



SARO'S SIESTA

17:00 - 18:00 Uhr

zum Entspannen nach der Arbeit im Saro

Zwei Gläser Hauswein 0,2 l

&

0,5 l Hauswasser Medium

&

Frisches Brot mit Oliven und Aioli

- - - 20,50 € - - -

TAPAS DE CARNE

Jamón Serrano *1/*3 Spanischer Schinken mit Baguette	7,90 €
Chorizo de Bellota Pata Negra *1/*3 Paprika-Rohwurst vom iberischen Eichelschwein mit Baguette	7,80 €
Chorizo *1/*3. Gebratene spanische Paprikasalami mit Baguette	7,90 €
Champinones con Serrano *1/*3. Pilzpfanne mit Serranoschinken	7,80 €
Dátiles con Bacon *1/*3 Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	7,90 €
Albondigas *1 Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Baguette	8,40 €
Espárragos trigueros con Serrano *1/*3 Grüner Spargel umhüllt von knusprigem Serranoschinken	7,90 €
Pinchos de Filete de Cadera *F Marinierte Steakspeie	11,90 €
Pinchos de Alcachofa con Serrano *G/*1/*3 Mit Serrano umhüllte Artischockenspieße und Parmesan	7,90 €
Pinchitos de pollo *F/*J Drei marinierte Hähnchenbrustspeie mit Baguette (pikant)	7,80 €
Pinchitos de Cerdo *F Drei marinierte Schweinefiletspeie mit Baguette (pikant)	7,80 €
Bolitas de patatas y serrano *A/*C/*G/*1/*3 Hausgemachte Kartoffel-Serrano-Käse-Bällchen mit Dip nach Wahl	7,90 €

TAPAS DE PESCADO O MARISCOS

Calamres a la Romana *A/*N/*C Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	7,90 €
Calamares a la Plancha *N Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie dazu Aioli	8,90 €
Gambas a la casa *N Geschälte gebratene Gambas mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Paprika, etwas Peperoni und Knoblauch dazu Baguette (pikant)	9,90 €
Gambas a la Jerez *N Geschälte, gebratene Gambas in Sherry mit Baguette	9,90 €
Gambas al ajillo *N Garnelen mit Kopf und Schale in Knoblauch-Chili-Olivenöl mit Baguette (pikant)	9,90 €
Pinchos de Gamba *N Zwei gegrillte Garnellenspieße mit Knoblauchöl	9,50 €
Sardinas *A/*D Gebratene Sardinen	6,90 €
Boquerones Fritos *A/*D Frittierte Sardellen	7,90 €
Boquerones a la Vinagreta 1/*D In Knoblauchöl eingelegte Sardellen	7,90 €
Chiperones *A/*N Frittierte Mini-Tintenfische, dazu Aioli	9,50 €
Muslitos de mar *A/*B/*C Frittierte Krebscheren, dazu Aioli	7,80 €

TAPAS VEGETARIANAS

Aceitunas *1/*2 (vegan)	4,50 €
Grüne, schwarze oder gemischte Oliven	
Queso Ibérico *1/*G	8,50 €
Spanischer Hartkäse mit Baguette	
Queso Romero *G	8,90 €
Rosmarinkäse (Schafmilch) mit Baguette	
Queso de Cabra *G / *H	8,90 €
Gebackener Ziegenkäse auf Ruccolabett mit karamellisierten Wallnüssen und Baguette	
Verdura a la Plancha (vegan)	7,40 €
Gegrilltes Gemüse	
Champiñones gratinados *G	7,90 €
Mit Creme Fraiche und gehackte Pilze gefüllte und überbackene Champignons	
Champiñones rellenos de espinacas *G	7,90 €
Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons	
Garbanzos con espinacas *1/*H (vegan)	7,80 €
Kichererbsen in Spinat und Knoblauch	
Berenjena con garbanzos *1/*H (vegan)	7,90 €
Gebratene Auberginenwürfel mit Kichererbsen in Tomatensauce mit Baguette	
Pimientos de Padrón (vegan)	7,90 €
Kleine, grüne Bratpaprika galizischer Art	
Patatas Bravas *1 (vegan)	5,90 €
Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Koriander	
Papas arrugadas (vegan)	7,40 €
Kanarische Kartoffeln mit Meersalzkruste, dazu Mojo rojo und / oder Mojo verde	
Croquetas de espinacas *A/*C/*G	8,90 €
Hausgemachte Spinatkroketten, dazu Sour Cream	

