Sehr geehrte Damen und Herren,
herzlich Willkommen im

Restaurant Zorbas

Lindenstraße 14, 97877 Wertheim am Main

Griechische Spezialitäten und mehr…

Gerne betreuen wir Sie bei Ihren geplanten Festlichkeiten,
auch außer Haus. Fragen Sie dazu einfach unser Service-Personal.

Öffnungszeiten: täglich
von **11.30** Uhr bis **14.30** Uhr und
von **17.30** Uhr bis **0.00** Uhr

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Telefonische Bestellung unter:
09342 / 1314

Sie finden uns auch im www:
www.zorbas-wertheim.de • Instagram - zorbaswertheim • info@zorbas-wertheim.de

Dann wünschen wir einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Restaurant

„KALI OREXI“
(Guten Appetit)

Erläuterung zu den Zusatzstoffen und allergieauslösenden Stoffen, finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.
Alle unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienung. Zahlung per Karte möglich (Giropay, Kreditkarte)

Suppen • soúpes

01.	**Bohnensuppe** 6, 5, 8, A, C, M, N	**4,00 €**
02.	**Zwiebelsuppe** 6, A, C, M, N	**4,00 €**
03.	**Gulaschsuppe** 6, A, C	**4,00 €**
04.	**Hühnersuppe** A, E, M	**4,00 €**

Kalte Vorspeisen • krýa orektiká

07.	**Kopanisti** 2, 5, J, E griechische Auberginencreme	**4,90 €**
09.	**Tzatziki** J griechische Knoblauchcreme	**4,50 €**
10.	**Tarama** 1, 2, H, M griechische Kaviarcreme	**4,90 €**
11.	**Oktopus-Salat** G, H	**8,90 €**
12.	**Kalamari-Salat** G, H	**8,20 €**
13.	**Auberginen-Salat** 2, J, F	**4,90 €**
14.	**Portion Peperoni**	**3,90 €**
15.	**Portion Oliven**	**3,90 €**
17.	**ZORBAS Teller** • für 2 Personen mit Tzatziki J, Tarama 1, 2, H, M, Paprika Florinis, Oktopus- und Kalamari-Salat G, H und Peperoni	**13,80 €**

Warme Vorspeisen • zestá orektiká

19.	**Knoblauchbrot** [A] mit Tzatziki [J]	**4,50 €**
20.	**Dolmadakia** [6] Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis	**6,50 €**
21.	**Zucchini-Bällchen** mit Tzatziki [J]	**7,50 €**
22.	**Gegrilltes Gemüse**	**7,50 €**
23.	**Gefüllte Champignons** mit Feta-Käse gefüllt, mit Gouda-Käse überbacken	**8,20 €**
25.	**Gegrillte Auberginen** mit Tzatziki [J]	**7,90 €**
26.	**Gemischter Teller** (vegetarisch) [A, G, I] mit weißen Bohnen, gefüllte Weinblätter, rote Paprika Florinis und gegrillte Peperoni	**12,50 €**
27.	**Gegrillte Scampis** [B] ohne Schale, mit Gouda-Käse überbacken	**9,50 €**
29.	**Gegrillte Peperoni**	**5,70 €**
30.	**Gefüllte Schinken-Röllchen** paniert, mit Gouda-Käse gefüllt, dazu Kopanisti	**5,90 €**

Käse • tyrí

32.	**Feta-Käse** mit Oliven [7] und Peperoni	**6,90 €**
33.	**Feta-Käse überbacken** mit Oregano überbacken, dazu Tomaten	**8,50 €**
35.	**Saganaki** [J, A] panierter Feta-Käse	**7,50 €**

Salate • saláta

40.	**Griechischer Bauernsalat • klein** mit Gurken, Tomaten, Krautsalat, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Oliven [7] und Feta-Käse	**6,50 €**
41.	**Griechischer Bauernsalat • groß** mit Gurken, Tomaten, Krautsalat, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Oliven [7] und Feta-Käse	**10,50 €**
43.	**ZORBAS Salat** verschiedene Blattsalate mit Thunfisch [2], Tomaten, Ei, Gurke, Peperoni, Oliven [7], Zwiebeln und Feta-Käse	**11,50 €**
44.	**Grüner Blattsalat**	**4,00 €**
45.	**Hausgemachter Krautsalat**	**4,00 €**
46.	**Tomatensalat**	**4,00 €**

