La Cucina di Francesco

BENVENUTI

SEHR VEREHRTE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

willkommen in unserem Haus, das wir nun schon seit 2004 mitten im Herzen Bad Neustadts führen. Und wir tun das mit ganzem Herzen, voller Leidenschaft und mit einem Team, das immer Augen und Ohren für Euch hat – auch wenn es mal Anlass zu Kritik geben sollte.

Wir bieten Euch authentische süditalienische Küche, so wie sie rund um Napoli in der Campi Flegrei geliebt und genossen wird. An der Speisekarte haben wir ein wenig „gebastelt", damit sie kleiner und übersichtlicher wird. Am besten einfach mal durchblättern und sich einen „Vorgeschmack" holen!

Selbstverständlich haben wir auch leckere Weine, Biere und Spirituosen im Angebot und falls Ihr mal einen Sonderwunsch für Gaumen und Kehle haben solltet: einfach nachfragen – wir werden alles tun, um ihn zu erfüllen.

Und jetzt BUON APPETITO bei Pizza oder Pasta, bei Fisch oder Fleisch, oder gern auch vegetarisch. Genießt ein paar schöne Stunden bei uns. Wir freuen uns, für Euch da sein zu dürfen.

EURE SANDRA & EUER FRANCESCO
MIT DEM GESAMTEN TEAM

La Cucina di Francesco

APERITIF

APERITIVO ROSATO MIO Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikumblätter	0,2l	**6,90**
APEROL oder **CAMPARI SPRITZ** Aperol [1] oder Campari, Prosecco, Orange und Soda	0,2l	**6,90**
LIMONCELLO SPRITZ Limoncelloeis, Prosecco, Zitrone, Limoncello	0,2l	**6,90**
WILD BERRY LILLET Lillet, Tonic Wildberry	0,2l	**6,90**
HUGO Prosecco, Holundersirup und Minze	0,2l	**6,90**
MALFY GIN CON ARANCIA oder **LIMONE**	0,2l	**7,50**
MONKEYS GIN TONIC		**8,00**
GLAS PROSECCO	0,1l	**4,90**
CAMPARI Soda oder Orange [1]	0,2l	**6,90**
MARTINI Bianco oder Rosso	5cl	**4,50**
SANBITTER alkoholfrei [1]	0,1l	**3,50**

FRUCHTSÄFTE

ORANGEN-, BANANEN- ODER KIRSCHSAFT	0,2l		**2,40**
APFELSAFTSCHORLE	0,2l / 0,4l	**2,40**	**3,90**
JOHANNISBEERSCHORLE	0,2l / 0,4l	**2,40**	**3,90**
KIBA Kirsch-Banane	0,2l / 0,4l	**2,40**	**3,90**

La Cucina di Francesco

SOFTDRINKS

PUREZZA MEDIUM/STILL	0,35l / 0,75l	2,60	4,50
AFRI-COLA	0,2l / 0,4l	2,70	4,20
AFRI-COLA LIGHT	0,33l		3,40
BLUNA ORANGE / ZITRONE / MIX COLA	0,2l / 0,4l	2,70	4,20
EISTEE Pfirsisch oder Heidelbeere (1, 2)	0,33l		3,70
GARTEN-LIMONADE Zitrone, Orange, Grapefruit	0,5l		4,50
BITTER LEMON / GINGER ALE / TONIC WATER	0,2l		2,60
BIONADE HOLUNDER	0,33l		3,50
ALMDUDLER	0,35l		3,40

BIERE VOM FASS

WÜRZBURGER HOFBRÄU	0,2l / 0,4l	2,80	4,20
KAPUZINER HEFEWEIZEN	0,3l / 0,5l	3,10	4,50
RADLER ODER COLA-BIER	0,4l		4,20

BIERE AUS DER FLASCHE

KAPUZINER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	4,50
KAPUZINER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5l	4,50
KROMBACHER ALKOHOLFREIES BIER	0,33l	3,10
ALKOHOLFREIES RADLER	0,5l	4,50

La Cucina di Francesco

BIERE AUS DER FLASCHE

MÖNCHSHOF HELLES	0,5l	4,50
MÖNCHSHOF SCHWARZBIER	0,5l	4,50
KELLERBIER NATURTRÜB Herrlich vollmundiger Charakter, besonders milder Geschmack	0,5l	4,50
MALZBIER	0,33l	3,10

WEIN

VINO BIANCO CASA / VINO ROSSO CASA	0,2l / 0,5l	4,90	10,90
ROSÉ	0,2l		4,90
PINOT GRIGIO	0,2l		6,00
LUGANA	0,2l		6,90
PRIMITIVO	0,2l		6,50
BARDOLINO	0,2l		6,00
NERO D'AVOLA	0,2l		6,00
WEINSCHORLE	0,2l		4,10
LAMBRUSCO	0,2l		4,90

Sie haben Fragen zu unseren Weinen? Gern beraten wir Sie. Auf Wunsch erhalten Sie auch unsere separate italienische Weinkarte.