PAN

Pan ^{*A}	3,90 €
Fünf Baguettescheiben	
Pan con Aioli ^{*1/*A/*C/*G/*J}	4,90 €
Baguettescheiben mit Aioli	
Pan con ajo ^{*A (vegan)}	5,90 €
Knuspriges Baguette verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	
Pan con Tomates ^{*A}	6,90 €
Baguette mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und geraspelttem Käse	
Tapas de Madrid ^{*1/*2/*3/*D/*G}	9,40 €
Belegte Baguettescheiben mit: Grillgemüse, Chorizo, Serrano, Queso Ibérico und Sardinen *auch vegetarisch möglich	

TORTILLAS

Tortilla española ^{*1/*C}	11,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln Serviert mit einem Beilagensalat	
Tortilla con queso ^{*1/*C/*G}	12,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, und Käse Serviert mit einem Beilagensalat	
Tortilla de espinaca ^{*1/*C}	12,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spinat Serviert mit einem Beilagensalat	
Tortilla con Chorizo ^{*1/*3/*C/}	12,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Chorizo Serviert mit einem Beilagensalat	

ENSALADAS

Ensalada pequeña (vegan) 7,90 €

Kleiner knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln mit Baguette und Dressing nach Wahl

Ensalada de trigo - Bulgursalat ^{*A} (vegan) 9,50 €

Bulgur, Tomaten, Lauchzwiebeln, Petersilie, Minze, Zitronensaft, Olivenöl und Granatapfelsirup

Ensalada mixta ^{*1/*2/*A} (vegan) 12,50 €

Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kerne, Baguette und Dressing nach Wahl

- mit Hähnchenbruststreifen ^{*F} 14,50 €
- mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen ^{*G/*H} 15,50 €
- mit Garnelenspießen ^{*N} 17,90 €

Ensalada de Marquesa ^{*A} 12,50 €

Ruccola mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Gurken, Kerne, gehobeltem Parmesan, Baguette und Dressing nach Wahl

- mit Hähnchenbruststreifen ^{*F} 14,50 €
- mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen ^{*G/*H} 15,50 €
- mit Garnelenspießen ^{*N} 17,90 €

Unsere hausgemachten Dressings:

Balsamico ^{*1} Honig-Senf ^{*1} Himbeer-Balsamico ^{*1}

RACIONES

Filete de cadera *G 27,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind serviert mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat

- mit Pfefferkruste 28,90 €
- mit hausgemachtem Rotweinjus 29,90 €

Filete de cedro ibérico *1/*3 28,90 €
Filet vom iberischem Schwein im Serranoschinkenmantel mit hausgemachtem Rotweinjus serviert auf gegrillten Champignons mit Rosmarinkartoffeln, und Beilagensalat

Filete de pavo *1/*F/*G 19,90 €
Putenbruststeak serviert mit gegrilltem Gemüse, Patatas Bravas und Beilagensalat

Salmón con ajo *F/*G 22,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, serviert mit gegrilltem Gemüse, Papas arrugadas und Beilagensalat

Dorada al horno con hierbas *A/*D 23,90 €
Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen serviert mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

Lubina a la plancha *D 22,90 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert mit gegrillten Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, Papas arrugadas und Beilagensalat

Patatas al horno con espinacas *A/*G 15,90 €
Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Spinat überbacken, dazu Sour Cream, serviert mit Beilagensalat

Unsere hausgemachten Dips:

Aioli, Sour Cream, Mojo rojo, Mojo verde *1/*C/*G 1,00 €

PLATOS COMBINADOS

Plato Ibérico *1/*G/*E	21,90 €
Die feinsten Vorspeisen der iberischen Halbinsel zum Schlemmen. Eine Variation aus Jamón Serrano, Queso Ibérico, Queso Romero, Chorizo, Oliven, Feigenbrot und Baguette	
Plato Valencia *1/*A/*D/*F/*G/*N	22,90 €
Zwei gegrillte Garnellenspieße, eine Sardine, Tintenfischringe, gegrillte Champignons und Zucchini, Patatas Bravas und Aioli Serviert mit Beilagensalat	
Plato Saro *1/*2/*3/*F	22,90 €
Zwei Hähnchenspieße, zwei Schweinefiletspieße, gebratene Chorizo, gegrillte Champignons und Zucchini, Bratpaprika, Patatas Bravas und Sour Cream Serviert mit Beilagensalat	
Plato Vegetariano *A/*C/*G	20,90 €
Gegrilltes Gemüse, Oliven, zwei Spinatkroketten, Bulgursalat, Patatas Bravas Serviert mit Beilagensalat	

