

Mittagskarte

täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr auer Samstags, Sonntags und gesetzlichen Feiertagen



394. **Überbackener Pfannkuchen** gefüllt mit frischen Champignons, Käse und Salat der Saison (vegetarisch) ^{A,C,G} 10,80 €
395. **Blattsalate** mit Hahnenbrustfilet und frischen Champignons 10,50 €
396. **Linguine mit frischen Lachsstucken**, Frühlingzwiebeln und einer feinen Safran-Orangensoe, dazu Salat der Saison ^{A,C,G, 1,4,7} 12,90 €
397. **Korfu-Teller** Gyros, Souzouki, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{C,F,G,L 6,7} 10,80 €
399. **Hahnenbrustfiletstreifen** in Metaxasoe mit frischen Champignons, Lauch, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{G,H 1,7} 10,60 €
400. **Bifteki** mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{C,G,L} 10,70 €
401. **Gyros** mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{F,G,L 6,7} 10,40 €
402. **Wolfsbarschfilet** vom Grill in Zitronen-Butter-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{A,C,G,L 1,4,7} 11,50 €
403. **Fischteller** gegrillte Kalamaria, Wolfsbarschfilet, eine Garnele, Tzatziki, Ofenkartoffeln und Salat der Saison ^{A,B,G,R} 14,50 €
404. **Kos-Teller** Gyros, Kalamari, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{F,G,L,R 6,7} 10,90 €
406. **Linguine** mit Gemüse und Salat der Saison (vegetarisch) ^G 10,80 €
407. **Veria-Teller** Putensteak, Gyros, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{F,G,L 6,7} 10,60 €
408. **Hahnhenspie** auf Rucola mit Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, dazu Salat der Saison ^{A,C,G,M 1,7} 10,80 €
409. **Lesbos-Teller** Rinderleber vom Grill, Gyros, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{F,G,L 6,7} 10,50 €
410. **Rinderleber vom Grill** mit Thymiansoe, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{L,O 4,7} 10,30 €
411. **Gyros** aus dem Backofen, mit Metaxasoe, Käse, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{F,G,L 1,6,7} 11,50 €
413. **Moussaka** gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Rinderhackfleisch, uberbacken mit Bechamelsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison ^{A,C,G,L,M 1,6,7} 11,50 €



Aufpreis für Bauernsalat 2,50 €

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Salate ^{A,C,G,L 3,6,7,9}

heißt Sie herzlich willkommen

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	7,00 €
149.	Ouzo Plomari ^{9,13}	4 cl	4,50 €
150.	Martini Dry Weiß ¹	4 cl	5,00 €
151.	Campari Orange ^{1,13}	4 cl	6,50 €
152.	Aperol ^{1,13}	4 cl	7,00 €
153.	GlasProsecco ^{1,13}	0,1 l	4,90 €
154.	Hugo ^{1,13}	0,2 l	7,00 €
155.	Hugo Alkoholfrei ¹	0,2 l	6,00 €
156.	Caipirinha ^{1,14}	0,4 l	7,00 €
157.	Cuba Libre ^{1,14}	0,4 l	7,00 €
158.	Mojito ^{1,14}	0,4 l	7,00 €

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

☐☐☐ **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 €

☐☐☐ SALATE



- | | | |
|------|--|---------|
| 21. | Salat „ARMONIA“
Blat Salat, Gurken, Tomaten, gebratenen Champignons, Karotten, Crouton, 2 Garnelen, 2 Babycalamaris und Dressing nach Art des Hauses | 18,50 € |
| 22. | Beilagensalat | 5,50 € |
| 23. | Griechischer Bauernsalat
mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Kapern, Brotcroutons und Oregano (vegetarisch) | 12,50 € |
| 24. | Caesar Salad mit Hähnchen
Grüner Salat, Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten, Croutons, Parmesan und Dressing | 13,90 € |
| 25. | Lachs-Salat
Bunter Salat, geräucherter Lachs, Avocado, Orangenfilets, Gurken, Jung-Lauch, Sesam, Kürbiskerne und Honig-Senf-Dressing | 15,90 € |
| 225. | Gyros Salat
Blat Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Gyros, knusprige Fladenbrotviertel und Tzatziki | 14,50 € |

