



*Farina di Nonna*  
HANDMADE PIZZA

---



## **Pizza schmeckt am besten aus der Hand – für 100 % Geschmack.**

Weißt du, warum?  
Weil es lockerer, geselliger und  
einfach authentischer ist.  
Unsere Pizza ist fluffig, bekömmlich –  
und vom ersten  
bis zum letzten Biss knusprig.

## **Bist du zufrieden?**

Dann freuen wir uns über deine Bewertung  
auf Google (Farina di Nonna Lange Reihe), Yelp  
oder Tripadvisor – und sagen grazie  
mit einem kreativen Überraschungs-Cocktail,  
frisch gemixt von unserem Barkeeper.

## **English Menu**



# *Farina di Nonna*

HANDMADE PIZZA

---



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM!

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

*Farina di Nonna*

HANDMADE PIZZA

---

## PIATTI DA TAVOLA

TAFELGERICHTE

**Antipasto della Casa** <sup>BIDIGIN</sup> **38,90**

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

**Hausgemachte Ravioli** <sup>AICIH</sup> **23,90**

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

**Tagliolini** <sup>AICIE</sup> **24,30**

Mit samtiger Pistazienpesto und feinem Stracciatellakäse

**Lasagne Omas Art** <sup>AICIGII</sup> **18,90**

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

**Spaghetti Frutti di Mare** <sup>AIBIDIR</sup> **26,90**

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

*Farina di Nonna*

HANDMADE PIZZA

---

# APERITIVO

A P E R I T I F S

**Prosecco Frizzante „Piufizz“ IGP<sup>L</sup> 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

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

*Farina di Nonna*

HANDMADE PIZZA

---

## PICCOLI PIATTI

KLEINIGKEITEN ZUM VERLIEBEN

**Burrata<sup>G</sup> 14,70**

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

**Bruschetta<sup>A|C|G</sup> 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<sup>D</sup> 18,40**

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

**Rinder Carpaccio<sup>G</sup> 17,40**

Zartes Carpaccio vom Rind mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

**Wir empfehlen dazu Trüffel 23,40**

**Baby Calamaretti<sup>B</sup> 18,50**

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

**Gambaretti Aglio E Olio<sup>G|B</sup> 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

---



Insalata Gamberetto Rucola

Insalata con Formaggio di Capra

Insalata Mista

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

*Farina di Nonna*

HANDMADE PIZZA

---

## 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. Leicht

#### **Insalata Formaggio di Capra <sup>G</sup> 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 <sup>A|G|5</sup> 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 <sup>G|B</sup> 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** <sup>AlG</sup> 13,40

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

## **Pizza Salami** <sup>AlG | 2 | 12</sup> 15,80

Italienische Edelsalami und goldbraun schmelzender Mozzarella Fior di Latte

## **Pizza Diavolo** <sup>AlG | 12</sup> 17,70

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

## **Pizza Tonno** <sup>AlG | D</sup> 16,30

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

## **Pizza Funghi** <sup>AlG</sup> 15,40

Frische, aromatische Champignons und zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte

## **Pizza Tartufo** <sup>AlG</sup> 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** <sup>AlG</sup> 19,70

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

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA



## **Pizza Hawaiiiana** <sup>AlG17|12</sup> 16,80

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

## **Pizza Bruschetta** <sup>AlG11</sup> 18,70

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

## **Pizza Parma e Rucola** <sup>AlG11</sup> 20,80

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

## **Pizza Vegetariana** <sup>AlG12</sup> 16,40

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

## **Pizza Vegana (vegan)** <sup>AlK</sup> 18,80

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

## **Pizza VegaVita (vegan)** <sup>AlK</sup> 19,40

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

## **Pizza Salsiccia Ardente** <sup>AlG</sup> 19,80

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

**Statt Salsiccia Piccante auch mit zarter Hähnchenbrust erhältlich**

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

# *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! <sup>B</sup> 21,80**

**Spaghetti Carbonara** AICIGIII2I12 **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 feinem 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 <sup>B</sup> 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) <sup>ALCIG</sup> 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 <sup>11</sup> 3,50**