POSTRE

Crema Catalana *C/*G	8,90 €
Hausgemachte, katalanische Dessertcreme mit karamellisierter Zuckerschicht	
Churros *A	6,50 €
Spanisches Spritzgebäck wahlweise mit Zimt und Zucker oder mit Puderzucker und Schokosauce	
Tarta de Santiago *C/*H.	7,90 €
Haugemachter spanischer Mandelkuchen (glutenfrei)	
Brownie *A/*C/*G/*H	7,50 €
Schokoladenkuchen mit Schokosauce und frischen Früchten	

APERITIVO

Sangría a la casa *8		7,90 €
Hausgemacht, mit frischen Früchten	0,7 l	21,90 €
Saro Spritz / Alkoholfrei		7,90 €
Martini Bianco / Floreale mit Pomegranate		
Sarti Spritz *4		7,90 €
Aperol Spritz *4		7,90 €
Hugo / Alkoholfrei		7,90 €
Lillet Wild Berry *L/*4/*6/*8		7,90 €
Negroni		8,90 €
Gin, Campari & roter Vermuth		
Campari-Orange *4/*6		7,90 €
Tinto de Verano *6		7,90 €
Rotwein & Zitronen-Limonade		
Martini Rosso, Bianco, Fiero, Vibrante oder Floreale *6	5 cl	6,90 €

CAVA

Jaume Serra Cava	0,1 l	4,90 €
	0,2 l	6,70 €
	0,75 l Fl.	22,90 €

AGUA

Hauswasser Medium		
- Mit frischer Minze,	0,5 l Fl.	4,30 €
- nachhaltig und ökologisch	1,0 l Fl.	6,90 €
Gerolsteiner Medium	0,25 l Fl.	3,30 €
	0,75 l Fl.	7,20 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l Fl.	3,30 €
	0,75 l Fl.	7,20 €

SIN ALCOHOL

fritz-kola *1/*4	0,2 l Fl.	3,30 €
fritz-kola superzero *1/*2/*4.	0,2 l Fl.	3,30 €
fritz-limo Orange *4/*5	0,2 l Fl.	3,30 €
fritz-limo Zitrone *3	0,2 l Fl.	3,30 €
fritz-kola Mischmasch *3/*4	0,2 l Fl.	3,30 €
Alle fritz-Getränke auch als 0,4 l erhältlich		5,90 €

Thomas Henry	0,2 l Fl.	3,70 €
Bitter Lemon *6/*8 Ginger Ale *4/*6. Tonic Water *6/*8		

Fever Tree Premium Indian *6	0,2 l Fl.	4,10 €
-------------------------------------	-----------	--------

Elephant Bay Peach Eistee	0,33 l Fl.	4,40 €
Elephant Bay Lemon Eistee	0,33 l Fl.	4,40 €

Müllers Malzbier	0,33 l Fl.	4,40 €
-------------------------	------------	--------

JUGOS

- Von Niehoff's Vaihinger -

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

Als Schorle	0,3 l	4,70 €
--------------------	-------	--------

Als Saft	0,3 l	5,40 €
-----------------	-------	--------

CERVEZA

König Pilsener	0,3 l	3,90 €
Frisch gezapft	0,5 l	5,90 €
San Miguel	0,3 l	3,90 €
Frisch gezapft	0,5 l	5,90 €
Alster	0,3 l	3,70 €
Bier mit Sprite *6	0,5 l	5,60 €
Krefelder *8	0,3 l	3,70 €
Bier mit Cola	0,5 l	5,60 €
Estrella Damm aus Barcelona	0,33 l Fl.	3,90 €
Estrella Galicia aus Galicien	0,2 l Fl.	3,10 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,80 €
König Pilsener Alster alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Weissbier	0,5 l Fl.	5,50 €
Alkoholfrei, Naturtrüb oder Dunkel		