Beilagen • synodeftiká

50.	**Grüne Bohnen** [A, C]	**5,90 €**
51.	**Große weiße Bohnen** [A, C, J] mit Gouda-Käse überbacken	**5,90 €**
52.	**Pommes Frites**	**3,50 €**
53.	**Weißer Reis / Tomaten Reis**	**3,50 €**
54.	**Backofenkartoffeln**	**4,20 €**
55.	**Knoblauchkartoffeln**	**4,20 €**

Spezialitäten vom Grill • spesialité sti schára

60. **Gyros vom Hähnchen** **12,20 €**
mit Pommes Frites, Tzatziki [J] und Salat

61. **Gyros vom Schwein** **11,90 €**
mit Pommes Frites, Tzatziki [J] und Salat

62. **Souvlaki** **12,50 €**
2 Fleischspieße mit Pommes Frites und Salat

63. **Gefüllte Souvlaki** **14,50 €**
mit Feta-Käse gefüllt dazu Pommes Frites und Salat

64. **Soutzoukakia** **10,90 €**
3 Stück, aus Hackfleisch vom Schwein, Pommes Frites und Salat

65. **Bifteki** **12,50 €**
Schweinehackfleisch gefüllt mit Feta-Käse, Pommes Frites und Salat

66. **Schweineschnitzel „Wiener Art“** **11,50 €**
mit Pommes Frites und Salat

68. **Schweinefilet** **15,80 €**
mit feiner Braten-Sauce [6, J, C, E,] Pommes Frites und Salat

69. **Rinderleber** **11,20 €**
mit Schmorzwiebeln, Pommes Frites und Salat

70. **Lammkoteletts** **17,90 €**
mit Pommes Frites und Salat

71. **Lammspieße** **19,50 €**
2 Stück, mit Peperoni, Pommes Frites und Salat

72. **Lammfilets** **20,50 €**
mit Pommes Frites und Salat

73. **Rumpsteak** **20,50 €**
mit Pommes Frites und Salat

74. **Rinderfilet** **27,50 €**
mit Pommes Frites und Salat

75. **Bauernspieß ZORBAS** **19,50 €**
XXL-Spieß aus Rind- und Schweinefleisch, Pommes Frites und Salat

Grill - Platten • piáta nkril

80. LARISSA **14,50 €**
Gyros, 1 Stück Souvlaki, 1 Stück Leber,
Pommes Frites, Tzatziki [J] und Salat

81. TRIKALA **13,90 €**
2 Stück Souvlaki, 1 Stück Soutzoukakia,
Pommes Frites und Salat

82. METEORA **21,90 €**
3 Stück Lammkoteletts, 2 Stück Lammfilet,
Pommes Frites und Salat

83. ZORBAS **15,90 €**
Gyros, 1 Stück Souvlaki, 1 Stück Lammkotelett, 1 Stück Soutzoukakia,
Pommes Frites, Tzatziki [J] und Salat

84. KORFU **13,50 €**
Gyros, 1 Stück Souvlaki,
Pommes Frites und Tzatziki J und Salat

85. PLAKA **14,50 €**
Gyros, 1 Stück Souvlaki, 1 Stück Soutzoukakia,
Pommes Frites und Tzatziki J und Salat

88. SALONIKI **13,90 €**
Gyros, 1 Stück Leber, 1 Stück Soutzoukakia,
Pommes Frites und Tzatziki [J] und Salat

90. RHODOS **13,90 €**
Gyros, 1 Stück Bifteki,
Pommes Frites und Tzatziki [J] und Salat

Beim Gyros auf den Platten, können Sie wählen zwischen
Gyros vom Schwein oder Gyros vom Hähnchen

Grill-Platten • piáto nkril

für mehrere Personen

96. **ZORBAS** • 2 Personen **38,00 €**
Gyros, 2 Stück Lammkoteletts, 2 Stück Soutzoukakia,
2 Stück Souvlaki dazu einen großen Bauernsalat,
Pommes Frites und Tzatziki [J]

