

Maria

Café & Restaurant

Suppen

1. **Tomatencremesuppe** ^{2,11,A7} mit Basilikum 3,50 €
2. **Berliner Kartoffelsuppe** ^{S, A9} 3,90 €
mit Wienerwurstscheiben ^{S, 17}

Vorspeisen und Snacks für den kleinen Hunger

3. **Oliven** ^{6, 2} 2,50 €
Schälchen schwarze Oliven mit Knoblauch und Kräutern
4. **Bruschetta** 3,50 €
geröstete Brotscheiben ^{A1} mit Tomaten, Charlotten, Petersilie und Knoblauch in Olivenöl⁷
5. **Fünf Nürnberger Grillwürstchen** ^{S, 17} 3,50 €
5 Stück mit Senf ^{A10} und Baguette ^{A1}
6. **Boulette** ^{R, S, A1, A10, A3} 2,80 €
mit Brot ^{A1} und Senf ^{A10}
7. **Mozzarella-Sticks** ^{A1, A7, 8} 3,90 €
5 Stück mit einem Dip
8. **Chilischote** ^{8, A7} 3,90 €
mit Frischkäse gefüllt
9. **Fetakäse** ^{8, A7, 22, 2} 5,50 €
mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Tomaten, überbacken
10. **Gebackener Camembert** ^{A1, A7} 5,50 €
garniert mit Preiselbeeren ¹¹, Ananas ^{2, 11}, Butter ^{A7} und Salatgarnitur

Knackige Salate der Saison

11. **Kleiner knackiger Blattsalat der Saison** in Balsamicodressing ^{11, 5, 2} 3,50 €
12. **Knackiger Blattsalat der Saison** in Balsamicodressing ^{11, 5, 2} 4,90 €
13. **Gemischter Salat mit Fetakäse** ^{22, 2} und Oliven ⁶ 5,90 €
14. **Marktfrischer Salat mit Thunfisch** ^{F, A4, 2} 5,90 €
15. **„Der klassische Italiener“** Tomaten-Mozzarella ^{A3} – Salat
mit frischem Basilikum und Balsamico – Olivenöl verfeinert 6,50 €
16. **„Fitness Salat Maria“** 6,80 €
knackiger Blattsalat der Saison mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen^G

Kindengerichte

17. **Kinder Spaghetti**^{A1} „Micky Maus“ 3,50 €
in Butter ^{A7} / Tomatensauce ^{A9, 11, 2} / Fleischsauce ^{R, S11}
18. **Kinderschnitzel** ^{S, A3, A1} „Winni Puh“ 5,50 €
mit Pommes ⁵ und Ketchup ^{2, 11}
19. **Pizza** ^{A1} „Bambino“ 3,00 €
mit Plockwurst ^{S, R, 16, 17}

Zwischengerichte

(aus 3 Eiern zubereitet, serviert mit Brot an Salatbouquette)

20. **Omelette** ^{A3} 5,50 €
mit Formfleischvorderschinken ^{16, 17} und Fetakäse ²²
21. **Bauernomelette** ^{A3} 5,90 €
mit Kartoffeln ⁵, Zwiebeln und Speckstreifen ^{S, 16}
22. **2 Spiegeleier** ^{A3} auf Rahmspinat Bratkartoffeln ^{A3, S} 6,50 €

Schmankerl

23. **Matjesfilet** ^{F, 2} „Traditionell“ 7,10 €
In Sauerrahm ^{A7} mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken ^{5, 2} mit Salzkartoffeln ⁵ an Salatbouquette
24. **Berliner Bouletten** ^{R, S, A1, A3, A10} 6,80 €
2 Stück mit Bratkartoffeln⁵ an Salatbouquette
25. **Nürnberger Bratwürstchen**^{16,S,2} auf Sauerkraut ^{11, 2, 5, 3} und Röstkartoffeln⁵ 7,50 €
26. **Leberkäse** mit Krautsalat und Röstkartoffeln 6,90 €
27. **Riesencurrywurst** ^{16, S, 2} in hausgemachte Currysauce ^{2, 11} mit Krautsalat ^{11, 15} und Fritten⁵ 6,50 €
28. **Schwäbische Maultaschen** ^{A3, A1, S} 6,80 €
in Zwiebelbutter^{A7} gebräunt an Salatbouquette
29. **Schwäbische Maultaschen**^{A3, A1, S} 7,10 €
mit Pilzen in Salbeibutter ^{A7} gebraten, an lauwarmen Kartoffelsalat ^{5, A10}
30. **Schwäbische Käsespätzle** ^{A3, A1, A7} 6,90 €
mit geschmälzten Zwiebeln an Salatbouquette

