

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

MITTAGSKARTE

Montag–Freitag 12:00–14:30 Uhr

WÄHLE AUS DIESEN GERICHTEN

Pizza Ø 36 cm **14,80**

Pizza Margherita ^{AIG}
Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Salami ^{AIG12}
Salami, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Tonno ^{AIG1D}
Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Funghi ^{AIG}
Champignons, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Hawaiiiana ^{AIG1711}
Hinterschinken, fruchtiger Ananas, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Pizza Vegetariana ^{AIG1K15}
Paprika, Champignons, Oliven, Tomatensauce, Körner-Mischung aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Rucola, Mozzarella F.d.L.

Pizza e Rucola ^{AIG}
Rucola, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano

Pizza Cipolle ^{AIG15}
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, rote Zwiebeln, Oliven, Oregano

Pizza Prosciutto e Funghi ^{AIG12}
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Champignons

Pasta oder Salat **12,80**

Penne all' Arrabbiata ^{AICIG1115}
Tomatensauce, Chili, Grana Padano, Knoblauch, Petersilie

Spaghetti Carbonara ^{AICIG112112}
Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano, Kirschtomaten, Petersilie

Spaghetti Bolognese ^{AICIG11}
Langsam geschmortes Rindfleisch-Ragout, Kirschtomaten, Grana Padano, Petersilie

Spaghetti Aglio E Olio ^{AIBICIG11}
Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Chili, Grana Padano, Petersilie

Spaghetti Pomodoro ^{AICIG11}
Tomatensauce, Grana Padano, Petersilie

Chicken Caesar Salad ^{AIG15}
Knackiger Römersalat mit Croûtons, Kirschtomaten, Grana Padano, gegrillter Hähnchenbrust und Caesar-Dressing

Insalata Formaggio di Capra ^G
Gegrillter Ziegenkäse mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren, Honig und Balsamico-Dressing

English Menu

Alle Mittagsgerichte inkl.
0,2 l Schorle oder Sofgetränk

Apfel-, Rhabarber- oder Cranberry Mineralwasser, Fanta, Coca-Cola oder Coca-Cola Zero



MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

MITTAGSKARTE

Montag–Freitag 12:00–14:30 Uhr

Burrata^G 10,30

Cremiger Burrata auf geschmorten, aromatischen Kirschtomaten. Veredelt Balsamico und frischem Basilikum – ein Gedicht

Bruschetta^{AICIG} 10,20

Drei geröstete Brotscheiben, belegt mit einer köstlichen Mischung aus eingelegten Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln, Knoblauch, cremigem Stracciatella und frischem Basilikum – ein Klassiker

Vitello Tonnato^D 12,90

Fein geschnittenes, zartrosa Kalbfleisch, umhüllt von einer cremig-würzigen Thunfischsauce und gekrönt mit frittierten Kapern – ein Klassiker

Rinder Carpaccio^G 12,90

Zartes Carpaccio vom Rind mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Wir empfehlen dazu Trüffel 16,40

Baby Calamaretti^B 12,90

Zart gegrillte Baby-Calamaretti, serviert auf Rucola und begleitet von einer hausgemachten grünen Sauce – leicht, frisch, unwiderstehlich

Gambaretti Aglio E Olio^{G|B} 15,30

Saftig gebratene Black Tiger Garnelen mit mediterraner Paste aus getrockneten Tomaten, Kapern, schwarzen und grüne Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Petersilie in Olivenöl

Tiramisù (ohne Alkohol)^{AICIG} 5,90

Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers mit cremiger Mascarpone und feinem Kakao

Gelato al Caramel 5,90^{AICIG}

Salted-Caramel-Eis mit Mascarponecreme, hausgemachter Vollmilchschokolade und verführerischer Karamellsauce

Erdbeer Panna Cotta 5,80^{AICIG}

Samtige Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Früchten

Mousse au Chocolate 6,90^{AICIG}

Zartschmelzende Schokoladenmousse mit Himbeerkompott und knuspriger Schoko-Erde

PIATTI DA TAVOLA

TAFELGERICHTE

Antipasto della Casa ^{BIDIGIN} **38,90**

Vorspeisenteller für 2 Personen mit zarten Calamaretti, saftigen Black Tiger Garnelen, cremiger Burrata, mariniertem Gemüse und Vitello Tonnato