98. **PARTHENON** • 4 Personen **68,00 €**
Gyros, 4 Stück Schweinesteaks, 4 Stück Leber,
4 Stück Soutzoukakia mit 2 großen Bauernsalaten,
Pommes Frites und Tzatziki [J]

Aus der Bratpfanne • apó to tigáni

105. **Schweineschnitzel „Jäger Art“** **12,90 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein, Champignon-Sauce [6, A, J,]
Pommes Frites und Salat

107. **Gyros in Weinsauce** [6] **14,50 €**
mit Champignons, Pommes Frites und Salat

109. **Geschnetzeltes vom Schwein** **17,90 €**
Schweinefilet in der Pfanne serviert,
mit Zwiebeln, Champignons in Champagnersauce [6, C, J,]
Pommes Frites und Salat

110. **Hähnchenbrustfilet** **13,50 €**
in der Pfanne serviert, mit Champignon- Rahmsauce,
Pommes Frites und Salat

111. **Schweinesteak Braumeister** **15,20 €**
in der Pfanne serviert, mit geschmorten Zwiebeln, Dunkelbiersauce,
Pommes Frites und Salat

112. **Lammfilets** **20,90 €**
in der Pfanne serviert, mit Champagnersauce,
Pommes Frites und Salat

Beim Gyros auf den Platten, können Sie wählen zwischen
Gyros vom Schwein oder Gyros vom Hähnchen

Spezialitäten des Hauses • spesialité tou spitioú

115. Spaghetti **11,50 €**
mit Shrimps [B] und Scampis [B] in Tomatensauce

116. Spaghetti **9,00 €**
mit Tomatensauce

117. Musaka **11,90 €**
Auberginenauflauf dazu Salat

119. Lammhaxe **16,00 €**
mit Auberginen und Salat

120. Lammhaxe **16,00 €**
mit grünen Bohnen und Salat

121. Lammhaxe **16,00 €**
mit Reis gefüllter Tomaten,
mit Reis gefüllter Paprika und Salat

122. Lammhaxe **16,00 €**
mit großen Bohnen und Salat

123. Lammhaxe **16,00 €**
mit Zwiebeln (Stifado) und Salat

124. Lammhaxe **16,00 €**
mit Backofenkartoffeln und Salat

127. Gyros in Metaxa-Sauce [6] **14,50 €**
mit Gouda-Käse überbacken, Pommes Frites und Salat

Omeletts • omelétes

57. Omelett Käse [E, J] **7,90 €**
mit Tomatensalat

58. Omelett Champignons [E, J] **8,90 €**
mit hausgemachtem Krautsalat

Fisch-Spezialitäten • spesialité psarión

140. Schollenfilet [H] **12,50 €**
mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und Salat

142. Forelle [H] **13,90 €**
gegrillt, mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und Salat

143. Scampi-Spieß [B, I] **18,50 €**
mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und Salat

144. Calamaris [G] **14,50 €**
mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und Salat

145. Calamaris mit Gyros [G] **14,50 €**
dazu Brokkoli, Backofenkartoffeln und Salat

146. Krebsfleisch [B] **13,50 €**
mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und Salat

147. Lachssteak [H] **16,50 €**
gegrillt, mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und Salat

148. Fischplatte [B, G, H] • 1 Person **20,50 €**
1 Forelle, 1 Schollenfilet, 1 Scampi, Calamaris,
mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und Salat

Fisch-Spezialitäten • spesialité psarión

für mehrere Personen

150. Fischplatte [B, G, H] • 2 Personen **39,00 €**
2 Forellen, 2 Schollenfilets, 2 Scampis, Calamaris,
mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und einem großen Bauernsalat [J]

151. Fischplatte [B, G, H] • 4 Personen **74,00 €**
4 Forellen, 4 Schollenfilets, 4 Scampis, Calamaris,
mit Brokkoli, Backofenkartoffeln und zwei großen Bauernsalaten [J]

