

## LIEBE GÄSTE,

recht herzlich willkommen bei uns im Gasthof Klosterhof.


Wir möchten Ihnen eine schmackhafte Küche bieten, so wie Sie es von einem gut bürgerlichen Gasthof erwarten dürfen. Das Essen wird mit Sorgfalt zubereitet, die Getränke werden gepflegt und alles wird mit einem freundlichen Lächeln serviert, so einfach ist unser Motto.

Wenn Sie ein Fest begehen wollen, möchten wir Ihnen Ihr Lieblingsgericht kochen und das Fest zu einem freudigen Anlass werden lassen. Alle unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Öffnungszeiten sind Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr.  
Montag und Dienstag ruhen wir uns aus.

Ihre Bianca Willnecker-Lotter mit Team

WILLKOMMEN





## VORSPEISE

|   |        |
|---|--------|
| Bruschetta   Tomate   Basilikum   Parmesan <sup>(1,3,7)</sup> | 5,80 € |
| Forellenmouse   Speckchip   Brot <sup>(1,4,7)</sup>           | 7,50 € |

## SUPPEN

|   |        |
|---|--------|
| Hausgemachte Flädlesuppe   Backerbsen   Schnittlauch <sup>(1,3,7)</sup> | 4,90 € |
| Tomatenschaumsuppe <sup>(7)</sup>                                       | 4,90 € |

## SALATE

|   |         |
|---|---------|
| Bunter Salat  |         |
| mit Schweinefiletstreifen   Sonnenblumenkernen <sup>(9,10)</sup>                    | 11,90 € |
| mit Roastbeef   getrockneten Tomaten   Parmesan   Pinienkerne <sup>(7,8b)</sup>     | 12,90 € |
| mit paniertem Schnitzel <sup>(1,3)</sup>  | 11,20 € |
| mit gebackenem Schafskäse <sup>(1,3,7)</sup>  | 10,80 € |
| „Klosterialat“ Bunter Blattsalat   Kräuterpilze   Speck   Croutons <sup>(1,3)</sup> | 10,80 € |
| Kleiner Salatteller <sup>(9,10)</sup>   | 3,80 €  |



## HAUPTGERICHTE

### ZANDER

knackiges Grillgemüse | Kräuterdip <sup>(1,4,7)</sup> 17,90 €

### SCHWEINEFILETMEDALLIONS

Käsespätzle | Röstzwiebel | Salat <sup>(1,3,7)</sup> 17,20 €

### ZWIEBELROSTBRATEN

Spätzle | Salat <sup>(1,3,9,10)</sup> 22,20 €

### RUMPSTEAK

Cognac-Pfeffersoße | Pommes | Salat <sup>(9,10)</sup> 23,50 €

### ANGUS-BURGER 200G

Tomaten | Gurken | Cocktailsoße | Rotweinzwiebeln  
Pommes | Salat <sup>(1,3,7,9,10)</sup> 14,20 €

### WILDSCHWEIN-BURGER 200G

Tomaten | Gurken | Preiselbeersenf | Rotweinzwiebeln  
Süßkartoffelpommes | Salat <sup>(1,3,9,10)</sup> 15,80 €