Hausgemachte Ravioli ^{AICIH} **23,90**

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung in cremiger Gorgonzolasauce, dazu marinierte Birne und Walnüsse

Tagliolini ^{AICIE} **24,30**

Mit samtiger Pistazienpesto und feinem Stracciatellakäse

Lasagne Omas Art ^{AICIGII} **18,90**

Klassisch mit herzhaftem Rinderfleisch, feiner Béchamelsauce und frisch gratiniertem Mozzarella Fior di Latte

Spaghetti Frutti di Mare ^{AIBIDIR} **26,90**

Spaghetti mit gegrilltem Garnelen, Muscheln, Calamaretti und einem Hauch Chili in leichter Tomatensauce

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

APERITIVI

APERITIFS

Prosecco Frizzante „Piufizz“ IGP^L 0,10 l 6,50

Weingut Serena, Veneto

Aperol Sprizz 9,60

Prosecco, Aperol und Soda

Sarti Spritz 9,80

Sarti, Limette, Prosecco

Red Hugo 9,40

Prosecco, Holundersirup, Grenadinesirup, Limetten, Minze und Soda

Lillet Wild Berry 9,60

Lillet Blanc, Russian Wild Berry

Nonnina Fruttata 12,30

Bergamottenlikör, Grapefruit Soda, AVAA Verjus

Royal Angel 9,70

Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco

Sarti Lemon Spritz 9,80

Sarti, Limette, Bitter Lemon

Bergamotto Spritz 12,30

Italicus, Prosecco, Soda und Physalis

PICCOLI PIATTI

KLEINIGKEITEN ZUM VERLIEBEN

Burrata^G 14,70

Cremiger Burrata auf geschmorten, aromatischen Kirschtomaten. Veredelt Balsamico und frischem Basilikum – ein Gedicht

Bruschetta^{AICIG} 14,50

Drei geröstete Brotscheiben, belegt mit einer köstlichen Mischung aus eingelegten Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln, Knoblauch, cremigem Stracciatella und frischem Basilikum – ein Klassiker

Vitello Tonnato^D 18,40

Fein geschnittenes, zartrosa Kalbfleisch, umhüllt von einer cremig-würzigen Thunfischsauce und gekrönt mit frittierten Kapern – ein Klassiker

Rinder Carpaccio^G 17,40

Zartes Carpaccio vom Rind mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Wir empfehlen dazu Trüffel 23,40

Baby Calamaretti^B 18,50

Zart gegrillte Baby-Calamaretti, serviert auf Rucola und begleitet von einer hausgemachten grünen Sauce – leicht, frisch, unwiderstehlich

Gambaretti Aglio E Olio^{G|B} 21,90

Saftig gebratene Black Tiger Garnelen mit mediterraner Paste aus getrockneten Tomaten, Kapern, schwarzen und grüne Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Petersilie in Olivenöl

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

INSALATE

SALATE

Insalata Mista 9,90

Ein bunter Genuss: Verschiedene Blattsalate kombiniert mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln. Dazu unser beliebtes hausgemachtes Balsamico-Dressing. Frisch und leicht.

Insalata Formaggio di Capra^G 17,90

Gegrillter Ziegenkäse auf einem Bett aus knackigen Blattsalaten, verfeinert mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und einem Hauch Honig. Vollendet durch unser samtiges Balsamico-Dressing

Insalata Caesar^{AlG15} 17,90

Knackiger Römersalat mit knusprigen Croûtons, Kirschtomaten, feinem Grana Padano und zart gegrillter Hähnchenbrust - veredelt mit unserem cremigen Caesar-Dressing nach Hausrezept. Ein zeitloser Liebling

Insalata Rucola e Gamberetti^{G1B} 19,50

Frischer Rucolasalat trifft auf 5 gegrillte Garnelen, Kirschtomaten geröstete Pinienkerne - abgerundet mit feinem Grana Padano und unserem hausgemachten Balsamico-Dressing. Ein mediterraner Klassiker

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



Pizza Margherita ^{AIG} 13,40

Hausgemachte San-Marzano-Tomatensauce, frischer Basilikum und cremig schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Salami ^{AIG|2|12} 15,80

Italienische Edelsalami und goldbraun schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Diavolo ^{AIG|12} 17,70

Feurig-würzige Salami Salsiccia Piccante, Peperoni, Paprika und verführerisch schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Tonno ^{AIG|D} 16,30

