Mittagskarte

täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr außer Samstags, Sonntags und gesetzlichen Feiertagen

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch alle Mittags-Gerichte zum Mitnehmen ausserhaus.
Einfach anrufen, vorbestellen und abholen.
Diese Gerichte können wir nicht als kleine Portionen oder als Hauptgerichte für Sonderveranstaltungen & anderen Feiern anbieten!

394.	**Überbackener Pfannkuchen** gefüllt mit frischen Champignons, Käse und Salat der Saison (vegetarisch) A,C,G	11,80 €
395.	**Blattsalate** mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons	11,50 €
396.	**Linguine mit frischen Lachsstücken,** Frühlingszwiebeln und einer feinen Safran-Orangensoße, dazu Salat der Saison A,C,G, 1,4,7	13,90 €
397.	**Korfu-Teller** Gyros, Souzouki, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison C,F,G,L 6,7	11,80 €
399.	**Hähnchenbrustfiletstreifen** in Metaxasoße mit frischen Champignons, Lauch, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison G,H 1,7	11,60 €
400.	**Bifteki** mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison C,G,L	11,70 €
401.	**Gyros** mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison F,G,L 6,7	11,40 €
402.	**Wolfsbarschfilet** vom Grill in Zitronen-Butter-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison A,C,G,L 1,4,7	12,50 €
403.	**Fischteller** gegrillte Kalamaria, Wolfsbarschfilet, eine Garnele, Tzatziki, Ofenkartoffeln und Salat der Saison A,B,G,R	15,50 €
404.	**Kos-Teller** Gyros, Kalamari, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison F,G,L,R 6,7	11,90 €
406.	**Linguine** mit Gemüse und Salat der Saison (vegetarisch) G	11,80 €
407.	**Veria-Teller** Putensteak, Gyros, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison F,G,L 6,7	11,60 €
408.	**Hähnchenspieß** auf Rucola mit Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, dazu Salat der Saison A,C,G,M 1,7	11,80 €
409.	**Lesbos-Teller** Rinderleber vom Grill, Gyros, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison F,G,L 6,7	11,50 €
410.	**Rinderleber vom Grill** mit Thymiansoße, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison L,O 4,7	11,30 €
411.	**Gyros** aus dem Backofen, mit Metaxasoße, Käse, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison F,G,L 1,6,7	12,50 €
413.	**Moussaka** gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Rinderhackfleisch, überbacken mit Bechamelsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison A,C,G,L,M 1,6,7	12,50 €

Aufpreis für Bauernsalat 2,50 €

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Salate A,C,G,L 3,6,7,9

Herzlich willkommen im Restaurant

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Wir begrüßen Sie recht herzlich und wünschen
Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Einen guten Appetit verbunden mit ein paar schönen
Stunden in gemütlicher Atmosphäre
wünscht Ihnen

Ihre Familie Misokefalos

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

450.	**Rosé Akakies Sparkling**mit Himbeeren und Minze	[1,13]	0,2 l	8,00 €
149.	**Ouzo Plomari**	[9,13]	4 cl	4,80 €
150.	**Martini** Dry Weiß	[1]	4 cl	5,50 €
151.	**Campari** Orange	[1,13]	4 cl	7,50 €
152.	**Aperol**	[1,13]	4 cl	8,00 €
153.	**Glas Prosecco**	[1,13]	0,1 l	5,50 €
154.	**Hugo**	[1,13]	0,2 l	7,50 €
155.	**Hugo** Alkoholfrei	[1]	0,2 l	6,90 €
156.	**Caipirinha**	[1,14]	0,4 l	8,00 €
157.	**Cuba Libre**	[1,14]	0,4 l	8,00 €
158.	**Mojito**	[1,14]	0,4 l	8,00 €

Alle Gerichte auch zum Abholen bzw. als Mitnehmgerichte erhältlich,
auf Wunsch auch als Mehrwegverpackungen erhältlich!