Desserts • epidórpia

160.	**Gemischtes Eis** [1, J, E, K]	**4,50 €**
161.	**Gemischtes Eis** [1, J, E, K] mit Sahne	**5,50 €**
162.	**Gemischtes Eis** [1, J, E, K] mit Fruchtsalat	**6,50 €**
163.	**Bananensplit** [1, J, E, K]	**6,00 €**
165.	**Griechischer Joghurt** [J, K] mit Honig und Mandeln	**5,90 €**
166.	**Halvas** [1, A, D, J] Griechischer Grieshonig mit Vanilleeis	**5,50** €
167.	**Galaktoburiko** [1, J, E, K] Warme Blätterteigspeise gefüllt mit Vanillecreme	**5,90 €**
168.	**Galaktoburiko** [1, J, E, K] Warme Blätterteigspeise gefüllt mit Vanillecreme und Vanilleeis	**6,50 €**
169.	**Crêpes** [1, J, E, K (warm)] gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme und Vanilleeis	**5,90 €**
170.	**Eiskaffee / Eisschokolade** [1, J]	**4,50 €**
171.	**Wiener Apfelstrudel** mit Vanilleeis [1]	**4,50 €**
172.	**Kindereis** [1, J, E, K] Vanille- und Schokoladeneis	**3,00 €**

Biere

200.	**Spessart Pils vom Fass**	0,3 l	**3,00 €**	
201.	**Spessart Pils vom Fass**	0,4 l	**3,50 €**	
202.	**Goldener Specht vom Fass**	0,3 l	**3,00 €**	
203.	**Goldener Specht vom Fass**	0,4 l	**3,50 €**	
204.	**Königs Pilsner vom Fass**	0,4 l	**3,80 €**	
205.	**Schwarzer Specht vom Fass**	0,4 l	**3,50 €**	
206.	**Radler**	0,4 l	**3,50 €**	
207.	**Spessart Hefeweizen hell vom Fass**	0,5 l	**3,80 €**	
208.	**Erdinger Hefeweizen dunkel**	0,5 l	**3,80 €**	
209.	**Erdinger Kristallweizen**	0,5 l	**3,80 €**	
210.	**Spessart alkoholfrei**	0,33 l	**3,10 €**	
211.	**Vitamalz**	0,33 l	**3,10 €**	

Alkoholfreie Getränke

214.	**Mineralwasser**	0,2 l	**2,20 €**	(215)
		0,4 l	**3.00 €**	
		0,5 l	**3,50 €**	(214)
216.	**Zitronen-Limonade**	0,2 l	**2,50 €**	
		0,4 l	**3,50 €**	(217)
218.	**Orangen-Limonade**	0,2 l	**2,50 €**	
		0,4 l	**3,50 €**	(219)
220.	**Cola**	0,2 l	**2,50 €**	
		0,4 l	**3,50 €**	(221)
236.	**Cola Light**	0,2 l	**2,50 €**	
		0,4 l	**3,50 €**	(237)
222.	**Cola-Mix**	0,2 l	**2,50 €**	
		0,4 l	**3,50 €**	(223)
224.	**Bitter Lemon**	0,2 l	**2,80 €**	
		0,4 l	**3,80 €**	(225)
226.	**Orangensaft**	0,2 l	**2,80 €**	
		0,4 l	**3,80 €**	(227)
228.	**Apfelsaft**	0,2 l	**2,80 €**	
		0,4 l	**3,80 €**	(229)
230.	**Apfelsaft-/ Orangensaft-/ Johann-Schorle**	0,2 l	**2,50 €**	
		0,4 l	**3,50 €**	(231)
234.	**Johannesbeeren-Nektar**	0,2 l	**2,80** €	
		0,4 l	**3,80 €**	(235)