ESPIRITU

Tunel Hierbas de Mallorca	2 cl	3,90 €
Süß, halbtrocken, trocken		
Anís Seco La Cordobesa.	2 cl	3,90 €
Sol y Sombra	4 cl	6,90 €
Likör 43	2 cl	4,10 €
Scheibel Williams Birne *H.	4 cl	7,30 €
Baileys auf Eis *6	4 cl	6,10 €
Grappa Bianco	2 cl	3,90 €
Sambuca Hell *6	2 cl	4,20 €
Jose Cuervo Tequila Gold / Silver	2 cl	3,90 €
Jägermeister *6	2 cl	3,80 €
Ramazotti *6	2 cl	3,90 €
Averna *6	2 cl	3,90 €
Mettinger	2 cl	3,80 €
Frangelico *H	2 cl	4,10 €
Fernet-Branca	2 cl	4,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,90 €

BRANDY

Veterano Auf dem Weg zum Brandy	4 cl	6,50 €
Carlos Primero Brandy aus Jerez	4 cl	7,50 €
Cardenal Mendoza Pietro Jimenez	4 cl	7,90 €

VODKA

Ketel one Vodka *A	2 cl	4,60 €
Grey Goose Vodka *A	2 cl	5,50 €
Beluga Vodka *6	2 cl	5,10 €
Chopin Vodka *A	2 cl	5,50 €
Belvedere Vodka *A	2 cl	5,50 €

GIN & TONIC

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

Roku Gin *E	4 cl	6,80 €
Hendricks Gin	4 cl	7,50 €
Gin Mare *L	4 cl	7,90 €
Tanqueray London Dry Gin *L	4 cl	6,30 €
Bombay Sapphire *L	4 cl	6,50 €
Monkey 47	4 cl	8,90 €
Damians Berliner Brandstifter *C/*G/*L	4 cl	7,70 €

RUM & WHISKEY

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

Botucal Rum *6/*L	4 cl	6,90 €
Don Papa *6	4 cl	7,70 €
Ballantines *4/*L	4 cl	5,80 €
Dimple *L	4 cl	6,90 €
Chivas Regal *4	4 cl	6,90 €
Woodford Reserve	4 cl	6,90 €
Cuba Libre *4/*6/*7	4 cl	7,90 €
Jack Daniels Cola *7	4 cl	7,90 €

COCKTAILS

Sex on the Beach *4/*6	8,90 €
Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
Solero *4 / *G	8,90 €
Vodka, Orangensaft, Maracujanektar, Vanillesirup, Sahne	
Ladykiller	8,80 €
Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar	
Mojito	8,90 €
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
Himbeer-Mojito	9,50 €
Rum, Limetten, Minze, Himbeeren, Zucker, Soda	
Caipirinha *L	8,90 €
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	
Margarita	9,50 €
Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, Limettensaft	
Gin Fizz *L	8,30 €
Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda	
Whiskey Sour *4	8,90 €
Whiskey, Zitronensaft, Sucre de Canne	
Piña Colada *4 / *G	8,90 €
Rum, Sahne, Kokoslikör, Ananassaft	
* auch alkoholfrei erhältlich	
Espresso Martini *4	9,70 €
Espresso, Kahlúa, Likör 43, Vodka	

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Ipanema	7,90 €
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
Save Drive Home *4/*6	7,90 €
Maracujanektar, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	
Virgin Straw *4/*6	8,70 €
Bananensaft, Erdbeerextrakt, Lime Juice, Orangensaft	
Spanischer Sommernachtstraum	8,20 €
Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeeren, Zucker, Grenadine	

CAFÉ

Café Crème *7	3,60 €
Milchkaffee *7	4,60 €
Espresso *7	2,90 €
Doppelter Espresso *7	4,30 €
Espresso Macchiato *7	3,50 €
Cappuccino *7	4,10 €
Flat White *7	4,90 €
Latte Macchiato *7	4,50 €
Café Cortado Espresso mit Milchschaum *7	3,90 €
Carajillo Brandy mit Espresso *7	5,90 €
Espresso 43 Espresso mit Likör 43 *7	5,90 €
Spanish Latte *7	3,60 €

Alle Kaffeesorten auch mit veganer Milch erhältlich

TÉ

Glas Tee	3,30 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	
Frische Tees	3,90 €
Minze, Ingwer, Früchte	