La Cucina di Francesco

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,30
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
KAFFEE CREME	2,50
CAPPUCCINO	3,00
LATTE MACCHIATO	4,10
ESPRESSO CORRETTO GRAPPA	3,90
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	3,40
TEE separate Teekarte erhältlich	2,80

DIGESTIF

LIMONCELLO	4cl	4,50
RAMAZZOTTI	4cl	4,50
SAMBUCA	4cl	4,50
GRAPPA DELLA CASA	4cl	4,50
FERNET BRANCA	4cl	4,50
AVERNA	4cl	4,50
AMARETTO	4cl	4,50
VECCHIA ROMAGNA BRANDY	4cl	5,50
BAILEYS	4cl	4,50
LUCANO	4cl	4,50

Sie haben Fragen zu unseren Spirituosen? Gern beraten wir Sie. Auf Wunsch erhalten Sie auch unsere separate Grappa-, Whiskey- und Rum-Karte.

La Cucina di Francesco

ANTIPASTI

12	**SALMONE MARINATO** gebeizter Lachs auf Rote-Beete-Carpaccio mit ital. Büffelmozzarella (H, J)	15,90
13	**ANTIPASTO DI TERRA** Parmaschinken, ital. Wurst, Parmesan, Gorgonzola, Schafskäse und gemischte Oliven (J, 3)	13,90
14	**ANTIPASTO DELLA VETRINA** verschiedene Vorspeisen aus unserer Vitrine	8,50
18	**CARPACCIO DI MANZO** zarte Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Zitrone, Parmesan und Sellerie auf Rucola (2, 3, J, C)	12,90
19	**BRUSCHETTA AL POMODORO DELLA CASA** eine Scheibe hausgemachtes geröstetes Brot mit frischen Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Basilikum und Rucola (A, J)	3,90
20	**MONTANARA DELLA NONNA** frittierter Pizzateig mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum	5,50
21	**MOZZARELLA ALLA TOSCANA** gegrillter ital. Büffelmozzarella mit Parmaschinken auf Salat (J, 3)	12,90
23	**PARMIGIANA DI MELANZANE „RICETTA DELLA NONNA"** Aubergine überbacken mit frischen Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Parmesan und frischem Basilikum (J) – Original Neapolitanisches Rezept nach Großmutters Art	11,90

SUPPEN

25	**CREMA DI POMODORO** Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot (A)	5,50
27	**ZUPPETTA DI PESCE** Original italienische Fischsuppe mit Scampi, Calamari, Fischfilet und Venusmuschel (B, H)	9,90
28	**TAGESSUPPE NACH SAISON**	**TAGESPREIS** Fragen Sie unser Personal

La Cucina di Francesco

SALATE

30	**INSALATA MISTA** gemischter Salat der Saison (3)	5,90
32	**INSALATA DI POMODORI** Tomaten-Salat mit Zwiebeln, Oliven und Thunfisch (3, 9)	10,90
33	**INSALATA CAPRESE** Tomaten und ital. Büffelmozzarella, mit Parmaschinken umhüllt und mit Basilikum-Pesto verfeinert (J, 3)	12,90
35	**INSALATA ALLA FRANCESE** gemischter Salat mit Artischocken, gebratenen Champignons, geschälten Garnelen, Speck und Croutons (A, B, 3)	14,90
36	**INSALATA TROPICALE** Salat der Saison mit gegrillter Putenbrust, Ananas, Melone, Orange und Mais (3, 5, 11)	14,90
37	**INSALATA MARADONA** großer gemischter Salat der Saison mit argentinischem Rumpsteak (ca. 100g) (3, 5)	16,90
38	**INSALATA CAPRICCIOSA** gemischter Salat der Saison mit Schinken, Käse, Artischocken, Zwiebeln, Oliven, Ei und Thunfisch (E, J, 2, 3, 5, 6)	14,90

WÄHLEN SIE AUS EINEM DER FOLGENDEN DRESSINGS FÜR IHREN SALAT:

BALSAMICO- ODER JOGHURTDRESSING

Zu unseren Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir Ihnen einen Brotkorb.

Gern reichen wir Ihnen gegen einen Aufpreis von 2,00 einen weiteren.