Unsere beliebten Flammkuchen

- | | |
|---|--------|
| 31. Der Klassiker – deftig
mit Speck ^{S, 16} , Zwiebeln und Sauerrahm ^{A7} belegt | 5,90 € |
| 32. Der mit Käse ^{A7} – der Klassiker
mit Speck ^{S, 16} , Zwiebeln und Sauerrahm ^{A7} belegt | 6,50 € |
| 33. Der Vegetarische
mit Spinat, Mozzarella ^{A7} und Knoblauch | 6,80 € |
| 34. Der Italiener
mit Plockwurst ^{16, R, S} , Rucola, Tomatensauce ^{2, 11} und Mozzarella ^{A7} | 7,20 € |
| 35. Der Herzhafte
mit Schwarzwälder Schinken ^S , Rucola, Tomatensauce ^{2, 11} und Parmesankäse ^{A7} | 8,20 € |
| 36. Der mit Scampi ^{A14, A2}
mit Garnelen ^{A14, A2} , Knoblauch, Zwiebeln, Käse ^{A7} und Tomatensauce ^{2, 11} | 8,90 € |

Steinofen – Pizza ^{A1, A7, 2}

- | | |
|---|--------|
| 37. Margherita mit Tomatensauce ² und Käse ^{A7} | 4,00 € |
| 38. Salami mit Plockwurst ^{S, R, 16, 17} | 4,80 € |
| 39. Fungi mit Champignons | 4,80 € |
| 40. Mista mit Schinken, Plockwurst ^{S, R, 16, 17} , Champignons, und Peperoni ^{2, 3} | 5,20 € |
| 41. Tonno mit Thunfisch ^F und Zwiebeln | 5,20 € |
| 42. Hawaii mit Formfleischvorderschinken ^{16, 17} und Ananas ^{2, 11} | 5,20 € |
| 43. Zingara (scharf) mit Thunfisch ^F , Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Peperoni ^{2, 3} und Champignons | 5,50 € |
| 44. Mozzarella ⁸ mit frischem Tomaten und Ruccola | 5,50 € |
| 45. Quattro Formaggio ^{A7} mit vier verschiedenen Käsesorten | 5,80 € |
| 46. Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^{F, A14} und Knoblauch | 7,00 € |
| 47. Rucola mit geriebenem Parmesankäse ^{A7} und Schwarzwälderschinken ^S | 7,80 € |
| 48. Scampi mit Garnelen ^{A14} und Knoblauch | 7,80 € |

Nudeln

49. **Spaghetti**^{A1} **Bolognese**^{R, S, 2, 11} 5,20 €
mit Fleischsauce^{R,S}
50. **Penne**^{A1} **all' Arrabbiata** 5,20 €
in pikanter Tomatensauce² mit Knoblauch
51. **Spaghetti**^{A1} **Matriciana** 5,50 €
mit Bauchspeck^{S, 16} und Zwiebeln in pikanter Tomatensauce²
52. **Spaghetti**^{A1} **Carbonara** 5,50 €
mit Speck^{S, 16} und Ei^{A3} in Sahnesauce^{A7}
53. **Penne**^{A1} **al Pecorino** 5,50 €
mit Feta^{2, 22} und Gemüse in Tomatensauce²
54. **Penne**^{A1} **Maria** 5,90 €
mit Hähnchenbruststreifen^G in Champignon – Tomaten – Sahnesauce^{2, A7}
55. **Spaghetti**^{A1} **Frutti di Mare** 7,50 €
mit Meeresfrüchten^{A14, F} und Knoblauch in Tomatensauce²
56. **Spaghetti**^{A1} **Scampi**^{A2} 8,80 €
mit Knoblauch in Tomatensauce
57. **Bandnudeln**^{A1} 8,20 €
mit Lachswürfeln^F in Rieslingsahnesauce^{A7, 21}