Saftiges Thunfischfilet, rote Tropea-Zwiebeln und fein schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Funghi ^{AIG} 15,40

FrISChe, aromatische Champignons und zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Tartufo ^{AIG} 21,70

Cremige Trüffelcrème, würziger Grana Padano, frisch gemahlener Pfeffer, edler schwarzer Trüffel und schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Dazu Empfehlen wir Rinderfiletstreifen mit roten Zwiebeln 29,60

Pizza Burrata ^{AIG} 19,70

Sonnengereifte Kirschtomaten, frischer Basilikum, cremige Burrata und mild schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



Pizza Hawaiiiana ^{AlG|7|12} 16,80

Zarter Kochschinken, süße Ananas und goldgelb schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Bruschetta ^{AlG|1} 18,70

Aromatische Bruschetta-Tomaten, rote Zwiebeln, frischer Rucola, cremig schmelzender Mozzarella Fior di Latte und würziger Grana Padano

Pizza Parma e Rucola ^{AlG|1} 20,80

Fein gereifter Parmaschinken, frischer Rucola, zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte und würziger Grana Padano

Pizza Vegetariana ^{AlG|12} 16,40

Paprika, frische Champignons, aromatische Oliven, Körner-Mischung aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Rucola und zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Vegana (vegan) ^{AlK} 18,80

Rauchige BBQ-Sauce, cremiges Mandelmus, Körner-Mix aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Paprika, Zwiebeln und frische Champignons

Pizza VegaVita (vegan) ^{AlK} 19,40

Fruchtige Tomatensauce, cremiges Mandelmus, Körner-Mix aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Paprika, Oliven und frischer Rucola

Pizza Salsiccia Ardente ^{AlG} 19,80

Feurig-würzige Salami Salsiccia Piccante, karamellisierte Zwiebeln, bunte Paprika und salzige Kernen. Die Pizza wird flammend am Tisch serviert.

Statt Salsiccia Piccante auch mit zarter Hähnchenbrust erhältlich

Farina di Nonna
HANDMADE PIZZA



MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

PASTA

NUDELN

Penne all' Arrabbiata ^{AICIGIII5} **15,40**

mit pikanter Tomatensauce, Chili, edlem Grana Padano, aromatischem Knoblauch, Chili und frischer Petersilie

Für Genießer:

mit saftig gegrillter Hähnchenbrust 18,60

oder zarten Black Tiger Garnelen verfeinern! ^B 21,80

Spaghetti Carbonara ^{AICIGIII212} **17,70**

mit cremiger Sahnesauce, knusprigem Speck, frisch geriebenem Grana Padano und gehackter Petersilie

Pappardelle Bolognese ^{AICIGII} **17,70**

breite Bandnudeln mit einem langsam geschmorten Rindfleisch-Ragout, verfeinert mit Grana Padano und frischer Petersilie – wie in Bologna!

Spaghetti Aglio E Olio ^{AIBICIGII} **16,80**

In einem Olivenöl geschwenkt mit aromatischem Knoblauch, pikanter Chili, würzigem Grana Padano und frischer Petersilie

mit saftig gegrillten Garnelen 21,80

Ricotta-Spinat-Ravioli ^{AIG} **19,70**

Gefüllt mit cremigem Ricotta und Spinat – serviert in aromatischer Salbei-Butter, abgerundet mit Grana Padano

Spaghetti Pesto Verde ^{AICIGII} **17,70**

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Rucola, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano und frischer Petersilie – ein duftendes Kräuterfest!

Besonders lecker mit Hähnchenbrust 19,60

Wir empfehlen dazu Black Tiger Garnelen ^B 22,40

Tagliolini al Tartufo ^{AIG} **30,90**

eine Tagliolini in einer luxuriösen Trüffelcremesauce mit frisch gehobeltem Trüffel und Grana Padano – ein echtes Geschmackserlebnis!