☐☐☐ 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 | 3,90 € |
| 30. | Kartoffeln | 3,90 € |
| 330. | Gemüse | 4,90 € |

☐☐☐ VEGETARISCHES ☐☐☐

- | | | |
|------|---|---------|
| 31. | Pfannkuchen gefüllt mit frischen Champignons und Käse, dazu Beilagensalat ^{A,C,G} | 15,00 € |
| 32. | Auberginenhälfte gefüllt mit Mediteranem Gemüse und frischen Kräutern, Schafskäse überbacken, Kartoffeln, dazu Beilagensalat ^{G,O} | 16,50 € |
| 33. | Vegetarischer Burger (vegan) mit Avocado-Dip, karamellsierten Zwiebeln, Tomate, Rucola, süßer Chili-Soße, dazu Pommes und Beilagensalat ^{A,F} | 17,00 € |
| 34. | Linguine mit Gemüse in Tomaten-Basilikumsoße mit Basilikum, Oliven, Cherrytomaten und Gravierakäse, dazu Beilagensalat | 14,50 € |
| 435. | Halloumi - Souvlaki mit Gemüse auf hausgemachtem Humus, dazu Kichererbsensalat, knuspriges Fladenbrot und Beilagensalat | 17,00 € |

☐☐☐ FISCHGERICHTE ☐☐☐

- | | | |
|------|--|---------|
| 335. | Dorade Royal Filet vom Grill mit Olivenöl-Zitronen-Créme, Basmati-Reis und Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat ^{A,G} | 22,90 € |
| 35. | 5 Riesengarnelen vom Grill, Basmati-Reis Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat ^{B,G} | 26,50 € |
| 36. | Lachsfilet vom Grill, mit Avocado-Dip, Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat | 23,00 € |
| 37. | Wolfsbarschfilet vom Grill in Zitronen-Butter-Soße, mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat | 22,50 € |
| 38. | Babycalamaris vom Grill mit Taramas, Basmati-Reis, dazu Beilagensalat | 21,00 € |
| 39. | Paros-Teller Gyros, Kalamari vom Grill, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, dazu Beilagensalat | 18,50 € |
| 40. | Fischplatte vom Grill mit Lachsfilet, Wolfsbarschfilet, 2 Calamaris, 1 Garnele mit Basmati-Reis und Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat | |
| | Für 1 Person | 27,00 € |
| | 2 Personen | 54,00 € |