**Espresso doppelt <sup>11</sup> 5,90**

**Caffè Crema <sup>G|11</sup> 3,80**

**Cappuccino <sup>G|11</sup> 4,60**

**Latte Macchiato <sup>G|11</sup> 5,90**

**Ausgewählte Teesorten 5,50**

**Frischer Minztee 6,50**

**Heiße Zitrone mit frischem Ingwer 6,50**

**Heiße Schokolade <sup>G</sup> 5,90**

**Flavours Karamell, Haselnuss, Vanille + 1,00**

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

*Farina di Nonna*

HANDMADE PIZZA

---

## LIMONATA & TÈ FREDDO

LIMONADEN & EISTEE

**Hausgemachter Eistee** <sup>113112</sup> 0,4 | **5,90**

Mit ganzen Himbeeren, Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour

**Erdbeer Limette** <sup>113112</sup> 0,4 | **6,40**

Mit ganzen Erdbeeren und Limettenvierteln

**Himbeer Limette Minze** <sup>113112</sup> 0,4 | **6,60**

Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und frischer Minze

**Mango Minze Orange** <sup>113112</sup> 0,4 | **6,40**

Mit süßer Mango, frischen Minzblättern und Orangenscheiben

**Holunder Limette Minze** <sup>113112</sup> 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

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

## BIRRA

B I E R

|                                                    |                        |                    |
|----------------------------------------------------|------------------------|--------------------|
| <b>Carlsberg vom Fass</b> <sup>A</sup>             | Gl. 0,30   <b>4,40</b> | 0,50   <b>6,70</b> |
| <b>Alsterwasser</b> <sup>A</sup> (Bier mit Sprite) | Gl. 0,30   <b>4,40</b> | 0,50   <b>6,70</b> |
| <b>Duckstein Rotblondes Original</b> <sup>A</sup>  | Gl. 0,30   <b>4,40</b> | 0,50   <b>6,70</b> |
| <b>Peroni</b> <sup>A</sup>                         | Fl. 0,33   <b>4,90</b> |                    |
| <b>Peroni alkoholfrei</b>                          | Fl. 0,33   <b>4,90</b> |                    |

MASTERCARD-, VISA ZAHLUNGEN AB 10,00 EUR MÖGLICH

*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 Kaffeeликör

**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

## Champagner & Prosecco

|                                                      |                     |                        |
|------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>Moët &amp; Chandon Impérial</b> <sup>L</sup>      |                     | 0,75 l   <b>99,00</b>  |
| <b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</b> <sup>L</sup>  |                     | 0,75 l   <b>120,00</b> |
| <b>Ruinart Rosé</b> <sup>L</sup>                     |                     | 0,75 l   <b>150,00</b> |
| <b>Prosecco Frizzante „Piufizz“ IGP</b> <sup>L</sup> | 0,1 l   <b>6,50</b> | 0,75 l   <b>29,50</b>  |
| Weingut Serena, Veneto, Italien                      |                     |                        |
| <b>Prosecco Rosé brut</b> <sup>L</sup>               | 0,1 l   <b>7,50</b> | 0,75 l   <b>39,50</b>  |
| Weingut Serena, Veneto, Italien                      |                     |                        |

## Weißwein

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

# Farina di Nonna

HANDMADE PIZZA

## Roséwein

|                                                                                                             |                    |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|
| <b>Rosécuvée QbA trocken</b> <sup>L</sup><br>Weingut Scheu, Pfalz, Deutschland                              | 0,20   <b>7,80</b> | 0,75   <b>27,00</b> |
| <b>„Ca dei Frati“ Riviera del Garda Classico</b> <sup>L</sup><br>Weingut Rosa dei Frati, Lombardei, Italien |                    | 0,75   <b>39,90</b> |
| <b>„Miraval“ Rosé trocken</b> <sup>L</sup><br>Weingut Miraval, Côtes de Provence, Frankreich                |                    | 0,75   <b>60,70</b> |

## Rotwein

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

*Farina di Nonna*

HANDMADE PIZZA

---

# 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