Reisgerichte

58. **Basmatireis mit Gemüse** 5,50 €
in Tomaten-Curry-Sahnesauce^{A7, A1, 11, 2} (scharf)
59. **Basmatireis mit geschnetzelter Hähnchenbrust^G und Ananas**^{11, 2} 5,90 €
in Currysauce^{A7, A1}
60. **Basmatireis mit geschnetzelter Hähnchenbrust^G und Gemüse** 6,50 €
in Tomaten – Curry – Sahnesauce^{A7, A1, 11, 2}
61. **Basmatireis mit geschnetzelter Hähnchenbrust^G** 5,90 €
in Champignon-Rahmsauce^{A1, A7}
62. **Basmatireis mit Scampi**^{A2, A14} 8,90 €
mit Knoblauch und Petersilie in pikanter Tomatensauce^{11, 2}

Unsere beliebten Schnitzel

63. **„Original Wiener Schnitzel“**^{A3, A1} aus Kalbfleisch 12,50 €
dazu lauwarmer Kartoffelsalat^{A10, 5}
64. **Schnitzel**^{A1, A3} **Wiener Art** vom Schwein 9,90 €
mit Bratkartoffeln^{5, S} oder Pommes⁵ an Salatbouquette
65. **Hähnchenschnitzel**^{G, A1, A3} 8,90 €
Hähnchenbrust paniert, mit Champignon – Sahnesauce^{A7, A1} und Kroketten^{A3, 5, A1}
66. **Cordon Bleu**^{A1, S, A3} 9,10 €
Schnitzel mit Formfleischvorderschinken^{16, 17} und Käse^{A7} gefüllt in Champignon – Rahmsauce^{A7, A1}
mit Pommes Frites⁵

Fleischgerichte

67. **Hähnchen – Spätzle** 7,20 €
Hähnchenbruststreifen^G in Champignon – Rahmsauce^{A7, A1} mit Spätzle^{A3, A1}
68. **Hähnchenbrust**^G 7,60 €
saftig gebraten auf grüner Pfeffersahnesauce^{A7, 2, A1} mit Kroketten^{5, A1, A3} und Broccoli
69. **Hähnchenbrust „Toscana“** 9,50 €
Hähnchenbrust^G mit Tomaten und Mozzarella^{A7} gratiert auf Bandnudeln in Basilikumpesto
70. **Jungschweinerückensteak**^S 8,90 €
mit Bratkartoffeln^{5, S} und Kräuterbutter^{A7} an Salatbouquette
71. **Kalbsleber „Berliner Art“** 12,50 €
mit Apfelspalten und geschmorten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree^{5, A7}
72. **Rumpsteak**^R (180 g) 14,80 €
saftig gegrillt mit Kräuterbutter^{A7} und Pommes Frites⁵
73. **Saftiger Rindergulasch**^{R, A1} 7,90 €
mit Butterspätzle^{A1, A3}

Auf Anfrage servieren wir gerne folgende Saucen:

- Champignonsauce⁸ 1,50 €
Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer^{2,8} 1,50 €

Fischgerichte aus Fluss und Meer

74. **Panierter Schollenfilet**^{F, A1}
mit lauwarmen Kartoffelsalat^{5, A10} 8,90 €
75. **Frischlachsfilet**^F
auf Blattspinat in Rahm^{A7} mit Petersilienkartoffeln⁵ 9,90 €
76. **Zanderfilet**^F
auf Blattspinat in Rahm^{A7} mit Petersilienkartoffeln⁵ 10,50 €