VINO BLANCO

Pinot Grigio *1	0,2 l	6,70 €
Grauburgunder, Trocken, feine Frucht		
50° Riesling - Rheingau	0,2 l	6,90 €
Zarter Duft von Pfirsich und Zitrone, am Gaumen sorgt der Schiefer für konzentrierte Mineralität und eine tolle Brillanz	0,75 l Fl.	22,90 €
Oro de Castilla - Verdejo, Rueda *1	0,2 l	7,50 €
Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte, Weiße Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll,	0,75 l Fl.	24,90 €
Oro de Castilla - Sauvignon blanc, Rueda		
Frischer, ausdrucksvoller Blanco mit Aromen von Tropischen Früchten, zarten Stachelbeerennoten & Grapefruit	0,2 l	7,50 €
	0,75 l Fl.	24,90 €
Jabali - Chardonnay & viura, Cariñena *1		
Frische Frucht von Zitrus, Pfirsich und Honigmelone	0,2 l	7,50 €
	0,75 l Fl.	24,90 €
Mascun - Garnacha Somontano *1	0,2 l	7,10 €
Fruchtig, frisches Obst, tropische Früchte, Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure	0,75 l Fl.	23,90 €
Agnus Malvasia Fermentado - Rioja	0,2 l	7,90 €
Strohgelb mit grünen Nuancen, Nuancen von tropischen Früchten, fruchtig, elegant, weiche Tannine, langer Abgang	0,75 l Fl.	25,90 €
Abadía de San Campio		
Albariño, Galicia	0,75 l Fl.	31,90 €
Junger Wein, intensive zitronengelbe Farbe, aromatische Intensität nach Zitrusfrüchten, weich und vollmundig		
Weißweinschorle	0,3 l	6,50 €

VINO ROSADO

Santa Cruz Rosado, Syrah *1	0,2 l	6,90 €
Mittlere Intensität, reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen, weich	0,75 l Fl.	21,90 €
Mas Donis Rosat, Garnacha *1	0,2 l	7,10 €
Fruchtig, reife rote Beeren, kräutig und etwas herb mit einem langen schönen Abgang	0,75 l Fl.	22,90 €

VINO TINTO

Vino de la Casa *1.	0,2 l	6,90 €
Valdelana, Tempranillo, Rioja	0,75 l Fl.	22,50 €
Frischer ausgewogener Jungwein aus dem Ebro Delta mit verspielten Noten reifer roter Beeren		
Toni Arraez Bala Perdida, Garnacha	0,2 l	7,30 €
Tintorera, Alicante Bouschet *1	0,75 l Fl.	23,90 €
Intensiv leuchtendes Kirschrot mit purpurnem Rand, reife rote und schwarze Beeren, marmeladig und verführerisch		
Juan Gil - Monastrell, Jumilla *1	0,2 l	7,20 €
Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen und reife rote Beeren	0,75 l Fl.	23,90 €
David Moreno Crianza -	0,2 l	7,70 €
Tempranillo, Rioja *1	0,75 l Fl.	24,50 €
Aromen von dunklen Waldfrüchten, weiche Holznoten, rund mit reifen Tanninen		
Rafael Cambra El Bonne Homme, Monastrell,		
Cabernet, Sauvignon, Valencia	0,2 l	7,10 €
Ungefiltert und ungeklärt. Dunkle reife Beeren, weich, fruchtig, würzig, balsamische Note	0,75 l Fl.	23,90 €

Capcanes Lasendal Seleccio *1

Garnacha Tinta, Syrah	0,2 l	8,50 €
Ausgewogen, runder Garnacha mit	0,75 l Fl.	24,90 €
ätherischen Noten und eine wenig Pfeffer, perfekt ausbalanciert, reife Tanine, gute Säure		

Gran Clot dels Oms - Merlot	0,2 l	8,90 €
Rubinrote Reflexe, elegant, reife rote und	0,75 l Fl.	26,90 €
dunkle Beeren, feine Tannine, fruchtig, vollmundig		

LAN Crianza	0,2 l	7,80 €
Tempranillo, Rioja, Garnacha,	0,75 l Fl.	24,90 €
Leuchtendes Kirschrot, fruchtig, ausdrucksstark, weich, gut eingebundene Säure, anhaltender Abgang		

LAN Reserva	0,75 l Fl.	33,90 €
Tempranillo, Mazuelo, Rioja		
Sattes Kirschrot, süße Gewürze, weiches Eichenholz, vollmundig, reife Tannine, lang anhaltender Abgang		

LAN Gran Reserva	0,75 l Fl.	39,90 €
Tempranillo, Mazuelo, Rioja		
Intensives Kirschrot, ausgewogen, würzig, Röstaromen, samtig, fruchtig, gut eingebundene weiche Tannine		

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 Sulfite
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