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Kalte Vorspeisen

1.	**Tzatziki** Joghurt mit Gurken und Knoblauch G ,2,9	5,70 €
2.	**Taramas** Fischrogencreme mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone A,C,D,G,L,M,N 1,3,4,15	5,90 €
3.	**Oliven und Peperoni**	5,30 €
4	**Trio Cremes** Pikante Schafskäsecreme, Taramas und Humus D,F,G,N 2,3,9,15	7,00 €
6.	**Kria Orektika** Kalte Vorspeise A,G,L,M,N 1,2,3,4	13,90 €

Dazu empfehlen wir:

7.	Fladenbrot A,3	2,90 €
9.	Knoblauchbrot A	3,50 €

Warme Vorspeisen

180.	**Sardellen** gebacken, mit Tzatziki serviert A,G	9,80 €
10.	**Knusprige Zucchini** mit Kräutern und Tzatziki serviert(vegetarisch) A,G	10,00 €
11.	**Kolokithokeftedes** Zucchiniplätzchen mit Kräutern und Tzatziki serviert (vegetarisch) A,C,G 2	10,50 €
12.	**Champignons** gebraten in Olivenöl mit frischem Thymian, Cherrytomaten und frisch gepresstem Zitronensaft (vegetarisch)	9,40 €
13.	**Geräucherte Makrele** vom Grill, auf Feldsalat, mit Zwiebeln, Dill und Zitronen-Öl-Dressing D	12,00 €
14.	**Oktopus** auf Humus, mit karamellisierten Zwiebeln, Kichererbsensalat und Balsamico-Vinaigrette B,N 3,9	16,70 €
15.	**Garnelen** eingewickelt in Kantaifi-Fillo, Avocadomousse Käsecreme und süße Chilisoße A,B,N	13,50 €
16.	**Dolmades** gefüllte Weinblätter hausgemacht mit Rinderhack C,G,L 2	9,50 €
17.	**Gratinierter Ziegenkäse,** mit Karottenpüree, gebratenen Champignons, Salatbouquet und Honig-Senf-Feigen-Soße (vegetarisch) G	12,00 €
18.	**Warme Vorspeise** Florinis, Dolma, Zucchini, Kolokithokeftedes, Tzatziki und Tyropitaki A,C,G 1,2,3,4	14,90 €
19.	**Mandel-Saganaki** (vegetarisch) Schafskäse in einer Mandelkruste mit Feigensoße A,C,E,G	11,00 €

Dazu empfehlen wir:

7.	Fladenbrot A,3	2,90 €
9.	Knoblauchbrot A	3,50 €

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

SALATE

21.	**Salat „ARMONIA“** Blattsalat, Gurken, Tomaten, gebratenen Champignons, Karotten, Crouton, 2 Garnelen, 2 Babycalamaris und Dressing nach Art des Hauses	19,00 €
22.	**Beilagensalat**	5,50 €
23.	**Griechischer Bauernsalat** mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Kapern, Brotcroutons und Oregano (vegetarisch)	13,00 €
24.	**Caesar Salad mit Hähnchen** Grüner Salat, Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten, Croutons, Parmesan und Dressing	14,50 €
25.	**Lachs-Salat** Bunter Salat, geräucherter Lachs, Avocado, Orangenfilets, Gurken, Jung-Lauch, Sesam, Kürbiskerne und Honig-Senf-Dressing	16,90 €
225.	**Gyros Salat** Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Gyros, knusprige Fladenbrotviertel und Tzatziki	16,50 €

SUPPEN

26.	**Kartoffel-Lauch-Creme Suppe** A,G,L	6,00 €
27.	**Tomatensuppe** L	5,50 €

BEILAGEN

28.	**Basmati-Reis** L	3,90 €
29.	**Pommes Frites** C	4,50 €
30.	**Kartoffeln**	4,00 €
330.	**Gemüse**	4,90 €

Alle Salate A,C,G,L 3,6,7,9

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Vegetarisches

31.	**Pfannkuchen** gefüllt mit frischen Champignons und Käse, dazu Beilagensalat [A,C,G]	16,80 €
32.	**Auberginenhälfte** gefüllt mit Mediteranem Gemüse und frischen Kräutern, Schafskäse überbacken, Kartoffeln, dazu Beilagensalat [G,O]	18,20 €
33.	**Vegetarischer Burger (vegan)** mit Avocado-Dip, karamellsierten Zwiebeln, Tomate, Rucola, süßer Chili-Soße, dazu Pommes und Beilagensalat [A,F]	19,50 €
34.	**Linguine mit Gemüse in Tomaten-Basilikumsoße** mit Basilikum, Oliven, Cherrytomaten und Gravierakäse, dazu Beilagensalat	16,00 €
435.	**Halloumi - Souvlaki** mit Gemüse auf hausgemachtem Humus, dazu Kichererbsensalat, knuspriges Fladenbrot und Beilagensalat	19,00 €