Desserts

77. **Dunkles Schokoladenparfait**^{A7, 8, A3}
mit heißen Kirschen² 4,50 €
78. **Hausgemachtes Tiramisu**^{A7, 9, 21} 3,50 €
79. **Kaiserschmarren**^{A3, A1, A7}
mit Kirschkompott² 4,50 €
80. **Schwarzwaldbecher mit 3 Kugeln Eis**^{A3} mit Kirschen², Kirschwasser²¹ und Sahne^{8, A7} 4,50 €
81. **Gemischtes Eis**^{A3, A7} mit Sahne^{A7} 3 Kugeln Eis^{A3, A7} mit Sahne^{8, A7} 3,30 €

Alkoholfreie Getränke

123. Coca-Cola ^{1,9}	0,2l	1,80 €
124. Coca-Cola ^{1,9}	0,4l	3,10 €
125. Fanta ^{1,3}	0,2l	1,80 €
126. Fanta ^{1,3}	0,4l	3,10 €
127. Sprite ³	0,2l	1,80 €
128. Sprite ³	0,4l	3,10 €
129. Spezi ^{1,3,9,11}	0,2l	1,80 €
130. Spezi ^{1,3,9,11}	0,4l	3,10 €
131. Coca-Cola Zero ^{1,12,3}	0,2l	1,80 €
132. Coca – Cola Zero ^{1,12,3}	0,4l	3,10 €
133. Fassbrause ^{A1}	0,2l	1,80 €
134. Fassbrause ^{A1}	0,4l	3,10 €
135. Tafelwasser	0,2l	1,60 €
136. Tafelwasser	0,4l	2,70 €
137. Apfelschorle	0,2l	1,80 €
138. Apfelschorle	0,4l	3,10 €
139. Kirschschorle	0,2l	1,80 €
140. Kirschschorle	0,4l	3,10 €
141. Schweppes Tonic ¹⁰	0,2l Fl.	2,10 €
142. Schweppes Bitter Lemon ^{10,3}	0,2l Fl.	2,10 €
143. Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l Fl.	2,10 €
144. San Pellegrino prickelnd	0,75l Fl.	5,40 €
145. San Pellegrino prickelnd	0,25l Fl.	1,90 €
146. San Pellegrino still	0,75l Fl.	5,50 €
147. San Pellegrino still	0,25l Fl.	1,90 €
148. Vita Malz ^{A1}	0,33l Fl.	2,20 €

149. Orangensaft	0,21	2,10 €
150. Orangensaft	0,41	3,60 €
151. Apfelsaft	0,21	2,10 €
152. Apfelsaft	0,41	3,60 €
153. Bananennektar	0,21	2,10 €
154. Bananennektar	0,41	3,60 €
157. Kirschsft	0,21	2,10 €
158. Kirschsft	0,41	3,60 €
159. KiBa	0,21	2,10 €
160. KiBa	0,41	3,60 €
161. Mangosaft	0,21	2,10 €
162. Mangosaft	0,41	3,60 €

Kaffee & Tee Spezialitäten

166. Tasse Kaffee		1,80 €
167. Cappuccino		2,10 €
168. Milchkaffee		2,60 €
169. Latte Macchiato		2,70 €
170. Espresso		1,80 €
171. Espresso Macchiato		2,10 €
172. Espresso Doppio		2,90 €
173. Glas Heiße Schokolade (0,3 l)		2,50 €
174. Glas Heiße Schokolade mit Sahne (0,3 l)		2,90 €
175. Glas Tee verschiedene Sorten (0,2 l)		1,70 €
176. Glas Heiße Zitrone (0,2)		1,80 €
177. Glas Ingwertee mit frischem Ingwer (0,3)		2,50 €
178. Cafe Baileys/Amaretto		3,50 €
179. Grog mit 4cl Rum		3,20 €

Bier – frisch vom Fass

180. Berliner Kindl Jubiläum ^{A1}	0,3l	2,20 €
181. Berliner Kindl Jubiläum ^{A1}	0,5l	3,20 €
182. Bergisch Löwen Pils ^{A1}	0,3l	1,90 €
183. Bergisch Löwen Pils ^{A1}	0,5l	2,90 €
184. Alsterwasser ^{A1} (mit Sprite ³)	0,3l	2,20 €
185. Alsterwasser ^{A1} (mit Sprite ³)	0,5l	3,20 €
186. Radler ^{A1} (mit Fanta ^{1,3})	0,3l	2,20 €
187. Radler ^{A1} (mit Fanta ^{1,3})	0,5l	3,20 €
188. Gespritztes ^{A1} (mit Fassbrause ^{A1})	0,3l	2,20 €
189. Gespritztes ^{A1} (mit Fassbrause ^{A1})	0,5l	3,20 €