Wir empfehlen dazu Rinderfiletstreifen 38,80

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù (ohne Alkohol) ^{AlCIG} 9,70

Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers mit cremiger Mascarpone und feinem Kakao

Gelato al Caramel 9,70

Salted-Caramel-Eis mit Mascarponecreme, hausgemachter Vollmilchschokolade und verführerischer Karamellsauce

Erdbeer Panna Cotta 9,30

Samtige Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Früchten

Mousse au Chocolate 11,90

Zartschmelzende Schokoladenmousse mit Himbeerkompott und knuspriger Schoko-Erde

BEVANDE CALDE

HEISSGETRÄNKE

Espresso ¹¹ 3,50

Espresso doppelt ¹¹ 5,90

Caffè Crema ^{G|11} 3,80

Cappuccino ^{G|11} 4,60

Latte Macchiato ^{G|11} 5,90

Ausgewählte Teesorten 5,50

Frischer Minztee 6,50

Heiße Zitrone mit frischem Ingwer 6,50

Heiße Schokolade ^G 5,90

Flavours Karamell, Haselnuss, Vanille + 1,00

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



.....

Gelato Caramello

Hausgemachtes Eis nach italienischem Rezept

Mousse Cioccolato

Schokolade, wie sie sein soll.

Panna Cotta

Der Sahne-Klassiker – Cremig, sahnig, wunderbar!

Tiramisù Originale

Das berühmteste Dessert Italiens.

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

LIMONATA & TÈ FREDDO

LIMONADEN & EISTEE

Hausgemachter Eistee ¹¹³¹¹² 0,4 | 5,90

Mit ganzen Himbeeren, Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour

Erdbeer Limette ¹¹³¹¹² 0,4 | 6,40

Mit ganzen Erdbeeren und Limettenvierteln

Himbeer Limette Minze ¹¹³¹¹² 0,4 | 6,60

Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und frischer Minze

Mango Minze Orange ¹¹³¹¹² 0,4 | 6,40

Mit süßer Mango, frischen Minzblättern und Orangenscheiben

Holunder Limette Minze ¹¹³¹¹² 0,4 | 6,50

Mit Holundersirup, Limettenvierteln und frischer Minze



MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

BEVANDE

GETRÄNKE

San Pellegrino mit Kohlensäure	Fl. 0,25 3,90	Fl. 0,75 8,90
Acqua Panna still	Fl. 0,25 3,90	Fl. 0,75 8,90
Coca-Cola ^{1 11}		Gl. 0,20 3,90
Coca-Cola Zero ^{1 11}		Gl. 0,20 3,90
Fanta ^{1 2}		Gl. 0,20 3,90
Fruchtsäfte / Nektare ^{2 3}		Gl. 0,40 6,80
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry, Ananas		
Fruchtsaftschorlen ^{2 3}		Gl. 0,40 6,50
Mit kohlenensäurehaltigem Mineralwasser		
Schweppes Wild Berry		Gl. 0,20 3,90
Thomas Henry Pink Grapefruit ^{1 2}		Gl. 0,20 4,50
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale		Gl. 0,20 4,50
Red Bull		Gl. 0,20 4,50

BIRRA

BIER

Carlsberg vom Fass ^A	Gl. 0,30 4,40	0,50 6,70
Alsterwasser ^A (Bier mit Sprite)	Gl. 0,30 4,40	0,50 6,70
Duckstein Rotblondes Original ^A	Gl. 0,30 4,40	0,50 6,70
Peroni ^A	Fl. 0,33 4,90	
Peroni alkoholfrei	Fl. 0,33 4,90	

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

COCKTAILS

CLASSICS

Negroni 13,50

Bombay Sapphire Gin, Campari, Antica Formula

Coco Jumbo 10,80

Vodka, Ananassaft, Zitronensaft und Kokossirup

Blue Mojito 11,20

Rum, Limettensaft, Blue Curaçao, Zuckersirup, Soda, Lime Juice und Minze

Gin Basil Smash (auch alkoholfrei erhältlich) 13,50

Gin, Basilikum, Zuckersirup und Zitronensaft

Waldmeister Traum 12,50

Gin, Limettensaft, Waldmeistersirup, Holundersirup, Lime Juice und Soda

Espresso Martini 13,50

Vodka, Espresso, Karamellsirup und Kaffeelikör

Aperol Sour 11,50

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft und Zuckersirup

Whisky Sour 13,50

Scotch Whisky, Zitrone und Zuckersirup

Pornstar Martini 15,90

Vodka, Passionsfruchtlikör, Vanillesirup, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, 1 Shot 4cl Prosecco

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



.....