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

Alle Salate ^{A,C,G,L 3,6,7,9}

☐☐☐ VOM GRILL



42.	Gyros mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat ^{F,G,L 6,7}	16,50 €
43.	Gyros aus dem Backofen, mit Metaxasoße, Rosmarinkartoffeln und Salat ^{F,G,L 1,6,7}	17,30 €
44.	Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Salat ^{C,G,L}	17,00 €
45.	Gyros und kleines Bifteki , Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Salat ^{F,C,G 6,7}	18,40 €
46.	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit verschiedenen Käsesorten, getrockneten Tomaten, Thymian, auf Rucolasoße mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat ^{G,L}	19,80 €
48.	Saftiger Schweinefiletspieß mit Peperoni, Rosmarinkartoffeln Tzatziki und Gemüse der Saison, dazu Salat ^{C,G}	20,50 €
47.	Lammsouflaki mit Tzatziki und BBQ-Dip, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat ^{A,C,G,H 1,7}	21,50 €
455.	Armonia-Burger gegrilltes Rindfleisch aus 100% Black Angus Beef mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites und Salat ^{C,G,M 1}	18,90 €
56.	5 Lammkotelett vom Carree, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, Gemüse der Saison und Salat ^G	29,50 €
57.	Lammfilet vom Grill, verfeinert mit Thymian-Nemeasoße, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat ^{G,0,4,7}	29,00 €
61.	Rinderfilet verfeinert mit Pfeffersoße, Kartoffeln, Gemüse der Saison und Salat ^{G,0,4,7}	33,50 €
62.	Rinderleber vom Grill, mit Roweinsoße, Kartoffeln, karamelisierten Zwiebeln, Gemüse und Salat ^{G,0,4,7}	18,80 €
51.	Armonia-Teller Lammkotelett vom Carree, Putensteak, Gyros, Bifteki, dazu Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat ^{C,F,G,L,6,7}	1 Pers. 22,00 € 2 Pers. 44,00 €
553.	Athen-Teller Rinderleber, Gyros, Schweinefilet, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, und Salat ^{F,G,L,6,7}	1 Pers. 20,00 € 2 Pers. 40,00 €
52.	Delfi-Teller Gyros, Putensteak, Tzatziki Rosmarinkartoffeln und Salat ^{F,G,L,6,7}	1 Pers. 18,00 € 2 Pers. 36,00 €

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

Alle Salate ^{A,C,G,L 3,6,7,9}

☐☐☐ PFANNENGERICHTE



- | | | |
|-----|--|---------|
| 49. | Hähnchen mit Champignons und Lauch, in Metaxa-Soße, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat | 18,50 € |
| 50. | Schweinefilet in Orangen-Soße mit frischem Thymian, getrockneten Feigen und Pflaumen, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat | 21,00 € |
| 71. | Garnelenlinguine mit Ouzo-Aromen, in Tomaten-Basilikumsoße und Feta, dazu Salat | 22,50 € |
| 72. | Linguine mit frischen Lachsstücken Frühlingszwiebeln und einer feinen Safran-Orangensoße, dazu gemischter Salat <small>A.C.G. 1,4,7</small> | 21,50 € |
| 73. | Pute mit Shrimps in pikanter Curry-Soße mit Zucchini, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat | 20,00 € |
| 74. | Hähnchenbruststreifen in Rucolacreme-Soße und frischen Champignons, serviert mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat | 18,50 € |

☐☐☐ GRIECHISCHE EMPFEHLUNGEN



- | | | |
|-----|--|---------|
| 59. | Geschmorte Lammhaxe und Auberginen gefüllt mit Gemüse und Feta, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat | 22,00 € |
| 60. | Giouvetsi (mit zartem hochwertigem Rindfleisch)
Gericht aus der Keramikschale mit griechischen Reismudeln, untermischt mit feiner Tomatensauce und Graviera-Käse und Beilagensalat <small>A.F.G. 2,9</small> | 21,50 € |
| 65. | Moussaka
gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Rinderhack, überbacken mit Bechamelsoße und Salat <small>A.C.G.L.M.6,7</small> | 19,00 € |

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

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

☐☐☐ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHREN)



66.	Kleines Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Käse, mit Pommes Frites und Salat Bouquet ^C	8,50 €
67.	Gyros mit Pommes Frites und Salat Bouquet ^{C,FG 6,7}	8,50 €
68.	Putenschnitzel paniert, mit Pommes Frites und Salat Bouquet ^{A,C,G}	8,50 €
69.	Linguini mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse ^{C,G,L}	8,50 €
266.	Hähnchen-Souvlaki mit Pommes Frites und Salat Bouquet	8,50 €

☐☐☐ DESSERTS



80.	Galaktobureko Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Vanilleeis ^{A,C,FG}	6,50 €
81.	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen und Obst ^{G,H 1,9}	5,30 €
82.	Baklavas Cheese-Cake	6,50 €
83.	Pralinen-Biskuit Tarte	6,50 €
84.	Schokoladen-Souffle und Vanilleeis ^{C,FG,H 1,3,9}	6,50 €
85.	Gemischtes Eis Schoko, Vanille, Erdbeere ^{C,FG,H 1,3,9}	5,00 €
885.	Kugel Eis	2,50 €