OFFENE WEINE

		0,25 l	0,5 l	
400.	**Retsina** [1] (geharzter Wein, weiß)	**4,90 €**	**9,00 €**	(250)
401.	**Imiglikos** [1] (halb-süß, rot / weiß)	**4,90 €**	**9,00 €**	(252)
403.	**Demestica** [1] (herb-trocken, rot / weiß)	**4,90 €**	**9,00 €**	(256)
404.	**Naoussa** [1] (herb-trocken, rot)	**5,30 €**	**9,50 €**	(258)
405.	**Mavrodaphne** [1] (Likörwein, süß, rot)	**5,60 €**	**9,90 €**	(260)
406.	**Samos** [1] (Likörwein, süß, weiß)	**5,60 €**	**9,90 €**	(262)
407.	**Rhoditis** [1] (herb, rosé)	**4,90 €**	**9,00 €**	(264)
408.	**Anthos** [1] (trocken, rot / weiß)	**4,90 €**	**9,00 €**	(266)
409.	**Weinschorle** [1] (rot / weiß)	**3,50 €**		
410.	**Munzinger Tuniberg** [1] (Spätburgunder Weißherbst, halb-trocken, rosé)	**5,40 €**		
411.	**Würzburger Kirchberg** [1] (Bacchus, halb-trocken, weiß)	**5,40 €**		
412.	**Hausschoppen weiß** [1] (Müller-Thurgau, halb-trocken, weiß)	**4,70 €**		
413.	**Homburger Kallmuth** [1] (Weingut Martin, Silvaner, trocken, weiß)	**5,50 €**		
414.	**Hausschoppen rot** [1] (Spätburgunder, halb-trocken, rot)	**5,40 €**		
415.	**Dertinger Mandelberg** [1] (Dornfelder, halb-trocken, rot)	**5,50 €**		
416.	**Bürgstädter Centgrafenberg** [1] (Weingut Hench, Spätburgunder, trocken, rot)	**6,00 €**		
233.	**Apfelwein** [1]	0,4 l	**3,60 €**	

Flaschen Weine • 0,7 l

500.	**Retsina** [1] (geharzter Wein, weiß)	**14,00 €**
501.	**Imiglikos** [1] (halb-süß, rot / weiß)	**14,00 €**
503.	**Demestica** [1] (herb-trocken, rot / weiß)	**14,00 €**
504.	**Anthos** [1] (trocken, rot / weiß)	**14,00 €**
505.	**Rosé** [1] (trocken, rosé)	**14,00 €**
506.	**Mavrodaphne** [1] (Likörwein, süß, rot)	**19,00 €**
507.	**Samos** [1] (Likörwein, süß, weiß)	**19,00 €**
510.	**Amethistos** [1] (herb, trocken, rot / weiß)	**30,00 €**

Sekt

519.	**Alt Wertheim** [1]	**17,50 €**
520.	**Henkel Trocken** [1]	**18,00 €**
521.	**Asti Cinzano** [1]	**20,50 €**
522.	**Fürst von Metternich** [1]	**24,50 €**
523.	**Piccolo** [1] (Henkel Trocken)	**5,50 €**

Warme Getränke

240.	**Tasse Kaffee**		**2,30 €**
242.	**Tasse Cappuccino**		**2,80 €**
243.	**Tasse Mokka**		**2,50 €**
244.	**Glas Tee**		**2,20 €**
245.	**Glas Glühwein**		**3,20 €**
246.	**Espresso**		**2,50 €**
247.	**Latte Macchiato**		**4,20 €**
248.	**Pott Heiße Schokolade**		**4,20 €**

Weinbrände

300.	**Metaxa** *****	2 cl	**3,00 €**
301.	**Metaxa** *******	2 cl	**4,00 €**
302.	**Metaxa** 12-jährig	2 cl	**6,00 €**
303.	**Metaxa** 15-jährig	2 cl	**8,00 €**
304.	**Asbach Uralt**	2 cl	**2,50 €**

Liköre

308.	**Kirschlikör**	2 cl	**2,50 €**
310.	**Amaretto**	2 cl	**2,50 €**
311.	**Baileys**	2 cl	**2,50 €**

Bitters & Kräuterliköre

315.	**Underberg**		**2,50 €**
316.	**Fernet Branca**		**2,50 €**
317.	**Jägermeister**		**2,50 €**
318.	**Ramazotti**		**2,50 €**

Spirituosen

321.	**Himbeergeist**	2 cl	**2,50 €**
323.	**Malteser**	2 cl	**2,50 €**
324.	**Tequila**	2 cl	**2,50 €**

Longdrinks

326.	**Ouzo mit Feige**	5 cl	**4,50 €**
327.	**Campari Orange**	0,2 l	**6,00 €**
328.	**Martini Bianco** oder **Rosso**	0,2 l	**4,00 €**
329.	**Bacardi Cola**	0,2 l	**6,00 €**
331.	**Wodka Lemon**	0,2 l	**6,00 €**
332.	**Whisky Cola**	0,2 l	**6,00 €**
333.	**Asbach Cola**	0,2 l	**6,00 €**
334.	**Aperol**	0,2 l	**6,00 €**

Immer noch durstig? Möchten Sie mal einen besonderen, griechischen Wein probieren?! Wie wäre es mit einem...