### WILDGULASCH

Haselnussspätzle | Preiselbeeren | Salat <sup>(1,3,7,8d,9,10)</sup> 15,80 €

### PANIERTES SCHNITZEL

Pommes | Salat <sup>(1,3,9,10)</sup> 12,50 €

### CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Pommes | Salat <sup>(1,3,7,9,10)</sup> 15,20 €

### HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN

Schmelzzwiebeln | Salat <sup>(1,3,7,9,10)</sup> 11,20 €

### VEGETARISCH

Kartoffel-Kräuter-Küchle | scharfes Tomatengemüse <sup>(1,3)</sup> 9,90 €

Käsespätzle | Schmelzzwiebeln | Salat <sup>(1,3,7,9,10)</sup> 10,50 €

Ofengemüse | gebackener Schafskäse <sup>(1,3,7)</sup> 10,50 €

### VEGAN

„Hot Wok“ Gemüse | Reis | scharf <sup>(6,11)</sup> 10,20 €



## VESPER

### WURSTSALAT „ITALIEN“

getrocknete Tomaten | Parmesan | Pinienkerne <sup>(7,8b,9,10)</sup>

mit Brot <sup>(1,3)</sup> 8,80 €

mit Bratkartoffeln 10,80 €

### WURSTSALAT „KLASSIK“

Zwiebeln | Essiggurken <sup>(9,10)</sup>

mit Brot <sup>(1,3)</sup> 7,80 €

mit Bratkartoffeln 9,80 €

### WURSTSALAT „SCHWEIZ“

Zwiebeln | Essiggurken | Käse <sup>(7,9,10)</sup>

mit Brot <sup>(1,3)</sup> 8,80 €

mit Bratkartoffeln 10,80 €

### WURSTSALAT „SCHWABEN“

Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken <sup>(9,10)</sup>

mit Brot <sup>(1,3)</sup> 8,80 €

mit Bratkartoffeln 10,80 €

### SAURER KÄS IM GLAS

Zwiebeln | Tomaten <sup>(7)</sup>

mit Brot <sup>(1,3)</sup> 7,80 €

mit Bratkartoffeln 9,80 €



## BEILAGEN

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Portion Pommes         | 4,20 € |
| Portion Bratkartoffeln | 4,90 € |
| Portion Süßkartoffeln  | 4,90 € |

## KINDERMENÜ

|  |        |
|--|--------|
| Portion Spätzle mit Bratensoße <sup>(1,3,9,10)</sup> | 4,20 € |
| Schnitzel   Pommes <sup>(1,3)</sup>                  | 7,00 € |
| Chicken Nuggets   Pommes <sup>(1,3)</sup>            | 7,00 € |

## DESSERT

|  |        |
|--|--------|
| Waldbeer-Panna Cotta <sup>(7)</sup>                        | 5,90 € |
| Hausgemachte Apfelküchle   Vanilleeis <sup>(1,3,7)</sup>   | 6,20 € |
| Eierlikörbecher   Creme Vanilla   Krokant <sup>(3,7)</sup> | 5,80 € |

## SÜSS & KALT

|               |        |
|---------------|--------|
| Eiskaffee     | 5,00 € |
| Eisschokolade | 5,00 € |

## VERSCHIEDENE EISSORTEN

### MÖVENPICK

Erdbeer <sup>(7)</sup> | Schoko <sup>(7)</sup> | Vanille <sup>(7)</sup> | Walnuss <sup>(7,8a)</sup> | Amarena Cream <sup>(7)</sup>

|               |        |
|---------------|--------|
| jede Kugel    | 1,50 € |
| Portion Sahne | 1,20 € |



## SOFTDRINKS

|  |      |        |       |        |
|--|------|--------|-------|--------|
| Afri Cola (A,C)                        | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| Coca Cola light (A,B,C,D)              | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| Bluna (B,C,F)                          | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| Spezi (A,B,C,F)                        | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| Krumbach Zitrone (D)                   | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| BIONADE                                |      |        |       |        |
| Holunder   Orange-Ingwer               |      |        | 0,33l | 3,60 € |
|  |      |        |       |        |
| Tafelwasser                            | 0,2l | 1,50 € | 0,4l  | 2,80 € |
| Krumbach Gourmet medium                | 0,5l | 3,80 € | 0,75l | 5,50 € |
| Krumbach Gourmet naturell              | 0,5l | 3,80 € | 0,75l | 5,50 € |
|  |      |        |       |        |
| Lindauer Apfelschorle naturtrüb        | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| Lindauer Johannisbeernektarschorle rot | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| Lindauer Orangensaftschorle            | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| Multivitaminsaftschorle                | 0,2l | 2,10 € | 0,4l  | 3,30 € |
| Apfel-Orangen-Schorle                  |      |        | 0,4l  | 2,50 € |
|  |      |        |       |        |
| Lindauer Johannisbeernektar rot        | 0,2l | 2,60 € | 0,4l  | 3,60 € |
| Lindauer Orangensaft                   | 0,2l | 2,60 € | 0,4l  | 3,60 € |
| Multivitaminsaft                       | 0,2l | 2,60 € | 0,4l  | 3,60 € |
| Lindauer Apfelsaft naturtrüb           | 0,2l | 2,60 € | 0,4l  | 3,60 € |
|  |      |        |       |        |
| Schweppes Bitter Lemon                 | 0,2l | 2,60 € | 0,4l  | 3,60 € |