La Cucina di Francesco

SPAGHETTI FÜR ALLE

45	**SPAGHETTI NAPOLI** mit Tomatensauce und Parmesan (A)	9,90
46	**SPAGHETTI AL RAGU DI VITELLO BOLOGNESE** mit Hackfleisch vom Kalb in Tomatensauce und Parmesan (A)	12,90
47	**SPAGHETTI CARBONARA** mit Speck, Eigelb, Pecorino-Creme und Parmesan (A, E, J, 3)	13,90
48	**SPAGHETTI AL GOLFO** mit Calamari, Venusmuscheln, geschälten Riesengarnelen und Knoblauch in Weißwein-Cocktailtomatensauce – leicht scharf (B, H, 1)	15,90
49	**SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO** mit Knoblauch, Olivenöl, ital. Chilli – scharf – und Parmesan (A)	9,90
50	**SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA** mit Kapern, Oliven, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Parmesan (A)	11,90

PENNETTE

55	**PENNETTE AI QUATTRO FORMAGGI** mit vier Käsesorten und Parmesan (A, J)	12,90
57	**PENNETTE ALL' ARRABBIATA** mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, ital. Chilli – scharf – und Parmesan (A)	11,90
58	**PENNETTE ALL' AMATRICIANA** mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Parmesan (A)	12,90

TORTELLONI GEFÜLLT MIT SPINAT UND RICOTTA

41	**TORTELLONI LEONARDO** mit Lachs und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce und Parmesan (A, J)	14,90
43	**TORTELLONI ISCHIA** mit Cherry-Tomatensauce, Basilikum, umhüllt von Rucola und Parmesan (A, 3)	13,50

Gern reichen wir Ihnen gegen einen Aufpreis von 2,00 ein Schälchen Parmesan extra.

La Cucina di Francesco

TAGLIATELLE

51	**TAGLIATELLE ALLA SANDRA** mit geschälten Garnelen, Zucchini, Sahnesauce und Parmesan (A, B, J)	14,50
52	**TAGLIATELLE BUFFALA E SALMONE** mit frischem Lachs in einer Creme von ital. Büffelmozzarella mit rosa Pfeffer und mit Limette verfeinert (A, J, H)	16,90
67	**TAGLIATELLE IMPERALE** mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Trüffelsahnesauce und Parmesan (B, J)	17,90
69	**TAGLIATELLE ALLA ZIO RAFF** drei Riesengarnelen mit Steinpilzen in Sahnesauce und Parmesan (B, J)	17,90

GNOCCHETTI

60	**GNOCCHI MIT SELBSTGEMACHTEM PESTO** Pesto aus Knoblauch, Pinienkernen, Basilikum und Parmesan	12,00
61	**GNOCCHI AI FUNGHI DI STAGIONE** mit Hähnchenstreifen, Champignons, Sahne und Parmesan (A, J)	13,50
102	**GNOCCHI ROMAGNOLI** mit Hähnchenstreifen, Spinat, Gorgonzola und Parmesan (A, J)	13,90

AL FORNO

42	**TORTELLONI GRATINATA** mit Käsesauce und Mozzarella – überbacken (A, 3)	13,90
59	**GNOCCHI SICILIANA** mit Tomatensauce, Aubergine und Mozzarella – überbacken	14,90
62	**PENNE AL FORNO** mit Hackfleisch vom Kalb, Schinken, frischen Champignons und Mozzarella – überbacken (A, 1, 5, 6)	13,90
64	**PENNETTE VEGETARIANE** mit frischem Gemüse in Tomaten-Sahnesauce und Mozzarella – überbacken (A, J, H, 1)	12,90
66	**TAGLIATELLE REALE** mit Putenfleisch, Brokkoli, Gorgonzola und Mozzarella – überbacken (A, J, 1)	13,90
68	**GNOCCHI MARE E MONTI** mit Lachs, Spinat, Tomatensauce und Mozzarella – überbacken (A, J, H, 1)	14,90

