichtiere

### **Zusatzstoffe**

1 mit Konservierungsstoffen  
2 mit Geschmacksverstärkern  
3 mit Antioxidationsmitteln  
4 mit Farbstoff  
5 mit Phosphat  
6 mit Süßungsmitteln  
7 Koffeinhaltig  
8 Chininhaltig  
9 Geschwärzt  
10 enthält Phenylalaninquelle