Gin Basil Smash

Fresh Smashed Basil,
London Dry Gin, Citrus

Pornstar Martini

Vanilla Vodka,
Passion Fruit, Velvet Foam

Espresso Martini

Vodka, Espresso,
Coffee Liqueur

Negroni Classico

London Dry Gin,
Campari, Vermouth

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

Champagner & Prosecco

Moët & Chandon Impérial ^L		0,75 99,00
Moët & Chandon Ice Impérial ^L		0,75 120,00
Ruinart Rosé ^L		0,75 150,00
Prosecco Frizzante „Piufizz“ IGP ^L	0,1 6,50	0,75 29,50
Weingut Serena, Veneto, Italien		
Prosecco Rosé brut ^L	0,1 7,50	0,75 39,50
Weingut Serena, Veneto, Italien		

Weißwein

Weißweinschorle trocken ^L	0,20 6,50	
Pinot Grigio „JGT“ extra trocken ^L	0,20 7,90	
Weingut La Ronca, Veneto, Italien		
Grauburgunder QbA trocken ^L	0,20 8,70	0,75 30,50
Weingut Tobias Rickes, Nahe, Deutschland		
Riesling „Feen & Elfen“ halbtrocken ^L	0,20 8,50	0,75 30,00
Weingut Köwerich, Mosel, Deutschland		
Trebbiano „La Musina“ trocken ^L	0,20 8,90	0,75 33,00
Weingut Sartori, Veneto, Italien		
Chardonnay QbA trocken ^L		0,75 30,00
Weingut Leonhard, Pfalz, Deutschland		
Lugana DOC „Cento Filari“ ^L		0,75 38,90
Weingut Cento Filari, Italien		
Riesling „VDP“ trocken ^L		0,75 46,00
Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland		
Weißburgunder trocken ^L		0,75 35,40
Weingut Dr. Loosen, Mosel, Deutschland		
Sauvignon Blanc „& Riesling“ trocken ^L		0,75 29,80
Weingut Tobias Rickes, Nahe, Deutschland		
Terlan Sauvignon Blanc „Pepi“ trocken ^L		0,75 39,00
Weingut Cantina Tramin, Südtirol, Italien		
Sauvignon Blanc trocken ^L		0,75 79,00
Weingut Cloudy Bay, Neuseeland		

Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

Roséwein

Rosécuvée ObA trocken ^L Weingut Scheu, Pfalz, Deutschland	0,20 7,80	0,75 27,00
„Ca dei Frati“ Riviera del Garda Classico ^L Weingut Rosa dei Frati, Lombardei, Italien		0,75 39,90
„Miraval“ Rosé trocken ^L Weingut Miraval, Côtes de Provence, Frankreich		0,75 60,70

Rotwein

Primitivo „Uno di Manduria“ DOC trocken ^L Weingut Masseria Le Volpe, Italien	0,20 8,50	0,75 30,00
Merlot IGT trocken ^L Weingut La Ronca, Veneto, Italien	0,20 7,70	0,75 27,00
Chianti Classico DOCG trocken ^L Weingut Albola, Toskana, Italien		0,75 46,00
Tempranillo Rioja Crianza DOC trocken ^L Weingut Ramon Bilbao, Rioja, Spanien		0,75 27,70
Nero d'Avola Zinfandel DOC trocken ^L Weingut Why Not, Apulien, Italien		0,75 28,70
Nero d'Avola Syrah DOC trocken ^L Weingut Why Not, Sizilien, Italien		0,75 30,90
Millefiori Negroamaro IGP trocken ^L Weingut Salento, Apulien, Italien		0,75 35,70
C. Sangiovese „Tignanello“ ^L Weingut Marchese Antinori, Toskana, Italien		0,75 240,00

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- A - Glutenhaltige Getreide, Weizen
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Ausnahmen gelten für einige verarbeitete Erzeugnisse,
z. B. Glukosesirup auf Weizenbasis oder raffiniertes Soja
- H - Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Erzeugnisse daraus
- I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Schwefeldioxid und Sulfite
- M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Antioxidationsmittel
- 3 - mit Geschmacksverstärker
- 4 - gewachst
- 5 - geschwärzt
- 6 - geschwefelt
- 7 - mit Phosphat
- 8 - mit Süßungsmitteln
- 9 - enthält Phenylalaninquelle
- 10 - chininhaltig
- 11 - koffeinhaltig
- 12 - mit Konservierungsstoff bzw. konserviert
- 13 - mit Säureregulator