## APERITIV

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Martini Bianco  | 5cl   | 4,50 € |
| Prosecco  | 0,1 l | 3,00 € |
| Lillet Wild Berry <small>(Weinlikör auf Eis mit Schweppes Wild Berry)</small> | 0,2 l | 5,00 € |
| Aperol Sprizz <small>(C,E)</small>  | 0,2 l | 5,00 € |
| Hugo  | 0,2 l | 5,00 € |
| Campari <small>(C)</small> , Orange oder Soda                                 | 0,2 l | 5,00 € |
| Sandeman Sherry <small>(Medium Dry)</small>                                   | 5cl   | 5,00 € |
| Baileys   | 4cl   | 4,50 € |
| Sambuca   | 2cl   | 3,00 € |

## DIGESTIV

|                        |     |        |
|------------------------|-----|--------|
| Jägermeister           | 2cl | 3,00 € |
| Grappa                 | 2cl | 3,00 € |
| Ramazotti              | 2cl | 3,00 € |
| Prinz Williams         | 2cl | 3,50 € |
| Prinz Obstler          | 2cl | 3,00 € |
| Prinz Marille          | 2cl | 3,50 € |
| Jack Daniel's          | 2cl | 3,50 € |
| Prinz Himbeere         | 2cl | 3,50 € |
| Prinz Kirsche          | 2cl | 3,50 € |
| Prinz „Alte Haselnuss“ | 2cl | 3,90 € |



## LONGDRINKS

|                                |     |        |
|--------------------------------|-----|--------|
| Bombay Sapphire   Thomas Henry | 4cl | 6,80 € |
| Jack Daniel's   Cola           | 4cl | 5,50 € |
| Bacardi   Cola                 | 4cl | 5,50 € |

## BIER

|  |      |        |      |        |
|--|------|--------|------|--------|
| SCHUSSENRIEDER Spezial <sup>(1)</sup>            | 0,3l | 2,60 € | 0,5l | 3,30 € |
| SCHUSSENRIEDER No. 1 naturtrüb <sup>(1)</sup>    |      |        | 0,5l | 3,30 € |
| SCHUSSENRIEDER Natur Radler <sup>(1)</sup>       | 0,3l | 2,60 € | 0,5l | 3,30 € |
| SCHUSSENRIEDER Pils <sup>(1)</sup>               | 0,3l | 3,00 € |      |        |
| SCHUSSENRIEDER Weißbräu <sup>(1)</sup>           |      |        | 0,5l | 3,30 € |
| SCHUSSENRIEDER Leichtes Weizen <sup>(1)</sup>    |      |        | 0,5l | 3,30 € |
| SCHUSSENRIEDER Hefe alkoholfrei <sup>(1)</sup>   |      |        | 0,5l | 3,30 € |
| SCHUSSENRIEDER Helles alkoholfrei <sup>(1)</sup> |      |        | 0,5l | 3,30 € |
| SCHUSSENRIEDER Schwarze Weisse <sup>(1)</sup>    |      |        | 0,5l | 3,30 € |
| Farny Kristallweizen <sup>(1)</sup>              |      |        | 0,5l | 3,30 € |
| Cola-Weizen <sup>(1)</sup>                       |      |        | 0,5l | 3,30 € |





## HIESS GETRÄNKE

|   |        |
|---|--------|
| Kaffee Creme Tasse                                      | 2,60 € |
| Kaffee Creme Pott                                       | 3,10 € |
| Cappuccino <sup>(7)</sup>                               | 3,10 € |
| Milchkaffee <sup>(7)</sup>                              | 3,10 € |
| Latte Macchiato <sup>(7)</sup>                          | 3,10 € |
| Espresso  | 2,20 € |
| Espresso Macchiato <sup>(7)</sup>                       | 2,60 € |
| Doppelter Espresso                                      | 3,70 € |
| Chociatto <sup>(7)</sup> (Trinkschokolade mit Espresso) | 3,60 € |
| Heiße Schokolade <sup>(7)</sup>                         | 3,10 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne <sup>(7)</sup>               | 3,60 € |