Flaschenbiere

190. Berliner Kindl ^{A1}	0,5l	2,50 €
191. Erdinger Kristall-Weizenbier ^{A1}	0,5l	3,20 €
192. Erdinger Hefe-Weizenbier ^{A1}	0,5l	3,20 €
193. Erdinger Dunkles Hefe-Weizen ^{A1}	0,5l	3,20 €
194. Erdinger Hefe-Weizen alkoholfrei ^{A1}	0,5l	3,20 €
195. Schwarzbier ^{A1}	0,3l	2,30 €
196. Becks ^{A1}	0,3l	2,20 €
197. Becks alkoholfrei ^{A1}	0,3l	2,20 €
198. Berliner Weiße mit Schuss rot ^{12, A1}	0,3l	2,80 €
199. Berliner Weiße mit Schuss grün ^{12, A1}	0,3l	2,80 €

Aperitifs

203. Martini (bianco/rosso/dry)	5 cl	3,10 €
204. Portwein	5 cl	3,10 €
205. Sherry (seco/medium/cream)	5 cl	3,10 €
206. Pernod ¹	4 cl	3,10 €
207. Campari ¹	4 cl	4,50 €
208. Aperol Spritz ^{1, 2, 5, 10}	0,2l	5,20 €

Weißwein

209. Riesling	0,2 l	4,20 €
trocken, fruchtig und rassig, sehr lebhaft	0,5 l	9,90 €
210. Chardonnay	0,2 l	4,20 €
trocken mit feinem Geschmack, sehr lebhaft	0,5 l	9,90 €
211. Weißburgunder	0,2 l	4,20 €
trocken, feiner nussartiger Geschmack, harmonisch, extraktreich	0,5 l	9,90 €
212. Weißer Burgunder trocken	0,75 l	14,50 €
Blumig-fruchtiger Duft mit leichtem Anklang von Vanille mit feiner Würze, trotz seiner 13,5 % Vol. nicht zu schwer		
213. Grüner Veltliner	0,75 l	14,50 €
trocken, spritzig, mit angenehmer Säure, herrliches Sortenbukett, ein idealer Essensbegleiter		
214. Riesling Kabinett	0,75 l	16,50 €
Schloss Vollrads		
Feinfruchtig, elegant, filigran		

Rose

215. Rosé	0,2 l	4,20 €
trocken, leicht, fruchtig am Gaumen, bekömmlich frisch	0,5 l	9,90 €
ein idealer Terrassen		

Rotwein

216. Spätburgunder trocken	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	10,50 €
217. Cabernet Merlot	0,2 l	4,20 €
trocken, zarte Würze-Anklänge, sehr harmonisch mit langem Abgang	0,5 l	9,90 €
218. Zweigelt	0,2 l	4,20 €
trocken, feine Aromen nach Brombeeren und Kirsche, körperreich	0,5 l	9,90 €
219. Dornfelder trocken	0,75 l	16,50 €
Kirschen, aber auch Brombeer- und Holundernoten riecht man bei diesem tiefdunklen, milden und harmonischen Rotwein		
220. Spätburgunder trocken	0,75 l	18,50 €
Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen mit zartgelber Würze, saftige Frucht, reinrassig und herzhaft Struktur		
221. Zweigelt the best of	0,75 l	14,50 €
trocken, feine Aromen nach Brombeeren und Kirsche		
222. Merlot the best of	0,75 l	14,50 €
sehr fein strukturiert, trotzdem kraftvoll, trocken		