Domaine Mega Spileo Grand Cuve • Rot • 0,75l 32,50 €

Barrique Mayrodaphne & Mavrokalawritino
Komplexe Aromen von Lorbeer, weißem Pfeffer, Stachelbeer-Marmelade, Leder und einem Hintergrund von Süßholz, Vanille und Schokolade. Feiner ausbalancierter Geschmackmit weichen Tanninen. Die kraftvolle Struktur wird durch ein großartiges Gleichgewicht aus Alkohol und Säre unterstützt. Langes und angenehmes Finish.

Domaine Mega Spileo • Rot • 0,75l 28,50 €

100% Syrah
Tiefrote Farbe mit lebendigen, roten Schattierungen. Komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, reifen Früchten, Rauchfleisch und dunkler Schokolade. Vollmundig mit feinen Tanninen und einer Säure, die seine Lagerfähigkeit verdeutlicht. Langer Nachhall mit einem Geschmack von Lorbeer und gerösteten Nüssen.

Cavino Nemea Reserve • Rot • 0,75l 19,50 €

100% Agiorgitiko
Tief-violette Farbe mit kräftigen roten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten, Lavendel, dunkler Schokolade. Elegant mit starker Struktur und weichen Tanninen.

Cavino Grand Reserve • Rot • 0,75l 22,50 €

100% Agiorgitiko
In Eichfässern ruht der Wein für etwa 18 Monate. Abschließend wird der Wein abgefüllt und ruht weitere 12 Monate in den Flaschen. Nun ist der Wein trinkfertig, jedoch erhält er in den nächsten Jahren weitere Komplexität und Finesse.

Domaine Mega Spileo • Weiß • 0,75l 19,50 €

50% Lagorthi - 50% Assyrtiko
Hellgelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Reiche Aromen junger, gelber Früchte (Pfirsich, Ananas). Intensiv am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, die den Wein zu einem idealen Begleiter beim Essen macht. Der Nachgeschmack ist fruchtig und frisch.

Cavino Malagousia • Weiß • 0,75l 19,50 €

Die Malagousia ist eine der edelsten, aromareichsten Rebsorten Griechenlands, mit einer goldenen Farbe, die im Licht grün-gelbe Nuancen entfaltet. Aromen von unreifen Früchten kreieren eine beeindruckende Komposition, wobei helle Pfirsiche die Hauptnote bilden und die Frische von grünem Tee und Basilikum, die Perfektion zur Vollendung bringt. Sehr lebendig, aber gleichzeitig gut ausgewogen im Mund, erfrischend mit einer angenehmen Säure.

Domaine Mega Spileo • Rose • 0,75l 19,50 €

100% Syrah
Zartrosa Farbe mit violetten Schattierungen. Volle Aromen von jungen Waldfrüchten und weißem Pfeffer. Komplexer Geschmack am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, die den Wein zu einem idealen Begleiter beim Essen macht. Der Nachgeschmack ist fruchtig und frisch.

Erläuterungen der Zusatzstoffe und allergieauslösenden Stoffen

Zusatzstoffe:

1	•	mit Farbstoff
2	•	mit Konservierungsstoffen
3	•	mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle
4	•	Chinin haltig
5	•	mit Antioxydationsmittel
6	•	mit Geschmacksverstärker
7	•	geschwärzt
8	•	geschwefelt
9	•	Coffein

Allergieauslösende Stoffe:

A	•	Getreideprodukte (Gluten haltig)
B	•	Krebstiere
C	•	Sellerie
D	•	Sesamsamen
E	•	Eier
F	•	Senf
G	•	Weichtiere
H	•	Fisch
I	•	Schwefeldioxide und Sulfite
J	•	Milch und Laktose
K	•	Nüsse
L	•	Lupine
M	•	Soja
N	•	Erdnuss