## GLAS TEE

3,30 €

|                 |   |
|-----------------|---|
| Darjeeling      | Zart blumiger schwarzer Hochlandtee   |
| Grüner Tee      | Herb-frischer grüner Tee aus China  |
| Pfefferminze    | Wohltuender, frischer Kräutertee  |
| Kräuterharmonie | Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote   |
| Insel der Sinne | Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer   |
| Waldbeere       | Früchtetee mit Beerengeschmack  |
| Sanddorn        | Cranberry-Sanddorn und fruchtige Cranberrys   |
| Moringa         | Der feine Geschmack der Moringablätter wird abgerundet von Granatapfel und anderen fruchtigen Aromen  |
| Tarocco         | Unfermentierter, grüner Rooibos aus Südafrika mit dem intensiven Geschmack sonnengereifter Blutorange |



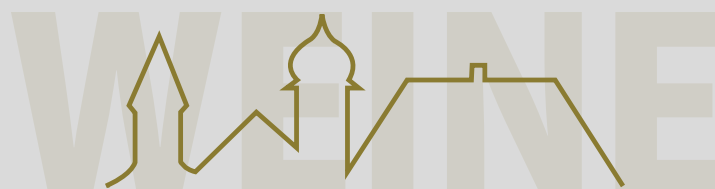
## WEISSWEINE

|   |      |        |      |        |
|---|------|--------|------|--------|
| <b>SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QBA TROCKEN*</b>   | 0,1l | 3,20 € | 0,2l | 5,00 € |
| Weingut Tesch   Langenlonsheim, Nahe<br>„Ein feingliedriger und animierender Riesling vom Familien-Weingut Pfaffmann aus der Südpfalz. Erfrischende Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Glasklar in der Struktur. Aus nachhaltiger Produktion!“   |      |        |      |        |
| <b>WEISSER BURGUNDER QBA TROCKEN*</b>   | 0,1l | 3,50 € | 0,2l | 5,20 € |
| Weingut Tesch   Langenlonsheim, Nahe<br>„Ausgesprochen eleganter und feiner Burgunder von einem der Top-Betriebe an der Nahe. Eine gelbfruchtige Aromatik, zarte Säurestruktur und ein delikater Schmelz zeichnen diesen Weißwein aus!“   |      |        |      |        |
| <b>CHARDONNAY* „BISCHOFSKREUZ“<br/>QBA TROCKEN</b>  | 0,1l | 3,50 € | 0,2l | 5,20 € |
| Weingut Karl Pfaffmann   Walsheim, Pfalz<br>„Dieser Chardonnay überzeugt durch einen präzisen Sortencharakter sowie ein fantastisches Frucht-Säure-Spiel. Aromen von Aprikose, Weinbergpfirsich und gelben Blüten machen Lust auf mehr. Das Weingut Pfaffmann aus Walsheim ist ein Garant für wunderbare Qualitäten!“ |      |        |      |        |
| <b>PINOT GRIGIO (GRAUBURGUNDER)<br/>„VIGNETI DELLE DOLOMITI“ IGT*</b>   | 0,1l | 3,50 € | 0,2l | 5,20 € |
| Cantina Lavis/Lavis   Trentino, Italien<br>„Dieser norditalienische Pinot Grigio zeigt sich leichtfüßig, enorm klar und spritzig. Mit seiner dezenten Aromatik (Apfel, Birne, Zitrone) und dem weinigen Charakter eignet er sich exzellent zu einer Vielzahl unserer Gerichte.“                                       |      |        |      |        |
| <b>COLLE DEI TIGLI* BIANCO DEL VENETO IGT*</b>  | 0,1l | 3,50 € | 0,2l | 5,20 € |
| Cantine Lenotti   Venezien, Italien<br>„Leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen. Sehr fruchtig mit Anklängen an Pfirsich und Apfel, begleitet von einem blumigen Duft. Körperreich und harmonisch.“  |      |        |      |        |
| <b>VILLA DE MORESCHI - LUGANA TROCKEN*</b>  | 0,1l | 3,50 € | 0,2l | 5,20 € |
| Lugana DOC.   Veneto, Italien<br>„Hell, leuchtend strohgelb mit grüngoldenen Reflexen – Charakteristisches, sehr delikates und angenehmes Bukett, trocken und frisch, weich und harmonisch im Geschmack.“   |      |        |      |        |