Fischgerichte

335.	**Dorade Royal Filet** vom Grill mit Olivenöl-Zitronen-Créme, Basmati-Reis und Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat [A,G]	24,50 €
35.	**5 Riesengarnelen**vom Grill, Basmati-Reis Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat [B,G]	29,00 €
36.	**Lachsfilet** vom Grill, mit Avocado-Dip, Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat	24,50 €
37.	**Wolfsbarschfilet** vom Grill in Zitronen-Butter-Soße, mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat	24,00 €
38.	**Babycalamaris** vom Grill mit Taramas, Basmati-Reis, dazu Beilagensalat	22,50 €
39.	**Paros-Teller** Gyros, Kalamari vom Grill, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, dazu Beilagensalat	21,00 €
40.	**Fischplatte** vom Grill mit Lachsfilet, Wolfsbarschfilet, 2 Calamaris, 1 Garnele mit Basmati-Reis und Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat	Für 1 Person 29,00 € 2 Personen 58,00 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Alle Salate [A,C,G,L 3,6,7,9]

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Vom Grill

42.	**Gyros** mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat F,G,L 6,7	17,50 €
43.	**Gyros** mit Käse überbacken in Metaxasoße, Rosmarinkartoffeln und Salat F,G,L 1,6,7	18,50 €
44.	**Bifteki** Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Salat C,G,L	18,50 €
45.	**Gyros und kleines Bifteki,** Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Salat F,C,G 6,7	19,50 €
46.	**Hähnchenbrustfilet** gefüllt mit verschiedenen Käsesorten, getrockneten Tomaten, Thymian, auf Rucolasoße mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat G,L	21,50 €
48.	**Saftiger Schweinefiletspieß** mit Peperoni, Rosmarinkartoffeln Tzatziki und Gemüse der Saison, dazu Salat C,G	22,00 €
47.	**Lammsouflaki** mit Tzatziki und BBQ-Dip, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat A,C,G,H 1,7	23,00 €
455.	**Armonia-Burger** gegrilltes Rindfleisch aus 100% Black Angus Beef mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites und Salat C,G,M 1	21,00 €
56.	**5 Lammkotelett** vom Carree, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, Gemüse der Saison und Salat G	31,50 €
57.	**Lammfilet** vom Grill, verfeinert mit Thymian-Nemeasoße, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat G,O,4,7	31,00 €
61.	**Rinderfilet** verfeinert mit Pfeffersoße, Kartoffeln, Gemüse der Saison und Salat G,O,4,7	34,00 €
62.	**Rinderleber** vom Grill, mit Roweinsoße, Kartoffeln, karamelisierten Zwiebeln, Gemüse und Salat G,O,4,7	20,50 €
51.	**Armonia-Teller** Lammkotelett vom Carree, Putensteak, Gyros, Bifteki, dazu Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat C,F,G,L,6,7	1 Pers. 23,50 € 2 Pers. 47,00 €
553.	**Athen-Teller** Rinderleber, Gyros, Schweinefilet, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, und Salat F,G,L,6,7	1 Pers. 21,50 € 2 Pers. 43,00 €
52.	**Delfi-Teller** Gyros, Putensteak, Tzatziki Rosmarinkartoffeln und Salat F,G,L,6,7	1 Pers. 20,00 € 2 Pers. 40,00 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Alle Salate A,C,G,L 3,6,7,9

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Pfannengerichte

49. **Hähnchen** mit Champignons und Lauch, in Metaxa-Soße, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat — 20,00 €

50. **Schweinefilet** in Orangen-Soße mit frischem Thymian, getrockneten Feigen und Pflaumen, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat — 23,00 €

71. **Garnelenlinguine** mit Ouzo-Aromen, in Tomaten-Basilikumsoße und Feta, dazu Salat — 24,50 €

72. **Linguine mit frischen Lachsstücken** Frühlingszwiebeln und einer feinen Safran-Orangensoße, dazu gemischter Salat A,C,G, 1,4,7 — 23,50 €

74. **Hähnchenbruststreifen** in Rucolacreme-Soße und frischen Champignons, serviert mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat — 20,00 €