Spirituosen

223. Wodka	2cl	2,20€
224. Jägermeister	2cl	2,50 €
225. Korn	2cl	1,90 €
226. Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,50 €
227. Obstbrände (Kirsch, Birne, Himbeere)	2cl	2,50 €
228. Bacardi	2cl	2,20 €
229. Malteser-Aquavit	2cl	2,50 €
230. Gordon, Dry Gin	2cl	2,20 €
231. Tequilla weiss	2cl	2,20 €
233. Rum	2cl	2,20 €
234. Baileys ^{1,9}	2cl	2,20 €
235. Sambuca	2cl	2,20 €
236. Grappa	2cl	2,20 €
237. Amaretto ¹	2cl	2,20 €
238. Cointreau	2cl	2,50 €
239. Fernet Branca	2cl	2,50 €
240. Ramazotti	2cl	2,20 €
241. Averna	2cl	2,20 €
242. Grand Marnier ¹	2cl	2,50 €

Cognac

243. Hennessy XO ²	2cl	3,50 €
244. Remy Martin ²	2cl	3,50 €

Whisky

245. Ballantines ¹	2cl	2,60 €
246. Johnnie Walker Red Label ¹	2cl	2,60 €
247. Dimple ¹	2cl	3,50 €
248. Chivas Regal ¹	2cl	3,50 €

Bourbon

249. Jack Daniels ¹	2cl	3,50 €
250. Jim Beam ² 1	2cl	3,50 €

Irish

251. Tullamore Dew	2cl	3,20 €
--------------------	-----	--------

Sekt und Champagner

252. Piccolo Sekt	0,2l	4,50 €
253. Flasche Sekt	0,75l	18,90 €
254. Piccolo Prosecco	0,2l	4,50 €
255. Flasche Prosecco	0,75l	19,90 €
256. Fürst Metternich	0,75l	21,10 €

Longdrinks

	2cl	4cl
257. Campari Soda ¹	3,40 €	4,40 €
258. Camparo Orange ^{1,3}	3,60 €	4,60 €
259. Prosecco Aperol ^{1,2,5,14}	4,50 €	5,50 €
260. Gin Tonic ^{10,3} Gin, 1 Fl. Schweppes Tonic Water	4,50 €	5,50 €
261. Wodka Lemon ¹⁰ Wodka, 1 Fl. Schweppes Bitter Lemon	4,50 €	5,50 €
262. Wodka Orange ^{1,3}	4,50 €	5,50 €
263. Wodka Maracuja	4,50 €	5,50 €
264. Jim Beam Cola ^{1,9}	4,50 €	5,50 €
265. Jack Daniels Cola ^{1, 9}	4,50 €	5,50 €
266. Johnnie Walker Cola ^{1,9}	4,50 €	5,50 €
267. Bacardi Cola ^{1,9}	4,50 €	5,50 €
268. Batida Orange ^{1,3,A7}	4,50 €	5,50 €

Etwa 130 Stoffe in 9 verschiedenen Stoffklassen sind für gastronomische Betriebe kennzeichnungspflichtig. Wie vom Gesetzgeber vorgegeben, finden Sie auf unseren Speisekarten die Angabe der Zusatzstoffklasse.

Eine Übersicht der von uns gekennzeichneten Zusatzstoffe:

Inhaltstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Taurin
- 15 = hergestellt u. Mitverwend. Pflanzenöl a. gentechnisch verändert. Soja
- 16 = Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel u. Nitritpökelsalz
- 17 = Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel
- 18 = mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19 = Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, enth. eine Phenylalaninquelle
- 20 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 21 = mit Alkohol

Zusätzliche Hinweise

- (F) = Fisch
- (G) = Geflügel
- (L) = Lammfleisch
- (R) = Rindfleisch
- (S) = Schweinefleisch
- (v) = vegetarisch
- (v+) = vegan
- (W) = Wild

Allergene

- A1 = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - A2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - A3 = Eier und Eierzeugnisse
 - A4 = Fisch und Fischerzeugnisse
 - A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - A6 = Soja und Sojaerzeugnisse
 - A7 = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
 - A8 = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erze
 - A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - A10 = Senf- und Senferzeugnisse
 - A11 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
 - A12 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
 - A13 = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 - A14 = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse
-