## ROSÉ

|  |      |        |      |        |
|--|------|--------|------|--------|
| <b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ QBA TROCKEN*</b>   | 0,1l | 3,50 € | 0,2l | 5,00 € |
| Staatsweingut Meersburg   Bodensee, Baden<br>„Ein saftig, rotfruchtiger Bodensee-Rosé aus 100% Spätburgunder-Trauben. Feiner Duft von Himbeere und Rhabarber. Elegant, mit harmonischer Säure aber dennoch erfrischendem Charakter!“ |      |        |      |        |

\*enthalten Sulfate





## ROTWEINE

**SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QBA TROCKEN\*** 0,1l 3,20 € 0,2l 5,20 €

Weingut Tesch | Langenlonsheim, Nahe

„Dieser Spätburgunder überzeugt durch pure Freiheit und Eleganz. Ein Schmeichler im besten Sinne. Zarte Aromen reifer Waldbeeren und ein Hauch Bittermandel in der Nase. Am Gaumen weich mit milden Gerbstoffen.“

**TEMPRANILLO TINTO\* „PACO VILA“** 0,1l 3,80 € 0,2l 6,00 €

Bodegas Covila | Rioja, Spanien

„Ein Rioja mit Eleganz, Temperament und Charakter. Anklänge von dunklen Früchten und getrockneten Kräutern. Am Gaumen sehr ausgewogen, leicht würzig mit guter Struktur. 6 Monate Barriqueausbau. Dadurch feinste Vanille- und Röstaromen, die perfekt integriert sind!“

**CABERNET | SYRAH\* „ANCIENS TEMPS“ IGP** 0,1l 3,50 € 0,2l 5,50 €

Producteurs Réunis Cébazan | Languedoc, Frankreich

„Ein vollmundiger, dunkelbeeriger und sehr harmonischer Rotwein mit großem Trinkspaß. Cabernet liefert Aromen von Cassis, Syrah von Brombeere und schwarzem Pfeffer. Ein Rotwein der die Lebensfreude Südfrankreichs genussvoll widerspiegelt!“

**FABELHAFT DOURO\*** 0,1l 3,80 € 0,2l 6,00 €

Weingut Niepoort | Portugal

„Der Fabelhaft Tinto präsentiert sich in einem purpurnen, dunklen Rot und einer femininen Nase mit floralen Noten. Im Geschmack weich und warmherzig zeigt er am Gaumen elegante, leicht süßliche Tannine und eine ausgewogene Säurestruktur!“

**ROSSO PASSO\*** 0,1l 3,60 € 0,2l 5,20 €

Rosso del Veneto IGT Cantine Lenotti | Venezien, Italien

„Kräftiges Rubinrot. Typisches und intensives Bukett nach Waldbeeren. Große Struktur, vollmundig, samtig und harmonisch mit einer starken und unverwechselbaren Persönlichkeit.“

**QUANTUM PRIMITIVO MERLOT** 0,1l 3,60 € 0,2l 5,20 €

Puglia IGP | Apulien, Italien

„Eine nicht alltägliche Cuvée mit Potenzial zum Klassiker: Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein Korb dunkler Früchte, begleitet von einem Hauch Kaffee und dunkler Schokolade. Am Gaumen weich, rund, sehr zugänglich und fein balanciert. Schöne Länge und angenehm fruchtiger Nachgeschmack.“

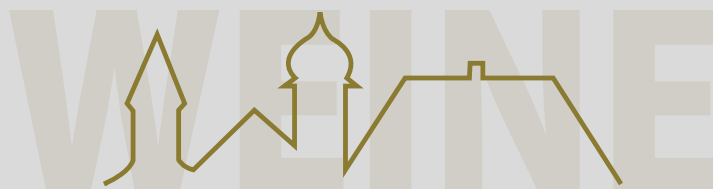
**TROLLINGER MIT LEMBERGER\*** 0,1l 3,60 € 0,2l 5,00 €

„Ein absoluter Klassiker aus Württemberg. Halbtrocken ausgebaut. Eleganter, leichter Rotwein mit süffigem Charakter und unkomplizierter Struktur. Dezenteste Restsüße und sehr ausgewogene Säure.“