Griechische Empfehlungen

59. **Geschmorte Lammhaxe** und Auberginen gefüllt mit Gemüse und Feta, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat — 23,50 €

60. **Giouvetsi (mit zartem hochwertigem Rindfleisch)** — 23,00 €
Gericht aus der Keramikschale mit griechischen Reisnudeln, untersetzt mit feiner Tomatensauce und Graviera-Käse und Beilagensalat A,F,G 2,9

65. **Moussaka** — 20,00 €
gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Rinderhack, überbacken mit Bechamelsoße und Salat A,C,G,L,M,6,7

66. **Kaninchen-Keulen á la Stifado** — 22,50 €
geschmort in Rotwein mit Perlzwiebeln und mit verschiedenen Gewürzen wie Anis, Zimt & Nelke, dazu Ofenkartoffeln und Salat F,L,O 3,5,7,9

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Alle Salate A,C,G,L 3,6,7,9

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHREN)

67.	**Gyros** mit Pommes Frites und Salat Bouquet C,F,G 6,7	9,00 €
68.	**Putenschnitzel** paniert, mit Pommes Frites und Salat Bouquet A,C,G	9,00 €
69.	**Linguini** mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse C,G,L	9,00 €
266.	**Hähnchen-Souvlaki** mit Pommes Frites und Salat Bouquet	9,00 €
267.	**Fischstäbchen** mit Pommes Frites und Salat Bouquet A,D	9,00 €

DESSERTS

80.	**Galaktobureko** Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Vanilleeis A,C,F,G	6,90 €
81.	**Griechischer Joghurt** mit Honig und Nüssen und Obst G,H 1,9	6,50 €
82.	**Baklavas Cheese-Cake**	6,90 €
83.	**Karamell-Apfel Tarte** G,H 9	6,90 €
84.	**Schokoladen-Souffle und Vanilleeis** C,F,G,H 1,3,9	6,90 €
85.	**Gemischtes Eis** Schoko, Vanille, Erdbeere C,F,G,H 1,3,9	6,50 €
885.	**Kugel Eis**	2,50 €

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Warme Getränke

76.	**Tasse Kaffee**	3,50 €
86.	**Tasse Espresso**	3,20 €
87.	**Tasse Griechischer Mokka**	3,50 €
88.	**Tasse Cappuccino**	3,80 €
89.	**Glas Latte Macchiato**	4,50 €
90.	**Tasse Heiße Schokolade**mit Sahne	4,50 €
91.	**Glas Tee** schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter oder Kamille	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
92.	**Afri Cola Light/Zero** [1,2,3,5,6,7]	3,20 €	4,20 €
93.	**Afri-Cola** [1,3]	3,20 €	4,20 €
94.	**Fanta** [1,8]	3,20 €	4,20 €
95.	**Sprite**	3,20 €	4,20 €
96.	**Bitter-Lemon** [4]	3,20 €	4,20 €
97.	**Spezi** [1,3,8]	3,20 €	4,20 €
98.	**Apfelsaftschorle**	3,20 €	4,20 €
99.	**Orangensaftschorle**	3,20 €	4,20 €
100.	**Grapefruitschorle**	3,20 €	4,20 €
101.	**Johannisbeerschorle**	3,20 €	4,20 €
102.	**Apfelsaft**	4,20 €	5,20 €
103.	**Orangensaft**	4,20 €	5,20 €
104.	**Grapefruitsaft**	4,20 €	5,20 €
105.	**Johannisbeer-Nektar**	4,20 €	5,20 €
1105.	**Ice Tea** Pfirsich / Zitrone [1,9]	0,33 l	4,50 €
106.	**Mineralwasser Glas**	0,4 l	4,00 €
1106.	**Mineralwasser Medium Flasche**	0,25 l	3,70 €
107.	**Stilles Wasser Glas**	0,4 l	3,30 €
1107.	**Stilles Wasser Flasche**	0,25 l	3,70 €
108.	**Mineralwasser Medium Flasche**	0,7 l	6,20 €
109.	**Stilles Wasser Flasche**	0,7 l	6,20 €

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffen; 3 koffeinhaltig; 4 chininhaltig; 5 mit Süßungsmittel(n);
6 enthält Phenylalaninquelle; 7 Nährwerte 100ml: z.B. bei Coca Cola light Brennwert<1,0 kj (<0,25 kcal)
Eiweiß<0,1 g, Kohlenhydrate<0,1 g, Fett 0 g; 8 mit Antioxidationsmittel