La Cucina di Francesco

ORIGINAL HOLZOFENPIZZA

70	**MARGHERITA** (A, J, 1, 2, 5) Tomaten und Mozzarella	**9,00** 30cm	**19,00** 50x30cm
71	**NAPOLI** (A, J, 1, 2, 5, 10) Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oregano, Oliven	**10,90** 30cm	**22,90** 50x30cm
72	**SALAMI** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6) Tomaten, Mozzarella und Salami	**10,00** 30cm	**21,90** 50x30cm
73	**PROSCIUTTO** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6) Tomaten, Mozzarella und Schinken	**10,00** 30cm	**21,90** 50x30cm
285	**PEPERONIWURST** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6, 11) Tomaten, Mozzarella und Peperoniwurst	**10,00** 30cm	**21,90** 50x30cm
75	**FUNGHI** (A, J, 1, 2, 3, 5) Tomaten, Mozzarella und frische Champignons	**11,90** 30cm	**22,90** 50x30cm
76	**FRUTTI DI MARE** (A, J, H, 1, 2, 3, 5, 6, 11) Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch	**13,90** 30cm	**26,90** 50x30cm
77	**TONNO** (A, J, H, 1, 2, 3, 5) Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	**13,90** 30cm	**26,90** 50x30cm
78	**SAN DANIELE** (A, J, H, 1, 2, 3, 5, 6) Tomaten, Mozzarella, San Daniele Parmaschinken, Rucola und Parmesan	**14,90** 30cm	**27,90** 50x30cm
79	**DIAVOLA PICCANTE** (A, J, H, 1, 2, 3, 5, 6) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck und Peperoniwurst – scharf	**12,90** 30cm	**24,90** 50x30cm
81	**QUATTRO STAGIONE** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze und Artischocken	**13,90** 30cm	**26,90** 50x30cm
82	**GROTTA AZZURRA** (A, J, H, 1, 2, 3, 5, 6) Tomaten, Mozzarella, Champignons, Thunfisch, Schinken und Peperoni	**13,90** 30cm	**26,90** 50x30cm
83	**ISABELLA** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6) Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Parmaschinken – scharf	**14,90** 30cm	**27,90** 50x30cm

Wussten Sie schon? Ab sofort gibt es bei uns alle Pizzen auch glutenfrei.

Gegen einen Aufschlag von nur 3,50. Sprechen Sie uns gerne an.

La Cucina di Francesco

ORIGINAL HOLZOFENPIZZA

84	**ANTIPASTI** (A, J, 1, 2, 4, 5)	12,90	23,90
	Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse aus der Vorspeisen-Vitrine	30cm	50x30cm
85	**QUATTRO FORMAGGI** (A, J, 1, 2, 5)	12,90	23,90
	Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten	30cm	50x30cm
86	**SCAMPI** (A, J, H, 1, 2, 5)	13,90	25,90
	Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch und Rucola	30cm	50x30cm
87	**PULCINELLA** (A, J, 1, 2, 5)	13,90	26,90
	Tomaten, frischer Mozzarella, Rucola und Parmesan	30cm	50x30cm
88	**FRANCESCO** (A, E, J, H, 1, 2, 5)	16,90	31,90
	Hollandaise-Sauce, Mozzarella, gebratener Lachs und Spinat	30cm	50x30cm
89	**TRADIZIONALE** (A, E, J, H, 1, 2, 5)	10,90	21,90
	frische Tomaten und ital. Büffelmozzarella	30cm	50x30cm
280	**MERY** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	13,90	25,90
	Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Schinken, Peperoni, Pilze	30cm	50x30cm
281	**FABIO E SAVERIO** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	12,90	25,90
	Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Gorgonzola und Brokkoli	30cm	50x30cm
282	**PROSCIUTTO E FUNGHI** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	11,90	23,90
	Tomaten, Mozzarella, Schinken und frische Champignons	30cm	50x30cm
283	**CAPRI** (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	13,90	25,90
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Brokkoli und Parmesan	30cm	50x30cm
284	**MULINO** (A, E, J, 1, 2, 3, 5, 6)	13,90	25,90
	Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Brokkoli, Hollandaise	30cm	50x30cm
98	**PIZZA PANE, NATURALE** (A, 1, 2, 5)	6,50	
	Pizzabrot natur oder mit Tomatensauce	30cm	

EXTRAS GEGEN AUFPREIS:	30cm	50x30cm
SALAMI (3, 6), SCHINKEN (5, 6), FRISCHE CHAMPIGNONS	1,50	3,00
THUNFISCH (3, H), PEPERONIWURST (3, 6), RUCOLA, PARMESAN (J)	2,00	4,00
KRABBEN (B), EIER (E),	2,00	4,00
PARMASCHINKEN (3, 6)	3,00	5,00
BURRATA, ITAL. BÜFFELMOZZARELLA (J)	5,00	9,00