## WEINSCHORLE

weiß | rot | rosé 0,2l 3,50 €

\*enthalten Sulfate



## AUFGEGABELT – DIE BESTE WILDSAU WEIT UND BREIT

Seien wir doch mal ehrlich: Selbst Menschen mit einer schwäbischen DNA können unmöglich immerzu Maultaschen und Zwiebelrostbraten ertragen. Dabei sei ausdrücklich gesagt, dass es gerade in unserer Region wahre Künstler auf diesem Gebiet gibt. Doch diesmal soll es um die Frage gehen, was ein Koch oder eine Köchin tun sollte, wenn er oder sie von all den Maultaschen und Zwiebelrostbraten die kulinarische Nase voll hat. Auf jeden Fall scheint Bianca Lotter als Chefin der Küche vom Restaurant Klosterhof in Bad Schussenried eine Köchin zu sein, die schon ein bisschen mehr von ihrem Beruf erwartet. Und darum gestaltet sie die Karte auch nicht als eine Art schwäbische Sackgasse, sondern lässt frischen Wind hereinwehen in das Traditionshaus, dem die Modernisierung der Innenräume nicht geschadet hat. Zwar ist der historische Kern erkennbar geblieben – doch das moderne Holzmobiliar deutet das Rustikale nur noch sanft an. Damit kann die Gastronomie gelassen die nächsten 100 Jahre auf sich zukommen lassen. Ambiente und auch Küche sind jedenfalls zukunftsfest.



Das wird an allen Ecken und Enden der Speisekarte klar. Ganz besonders aber auf dem Teller, vor allem wenn dort ein wuchtiger Wildschwein-Burger mit seiner 200-Gramm-Fleischeinwaage Platz nimmt. Die Wildsau verbreitet sofort einen kernigen Waldgeruch. Das Fleisch ist in der Mitte noch reichlich rosa, sodass der Geschmack sich maximal entfalten kann. Allerdings nur für geübte Wildfreunde, die dieses erdig-schwere Aroma auch zu schätzen wissen. Jedenfalls gibt es in weitem Umkreis kaum eine Chance, den natürlich-urwüchsigen Geschmack von Wild so ungefiltert zu genießen. Das gilt auch für den Verzehrprozess selbst. Denn wer beim Essen mit den Händen nicht Obacht gibt, sieht alsbald selbst wie ein Wildschwein aus.

Viel Gespür für stimmige Aromen beweist die Küche mit den begleitenden Komponenten. Da wäre zum Beispiel der Preiselbeersenf, der Schärfe und Süße auf überraschende Art kombiniert. Auch die feinen Rotweinzwiebeln bringen eine weitere Geschmacksebene mit sanft bitterer Note ins Spiel. Dieses fleischige Spektakel spielt sich in der Mitte eines wuchtigen Sauerteig-Weckens ab, der auch noch geröstet ist und damit dem weichen Fleisch einen knusprigen Akzent entgegengesetzt. Für die vorzüglichen Süßkartoffelpommes gilt Ähnliches. Darauf ein herzhaftes „Halali“!

Charmant serviert worden ist das waidmannslustige Essen übrigens von einer äußerst gut gelaunten jungen Frau, die aufgrund ihrer Jugend fast noch ein Mädchen ist und damit den Eindruck von frischem Wind noch verstärkt.

Der Mut zur ungewöhnlichen Raffinesse, etwa in Form des Wildschwein-Burgers, lohnt sich. Und allen Schwaben, die schon nach kurzer Zeit ohne Maultaschen und Zwiebelrostbraten heftige Entzugserscheinungen plagen, sei gesagt: Der Klosterhof hält auch die Klassiker bereit, damit niemand um seine schwäbischen Gene fürchten muss.

**Erich Nyffenegger, Redakteur Schwäbische Zeitung 9. Juli 2016**

Foto: Erich Nyffenegger



## ABKÜRZUNGEN FÜR LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN

- A coffeinhaltig
- B konserviert
- C mit Farbstoff
- D Süßungsmittel enthalten
- E chininhaltig
- F Antioxidationsmittel
- G Geschmacksverstärker
- H Natrium/Nitrit
- I Phosphat
- J geschwärzt

- 1 Gluten (Weizen)
- 1b Gluten (Dinkel)
- 1c Gluten (Roggen)
- 1d Gluten (Hafer)
- 1e Gluten (Gerste)
- 1f Gluten (Kamut)
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Laktose
- 8 Schalenfrüchte
- 8a Walnüsse
- 8b Pinienkerne
- 8c Mandeln
- 8d Haselnüsse
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Weichtiere
- 13 Lupine
- 14 Schwefel/Sulfite