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Biere

110.	**Stuttgarter Hofbräu** Herrenpils	0,3 l / 0,5 l	3,70 € / 4,70 €
111.	**Stuttgarter Hofbräu** Export	0,3 l / 0,5 l	3,70 € / 4,70 €
112.	**Schöfferhofer Kristall**	0,5 l	4,70 €
113.	**Allgäuer Büble** Edelweißbier	0,5 l	4,70 €
114.	**Allgäuer Büble** Edelweißbier alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
115.	**Schöfferhofer** Edelweißbier dunkel	0,5 l	4,70 €
118.	**Jever Fun** alkoholfrei	0,33 l	4,50 €

Spirituosen

119.	**Ouzo** 9,13	2 cl	3,00 €
121.	**Jägermeister** 1,14	2 cl	3,50 €
122.	**Ramazzotti** 1,14	4 cl	3,50 €

Metaxa

125.	**Metaxa** fünf ★ 1,9,13	2 cl	5,00 €
126.	**Metaxa** sieben ★ 1,9,13	2 cl	5,90 €
127.	**Metaxa Grand Reserve** 1,9,13	2 cl	7,50 €

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Rotweine — offene Weine

128.	**Merlot** trocken, Peloponnes	0,2 l	7,50 €
129.	**Imiglikos** halbsüß	0,2 l	7,00 €
130.	**Nemea** trocken, Qualitätswein, Rebsorte Agiorgitiko	0,2 l	7,00 €
131.	**Naoussa** trocken, Qualitätswein, Rebsorte Xinomavro	0,2 l	7,00 €
132.	**Cabernet Sauvignon** trocken, Peloponnes	0,2 l	7,50 €
143.	**Hauswein** trocken	0,2 l	7,00 €

Roséweine

133.	**Imiglikos** halbsüß	0,2 l	7,00 €
134.	**Roditis** trocken	0,2 l	7,00 €

Weissweine

135.	**Moschofilero** trocken, Peloponnes	0,2 l	7,50 €
136.	**Imiglikos** halbsüß	0,2 l	7,00 €
137.	**Retsina** aromatisch, geharzt	0,2 l	7,00 €
138.	**Sauvignon Blanc**	0,2 l	7,50 €
139.	**Assirtiko** trocken, Santorini	0,2 l	7,50 €
140.	**Hauswein** trocken	0,2 l	7,00 €

Weinschorle

141.	**Weiß - Rosé - Rot** süß oder sauer	0,2 l	6,50 €

Alle Weine stammen aus Griechenland
und enthalten Sulfite

ARMONIA
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Unser Ziel ist es, die Griechische Ess- und Weinkultur
zu verfeinern und weiter zu entwickeln.
Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität
bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer
griechischen Kultur näherbringen.
Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen

Für besondere Anlässe,
Hochzeiten,
Geburtstage,
geschlossene Gesellschaften,
stellen wir Ihnen gerne unsere Räume nach Vereinbarung zur Verfügung.

Eine gute Idee!

ein "ARMONIA"
GRIECHISCH·MEDITERRANE·KÜCHE

Geschenkgutschein.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
Auf Wunsch auch in Mehrwegverpackungen erhältlich!

Inhaber: **Familie Misokefalos**

Rathausplatz 5 * 73728 Esslingen * Tel.:**0711-55093107**

Getränkezusatzstoffe

1 = „Farbstoff“
2 = „geschwärzt“
3 = „Konservierungsstoffe“
4 = „geschwefelt“
5 = „mit Phosphat“
6 = „mit Antioxidationsmittel“
7 = „mit Geschmacksverstärker“
8 = „gewachst“
9 = „mit Süßungsmittel(n)“
10 = „mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
11 = „enthält eine Phenylalaninquelle“
12 = „kann bei übermäßigem Vezehr abführend wirken“
13 = „chininhaltig“
14 = „koffeinhaltig“
15 = „Stärke“
16 = „Eiweiß“
17 = „Sojaeiweiß“
18 = „Milcheiweiß“

Die 14. Allergene

A = Weizen
B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (Laktose)
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O = Schwefeldioxid und Sulfite
P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse