

# Benvenuti!

Herzlich willkommen



## Vecchia Fucina

— Ristorante & Pizzeria —

Alt Zepernick 21 128  
16341 Panketal  
Tel. 030/ 94 41 53 20  
[www.alteschmiede-zepernick.de](http://www.alteschmiede-zepernick.de)

Öffnungszeiten:

täglich von 12:00 - 23:00 Uhr

\*  
*Eine Gute Küche ist das Fundament allen Glücks*

*Auguste Escoffier*

\*  
*Was nach Escoffier für die französische Küche zutrifft,  
versuchen wir - ohne uns mit seinen unvergleichlichen Kochkünsten zu messen -  
auf die italienische Küche zu übertragen.*

*Da uns das Glück unserer Gäste (verbunden mit ihrem leiblichen Wohl)  
am Herzen liegt, verwenden wir nur ausgesuchte, möglichst frische Produkte,  
aus denen unsere Speisen zubereitet werden.*

*Für ihre ganz speziellen Wünsche und Vorstellungen  
werden Sie bei jedem Mitarbeiter stets ein offenes Ohr finden,  
denn Ihr Wohl soll eine freudige Verpflichtung sein.*

*Einen angenehmen Aufenthalt und „buon appetito“  
wünscht Ihr Team vom*

*Vecchia Fucina*



Ein  
Aperitif  
vor  
dem  
Essen  
weckt den  
Appetit,  
lockert  
die  
Zunge  
und  
belebt  
den  
Geist!

## Aperitivi *Aperitifs*

		€
201	<b>Martini</b> bianco oder rosso	5 cl 4,90
202	<b>Sherry</b> medium oder dry	5 cl 4,50
204	<b>Campari</b> <sup>1</sup> - Orange	4 cl 6,50
205	<b>Prosecco</b> italienischer Schaumwein trocken	0,1 l 4,50
206	<b>Aperol</b> <sup>1</sup> - Spritz Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,2 l 6,50
207	<b>Hugo</b> Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	0,2 l 5,90
208	<b>Ramazotti Aperitivo Roasato</b> mit Mineralwasser und frischem Basilikum	0,2 l 6,50



## Cocktails

<b>TEQUILA SUNRISE</b>	5,90
Zutaten: Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
<b>MOJITO</b>	5,90
Zutaten: Limette, crushed Ice, Rohrzucker, Minze, Weißer Rum, Sodawasser	
<b>TROPICAL DREAM</b>	7,20
Zutaten: Ananassaft, Cointreau, Grenadine-Sirup, weißer Rum	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	7,90
Zutaten: Aprikosenlikör, Wodka, Ananassaft, Crabberry-Sirup, Orangensaft	

## Antipasti *Vorspeisen*

		€
1	<b>Mozzarella Caprese</b> (G) Italienischer Weichkäse mit Tomaten und Basilikum	8,90
2	<b>Funghi Ripieni</b> (G) frische Champignonköpfe gefüllt mit Spinat mit Gorgonzolasauce überbacken	9,90
3	<b>Vitello Tonnato</b> (D/G) Kalbsfleischscheiben mit Kapern in Thunfischcreme	12,50
4	<b>Carpaccio di Manzo</b> (G) Dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	12,90
5	<b>Antipasto speciale</b> (D,G) 2 Personen mit Carpaccio, Vitello Tonnato, Mozzarella Capres, frischem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, pikanter Salami, Artischocken, getrocknete Tomaten und Parmesankäse	22,90
6	<b>Bruschetta</b> (A) 5 Stück geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln	5,00
7	<b>Prosciutto di Parma con Melone</b> Parmaschinken mit Melone	11,90

## Zuppe *Suppen*

		€
10	<b>Crema di Pomodoro</b> Tomaten Crèmesuppe	5,90
11	<b>Crema di Broccoli</b> Broccoli-Suppe	5,90
12	<b>Crema d'Aglio (C)</b> Knoblauch-Crèmesuppe mit Ei	5,90
13	<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	5,90
14	<b>Zuppa di Pesce (D)</b> Fischsuppe	6,90



## Insalata *Salate*

Salatdressing: (C/G)

		€
21	<b>Insalata di Pomodori (M)</b> Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	4,90
22	<b>Insalata Mista (M)</b> Gemischter Salat	8,90
23	<b>Insalata »Vecchia Fucina« (G/M)</b> gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen und frischen Champignons	11,50
24	<b>Insalata Primavera (G)</b> Frühlingssalat mit Käse, Kochschinken und Artischocken	10,90
25	<b>Scampi su Rucola (B/G/M)</b> gebratene Garnelen mit Cherrytomaten und Rucolasalat	12,90
26	<b>Insalata Frutti di Mare (D)</b> Meeresfrüchtesalat	12,90
28	<b>Insalata di Tonno (D)</b> Großer Thunfischsalat	10,90





Sage

mir,

was

Du

isst,

und

ich

sage

Dir

wer

Du

bist.

Briffat-Savarin

## Pasta Nudelgerichte €

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 31 | <b>Spaghetti Diavolo (A)</b><br>mit pikanter Salami <sup>4,5</sup> , Knoblauch<br>und Zwiebeln in Tomatensauce                                  | 9,90  |
| 32 | <b>Spaghetti Carbonara (A/C/G)</b><br>mit gek. Schinken*, Ei und Sahne  | 9,90  |
| 33 | <b>Spaghetti alla Bolognese (A/C/G)</b><br>mit Hackfleischsauce   | 10,90 |
| 34 | <b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (A)</b><br>mit Knoblauch, Olivenöl Peperoncini<br>und Cherrytomaten (scharf)                             | 10,90 |
| 35 | <b>Spaghetti »Vecchia Fucina« (A/G)</b><br>mit Filetspitzen (Rind und Schwein),<br>frischen Champignons und<br>Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce   | 12,50 |
| 36 | <b>Penne Verdura (A)</b><br>Penne mit frischem Gemüse und leichter Tomatensauce   | 10,90 |
| 37 | <b>Penne all'Arrabbiata (A)</b><br>kurze Nudeln mit Kapern, Oliven <sup>8</sup><br>und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce                        | 9,90  |
| 38 | <b>Penne dello Chef (A/G)</b><br>kurze Nudeln mit Filetspitzen (Rind und Schwein)<br>frischen Champignons und Zwiebeln<br>in Tomaten-Sahnesauce | 12,50 |
| 39 | <b>Tagliatelle con Gorgonzola (A/G)</b><br>Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli<br>in Gorgonzolasauce                                    | 12,50 |
| 40 | <b>Tagliatelle al Salmone (A/B/D/G)</b><br>Bandnudeln mit frischem Lachs<br>und Spinat in leichter Hummersauce                                  | 13,50 |
| 41 | <b>Tagliatella con Scampi (A/B/O)</b><br>Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini<br>Cherrytomaten und Knoblauch in leichter<br>Weißwein-, Hummersauce | 13,50 |
| 42 | <b>Gnocchi alla Sorrentino (G)</b><br>Kartoffelnocken mit Mozzarella<br>und Basilikum in Tomatensauce   | 11,50 |
| 43 | <b>Gnocchi al Burro (O)</b><br>Kartoffelnocken mit Hähnchenbrustfilet<br>und frischer Salbei-, Weißweinsauce                                    | 11,90 |
| 44 | <b>Lasagne al Forno (A/G)</b><br>Schichtblattnudeln mit Tomaten-Fleischsauce,<br>im Ofen mit Mozzarella überbacken                              | 10,50 |

# Steinofen-Pizza

€

*Alle Pizzen werden mit Tomatensauce  
und Mozzarella belegt*

55	<b>Pizza Thaddeo (A/G)</b> mit Salami <sup>4,5</sup>	9,50
56	<b>Pizza Tommaso (A/G)</b> mit gek. Schinken* und Ananas	9,90
57	<b>Pizza Judas (A/G)</b> mit pikanter Salami <sup>4,5</sup> , Paprika und Peperoncini (scharf)	11,90
58	<b>Pizza Petrus (A/G)</b> mit gek. Schinken*, Salami <sup>4,5</sup> frischen Champignons und Peperoni	11,50
59	<b>Pizza Paolo (A/G)</b> mit frischem Gemüse der Saison	10,50
60	<b>Pizza Johannes (A/G)</b> mit pikanter Salami <sup>4,5</sup> , oder Parmaschinken Rucola und Parmesankäse	12,50
61	<b>Pizza Filippo (A/D/G)</b> mit Thunfischstücken und Zwiebeln	10,90
62	<b>Pizza Jacobus (A/B/G)</b> mit Garnelen, Cherrytomaten und Knoblauch	12,90
63	<b>Pizza Vecchia Fucina (A/D/G)</b> mit frischem Lachs und Crème fraîche	12,90
64	<b>Pizza Giovanni (A/D/G)</b> mit Sardellen, Oliven, Zwiebeln und Kapern	11,50
65	<b>Pizza Markus (A/D/G)</b> mit Paprika, Hähnchenbrustfilet und Crème fraîche	11,90
66	<b>Pizza Gorgonzola (A/D/G)</b> mit Gorgonzola und Spinat	11,50

**Pizza-Ergänzungen sind gegen Aufpreis möglich.  
Bitte sprechen Sie mit dem Kellner**

*Öl  
Wein  
und  
Freunde:  
je  
älter,  
desto  
besser  
Portugisisches  
Sprichwort*

## Carne di Pollo vom Huhn

*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,  
Tagesgemüse und Beilagensalat serviert*

€

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 71 | <b>Petti di Pollo alla Griglia</b><br>Hähnchenbrustfilet vom Grill mit frischen Kräutern                                       | 13,90 |
| 72 | <b>Petti di Pollo Diavolo</b><br>Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons,<br>Paprika und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce | 14,90 |
| 73 | <b>Petti di Pollo Fantasia</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Ananas<br>und Rosinen in Orangensauce                                 | 14,50 |
| 74 | <b>Pollo della Chef (G)</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesauce  | 14,90 |



## Carne di Maiala vom Schwein

*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,  
Tagesgemüse und Beilagensalat serviert*

€

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 80 | <b>Filetto di Maiale ai Funghi (G)</b><br>Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons,<br>in Sahnesauce   | 16,90 |
| 81 | <b>Filetto di Maiale alla Caribic (G)</b><br>Schweinefiletmedaillons mit Ananas und gek. Schinken*,<br>mit Käse überbacken                                     | 17,50 |
| 82 | <b>Saltimbocca alla Romana (G/O)</b><br>Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken<br>und Salbei in Weißweinsauce   | 17,90 |
| 83 | <b>Bocconcini di Maiale (G/M)</b><br>geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika,<br>frischen Champignons und Zwiebeln<br>in leichter Tomaten-Sahnesauce (scharf) | 17,50 |
| 84 | <b>Involtini della Casa (G)</b><br>mit frischen Champignons in Sahnersauce   | 17,90 |
| 85 | <b>Filetto di Maiale Gorgonzola (G)</b><br>Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce   | 17,90 |
| 86 | <b>Scaloppa Milanese (A/C)</b><br>Schweinefilet  | 14,90 |

Es ist  
besser,  
Genossenes  
zu bereuen  
als zu  
bereuen,  
dass man  
nichts  
genossen  
hat!  
Giovanni  
Boccaccio

## Carne di Manzo vom Rind

*Alle Fleischgerichte, werden mit Rosmarinkartoffeln,  
Tagesgemüse und Beilagensalat serviert*

		€
91	<b>Bistecca alla Griglia</b> Rumpsteak vom Grill mit frischen Kräutern	20,90
92	<b>Bistecca ai Funghi (G)</b> Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce	21,50
93	<b>Bistecca Vecchia Fucina</b> Rumpsteak nach Art des Hauses mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in leichter Tomatensauce pikant	22,90
94	<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> Rinderfiletsteak vom Grill mit frischen Kräutern	23,80
95	<b>Filetto di Manzo al Pepe verde (G)</b> Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	25,50
96	<b>Filetto di Manzo ai Funghi trifolati</b> Rinderfiletsteak mit frischen, gebratenen Champignons	25,90
97	<b>Misto alla Griglia</b> gemischte Fleischplatte vom Grill	23,90



## di Vitello vom Kalb

*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,  
Tagesgemüse und Beilagensalat serviert*

101	<b>Fegato al Burro e Cipolle (G)</b> Kalbsleber in Butter gebraten mit gerösteten Zwiebeln	16,90
-----	---	-------

Wenn  
Sie  
daran  
denken,  
was ein  
Steak  
kostet,  
wird Ihnen  
klar,  
warum  
in Indien  
die Kühe  
heilig sind.



Iss den  
Fisch,  
wenn er  
frisch ist,  
verheirate  
deine  
Tochter,  
solange  
sie  
jung ist.  
Aus Dänemark

## Pesce *Fisch & Garnelen* €

*Alle Fischgerichte werden mit Spinat,  
Salzkartoffeln und Beilagensalat serviert*

110	<b>Salmone alla Griglia</b> (D) Lachsfilet vom Grill	21,50
111	<b>Salmone alla Cardinale</b> (B/D/G) Lachsfilet mit Scrimps in Hummer-Sahnesauce	22,50
112	<b>Salmone Miracoli</b> (B/O) Lachsfilet mit Kapern, trockenen Tomaten in Zitronen-Weißweinsauce	23,90
113	<b>Zanderfilet</b> (B/G) in Pommery-Senfsauce	21,90
114	<b>Zanderfilet</b> (B/G) in Butter-Zitronen-Weißweinsauce	21,90
115	<b>Scampi alla Griglia</b> (B/G) Großgarnelen vom Grill	23,90
116	<b>Scampi al Pepe verde</b> (B/G) Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	23,90
117	<b>Scampi al Forno</b> (B) Großgarnelen mit frischen Kräutern, Olivenöl und Knoblauch im Ofen gebacken	22,50
118	<b>Fischplatte für 2 Personen</b> (B/G)	45,90



## Per Bambini *Kindergerichte*

120	<b>Pizza Salami</b> (A) mit Salami 4,5	5,90
121	<b>Pizza Margherita</b> (A/G) Tomate, Mozzarella & Basilikum	5,90
122	<b>Spaghetti al Pomodoro</b> (A/G) Spaghetti mit Tomatensauce	5,90
123	<b>Spaghetti Bolognese</b> (A/G)	5,90
124	<b>Kinderschnitzel</b> (A/C/G) mit Pommes-frites	7,90

## Dolci *Desserts*

141	<b>Tiramisu</b> (A/C/G)	5,90
142	<b>Pana Cotta</b> (G)	5,90
143	<b>Tartufo</b> (A/C/F/G/H)	5,90
144	<b>Cassata</b> (A/G/H)	5,90
145	<b>Eiskaffee</b> <sup>1/2</sup> (G)	4,50
146	<b>Eisschokolade</b> <sup>1</sup> (G)	4,50



## Bevande calde *Warme Getränke* €

211	Espresso (2)	Tasse	2,50
212	Espresso doppio (2)	Tasse	4,20
213	Kaffee (2)	Tasse	3,50
214	Cappucino (2/G)	Tasse	3,90
215	Heiße Schokolade mit Sahne (G)	Tasse	3,50
217	Latte Macchiato (2/G)	Glas	4,90
218	Tee (Minze, schwarz, Kräuter ,Kamille, Früchte)		3,50

## Bevande fredde *Erfrischungsgetränke*

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
221	Coca-Cola <sup>1,2</sup>	3,50
222	Coca-Cola Light <sup>1,2,6</sup>	3,50
223	Fanta <sup>1,5</sup>	3,50
224	Sprite	3,50
225	Spezi <sup>1,2,5</sup>	3,50
226	Fassbrause <sup>1</sup>	3,50
227	Apfelschorle	3,50
	<u>Fl. 0,25 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
235	Gerolsteiner Sprudel	5,90
236	Gerolsteiner Natural	5,90
	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
239	Bitter Lemon <sup>3</sup>	5,50
240	Ginger Ale <sup>1,2</sup>	5,50
241	Tonic Water <sup>1</sup>	5,50



### Säfte: **FRUCHTSÄFTE**

242	Apfelsaft	0,20 l	3,90	0,40 l	5,50
243	Orangensaft	0,20 l	3,90	0,40 l	5,50
244	Kirschsafft	0,20 l	3,90	0,40 l	5,50
245	Bananensaft	0,20 l	3,90	0,40 l	5,50
246	KiBa	0,20 l	3,90	0,40 l	5,50
249	Vitamalz <sup>1</sup> Malztrunk	0,20 l	3,90	0,40 l	5,50

*Guter  
Kaffee  
muss  
schwarz wie  
die Nacht,  
heiß wie  
die Liebe  
und so  
süß oder  
bitter  
wie das  
Leben  
sein.*

*Arabisches  
Sprichwort*



Das  
Leben  
ist viel  
zu kurz,  
um einen  
schlechten  
Wein zu  
trinken.

Johann  
Wolfgang  
von Goethe

## **Birre** *Bier*

		<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
251	Bitburger Pils vom Fass	3,90	4,50
252	König Pilsener vom Fass	3,90	4,50
253	Köstritzer Schwarzbier vom Fass	3,90	4,50
	Bier-Mischgetränke		
255	Alsterwasser Bier mit Sprite	3,90	4,50
260	Benediktiner Weißbier Kristall, Hefe, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei	FL. 0,50 l	4,90
261	Bitburger alkoholfrei	FL. 0,33 l	3,50
262	Berliner Weiße mit Schuss rot oder grün	FL. 0,33 l	3,50

## **Vini aperti** *Offene italienische Weine*

		<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
	<b>Bianco</b>		
270	Solemar elegant, edel, trocken	5,90	10,90
271	Trebbiano d`Abruzzo feine Säure, trocken	5,50	9,90
272	Frizzantino Perlwein lieblich	4,50	9,90
	<b>Rosé</b>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
280	Rosato fruchtig, halbtrocken	5,50	9,90
	<b>Rosso</b>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
290	Montepulciano d`Abruzzo klassischer Rotweinl, trocken	5,50	9,80
291	Nero d`Avolo sonnengereift, kraftvoll, trocken	5,90	10,90
292	Lambrusco Perlwein, lieblich	4,50	9,90
	weinhaltiges Mischgetränk:		
295	Weinschorle rot oder weiß	4,90	

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot  
an ausgesuchten Flaschenweinen!

## Alcolici *Spirituosen*

			€
301	Wodka Gorbatschow	2 cl	3,90
302	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,90
303	Williamsbirne	2 cl	3,90
304	Vecchia Romagna italienischer Brandy	2 cl	4,50
305	Grappa Hausmarke	2 cl	4,50

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot  
an weiteren Grappasorten!

## Liquori e Amari *Liköre & Bitter*

311	Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	3,50
312	Sambuca	2 cl	3,50
313	Limoncello	2 cl	3,90
314	Ramazzotti	2 cl	4,10
315	Amaro Averna	2 cl	4,50
316	Fernet Branca	2 cl	4,10

## Longdrinks

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,2 l aufgefüllt

321	Barcadi-Cola <sup>1,2</sup>		5,90
322	Gin-Tonic <sup>3</sup>		5,90
323	Whisky-Cola <sup>1,2</sup>		5,90

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig  
4) mit Konservierungsstoff 5) mit Antioxidationsmittel  
6) mit Cyclamat & Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle  
7) mit Ingwerauszug 8) geschwärzt 9) mit Geschmacksverstärker  
\*)gekochter Vorderschinken, enthält Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel & Geschmacksverstärker

ALLE PREISE IN EURO INKL. BEDIENUNG & MWST.

*Wenn mich  
jemand fragt,  
ob ich  
Wasser  
zu meinem  
Whisky  
möchte,  
antworte ich,  
dass ich  
durstig bin  
und nicht  
schmutzig.*

*Joe E. Lewis*

Allergene	Herkunft/ enthalten in	Produkte und Zutaten (Beispiele)
 <b>Glutenhaltiges Getreide (A)</b>	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
 <b>Krebstiere (B)</b>	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
 <b>Ei (C)</b>	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	
 <b>Fisch (D)</b>	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen,
 <b>Erdnuss (E)</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
 <b>Soja (F)</b>	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
 <b>Milch oder Laktose (G)</b>	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
 <b>Schalenfrüchte (H)</b>	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauß gewonnene Erzeugnisse.	Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat
 <b>Sellerie (L)</b>	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
 <b>Senf (M)</b>	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
 <b>Sesam (N)</b>	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot
 <b>Lupinen (P)</b>	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
 <b>Sulfite (O)</b>	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
 <b>Weichtiere (R)</b>	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für 100%tige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.