☐☐☐ **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 Schokolademit Sahne	4,50 €
91.	Glas Tee schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter oder Kamille	3,90 €

☐☐☐ **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**



92.	Afri Cola Light/Zero ^{1,2,3,5,6,7}	3,00 €	4,00 €
93.	Afri-Cola ^{1,3}	3,00 €	4,00 €
94.	Fanta ^{1,8}	3,00 €	4,00 €
95.	Sprite	3,00 €	4,00 €
96.	Bitter-Lemon ⁴	3,00 €	4,00 €
97.	Spezi ^{1,3,8}	3,00 €	4,00 €
98.	Apfelsaftschorle	3,00 €	4,00 €
99.	Orangensaftschorle	3,00 €	4,00 €
100.	Grapefruitschorle	3,00 €	4,00 €
101.	Johannisbeerschorle	3,00 €	4,00 €
102.	Apfelsaft	3,90 €	4,90 €
103.	Orangensaft	3,90 €	4,90 €
104.	Grapefruitsaft	3,90 €	4,90 €
105.	Johannisbeer-Nektar	3,90 €	4,90 €
1105.	Ice Tea Pfirsich / Zitrone ^{1,9}	0,33 l	4,00 €
106.	Mineralwasser Glas	0,4 l	3,70 €
1106.	Mineralwasser Medium Flasche	0,25 l	3,20 €
107.	Stilles Wasser Glas	0,4 l	3,00 €
1107.	Stilles Wasser Flasche	0,25 l	3,20 €
108.	Mineralwasser Medium Flasche	0,7 l	5,90 €
109.	Stilles Wasser Flasche	0,7 l	5,90 €

☐☐☐ BIERE



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

☐☐☐ SPIRITUOSEN



119.	Ouzo ^{9,13}	2 cl	2,50 €
121.	Jägermeister ^{1,14}	2 cl	3,00 €
122.	Ramazotti ^{1,14}	4 cl	3,00 €

☐☐☐ METAXA



125.	Metaxafünf ★ ^{1,9,13}	2 cl	4,50 €
126.	Metaxasieben ★ ^{1,9,13}	2 cl	5,50 €
127.	Metaxa Grand Reserve ^{1,9,13}	2 cl	7,00 €

☐☐☐ ROTWEINE		OFFENE WEINE	☐☐☐
128.	Merlot trocken, Peloponnes	0,2 l	7,00 €
129.	Imiglikos halbsüß	0,2 l	6,50 €
130.	Nemea trocken, Qualitätswein, Rebsorte Agiorgitiko	0,2 l	6,50 €
131.	Naoussa trocken, Qualitätswein, Rebsorte Xinomavro	0,2 l	6,50 €
132.	Cabernet Sauvignon trocken, Peloponnes	0,2 l	7,00 €
143.	Hauswein trocken	0,2 l	6,50 €
☐☐☐ ROSÉWEINE			☐☐☐
133.	Imiglikos halbsüß	0,2 l	6,50 €
134.	Roditis trocken	0,2 l	6,50 €
☐☐☐ WEISSWEINE			☐☐☐
135.	Moschofilero trocken, Peloponnes	0,2 l	7,00 €
136.	Imiglikos halbsüß	0,2 l	6,50 €
137.	Retsina aromatisch, geharzt	0,2 l	6,50 €
138.	Sauvignon Blanc	0,2 l	7,00 €
139.	Assirtiko trocken, Santorini	0,2 l	7,00 €
140.	Hauswein trocken	0,2 l	6,50 €
☐☐☐ WEINSCHORLE			☐☐☐
141.	Weiß - Rosé - Rot süß oder sauer	0,2 l	6,00 €

Alle Weine stammen aus Griechenland
und enthalten Sulfite



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 Verzehr 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