La Cucina di Francesco

FISCH-SPEZIALITÄTEN

106	**TAGLIATELLA ALLA LIVORNESE** Tintenfische in Cherry-Tomatensauce mit Oliven, Kapern, dazu Tagliatelle (H, 1, 10)	19,90
107	**CALAMARI FRITTI** frittierte Tintenfische mit frischen Pommes und Salat (H, 1, 3)	18,90
114	**CALAMARI ALLA GRIGLIA** frische Tintenfische vom Grill (mit Paniermehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie) mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse (H, 1)	19,90
108	**ORATA ALL' ACQUAPAZZA** Doradenfilet mit 3 geschälten argentinischen Garnelen in Weißwein-Cocktailtomatensauce, dazu Pasta (H)	25,90
112	**GAMBERONI ALL' ARANCIO** 5 Riesengarnelen in Orangenpesto mit Parmesan, Rucola, dazu Pasta (B, J, 1, 9)	23,90
113	**GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 5 gegrillte Riesengarnelen mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse (B)	21,90
270	**MISTO DI PESCE DEL GIORNO** gemischter Fischteller nach Tagesangebot mit Calamari, Scampi, Fischfilet (mit Paniermehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie), Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse (H)	27,90

Ihr Fisch wird für Sie am Tisch filetiert. Wir erhalten 2 Mal wöchentlich eine frische Fischlieferung. Bei Saison sind auch Muscheln nach Art des Hauses erhältlich.

La Cucina di Francesco

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

273	**KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART** mit Zwiebeln in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat	20,90
2733	**TAGLIATELLE MIT KALBSLEBER** mit Oliven und Kapern in Cherry-Tomatensauce	17,90
90	**COTALETTA ALLA MILANESE** Original Mailänder Schnitzel (Kalbsfleisch, paniert in Parmesan, Ei und Petersilie), dazu frische Pommes und Salat (J)	19,90
	optional mit Sauce nach Ihrer Wahl	+ 4,50
91	**SCALOPPINA ALLA FIORENTINA** in Scheiben aufgeschnittenes Kalbsfleisch, mit Spinat und ital. Büffelmozzarella umhüllt, dazu Rosmarinkartoffeln (J)	20,90
92	**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** Kalbsfleisch mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat (3)	20,90
94	**SCALOPPINA AI FUNGHI DI BOSCO** Kalbsfleisch mit Steinpilzen und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat	20,90
96	**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL** ca. 250g, in Premium-Qualität, mit Kräuterbutter und Zitrone, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat	24,90
116	**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL** ca. 250g, in Premium-Qualität, mit Champignons und Zwiebeln in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat	26,90
101	**TAGLIATA TOSCANA** in Scheiben aufgeschnittenes Rumpsteak, mit Rucola und Parmesan, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat (J)	27,90

Gern nehmen wir Ihren Wunsch zur Garstufe auf. Lassen Sie unser Personal wissen, ob Sie Ihr Fleisch rare, medium oder well done wünschen.

La Cucina di Francesco

DOLCI

PANNA COTTA 5,00
italienischer Sahnepudding, auf Wunsch mit Sauce (J, 1, 2, 4, 5, 12)

TIRAMISÚ 6,90
Löffelbisquit, Mascarpone, italienischer Likör und Kaffee, im Glas serviert
(in der Saison auch mit Erdbeeren) (A, E, J, 1, 2, 4, 5, 7, 12)

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 6,90
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern (J, 1, 2, 4, 5, 12)

GELATO

EISKAFFEE (7) 5,50

MILCH-SHAKE NACH WAHL (J, 1) 4,90

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE (J, E, 1) 5,90

ERDBEERBECHER (NUR BEI SAISON) (J, E, 1) 7,90

SCHOKOBECHER (J, E, 1) 7,00

FRUCHTBECHER (J, E, 1) 7,90

KUGEL EIS ZUM MITNEHMEN (J, E, 1) 1,50

KUGEL EIS IM RESTAURANT (J, E, 1) 1,80

AFFOGATO AL CAFFÉ (J, E, 1, 7) 4,90
Kugel Vanilleeis in einem heißen Espresso, mit frischer Sahne

Wir bieten Ihnen frischen Kuchen nach Tagesangebot. Werfen Sie gerne einen Blick bei uns in die Vitrine oder fragen Sie unser Personal.

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, gemäß der Lebensmittelverordnung, entnehmen Sie bitte der nachstehenden Auflistung:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat
6 = enthält Phenylalaninquelle
7 = koffeinhaltig
8 = chininhaltig
9 = geschwefelt
10 = geschwärzt
11 = gewachst
12 = mit Süßstoff

A = Getreideprodukte
B = Krebstiere
C = Sellerie
D = Sesamsamen
E = Ei
F = Senf
G = Weichtiere
H = Fisch
I = Schwefeldioxide / Sulfite
J = Milch und Laktose
K = Nüsse
L = Lupine
M = Soja
N = Erdnuss