



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserem gemütlichen Restaurant „Argenta Living“.

Lassen Sie sich von uns lecker bekochen.
Wir bieten Ihnen sowohl traditionelle, regionale als auch mediterrane
Speisen an.

Ob kleinere Hochzeitsfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen oder Geburtstage:
wir halten für jeden Anlass das passende Angebot für Sie bereit.

Sprechen Sie uns gerne an.

UNSERE Öffnungszeiten

MONTAG - SAMSTAG
monday - saturday
17:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr
🌿 Restaurant • Bar • Lounge

SONNTAG
sunday
12:30 - 21:00 Uhr
Küche bis 20:30 Uhr

ETAGEREN-FRÜHSTÜCK
breakfast
08:00 - 11:00 Uhr
Montag Ruhetag / monday is rest day
🌿 nur mit Reservierung / only with reservation

☎ 0661 942 649 25

✉ INFO@ARGENTA-LIVING.DE

🌐 ARGENTA-LIVING.DE

VORSPEISEN STARTER

- 01 CARPACCIO** ^{g, j} **15,90 €**
 hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl,
 Champignons, Rucola & geraspelttem Parmesan
*fine beef fillet slices with olive oil,
 champignons, rocket and grated parmesan*
- 02 VITELLO TONNATO** ^{1, 2, 3, c, d, g, j} **13,90 €**
 feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme,
 Kapern und Walnüssen
veal fillet slices with tuna cream, capers and walnuts

Antipasti Spezial **29,80 €**

GEM. PLATTE FÜR 2 *mixed plate for 2*

Carpaccio +Vitello Tonnato +Antipasti-Gemüse

Antipasti-Platten für mehrere Personen auf Vorbestellung!

- 04 FETA AUF OFENGEMÜSE** ^{a, g} **10,90 €**
 mit ofenfrischem Ciabatta
gratinated sheep cheese with fresh bread
probieren das mit Rinderfiletstreifen +5,50 €
try it with strips of beef fillet

- 05 SCAMPIPFANNE** ^{7, b} **11,50 €**
 6 Scampi mit einer Soße aus Knoblauch,
 Olivenöl & Chilischoten, dazu ofenfrisches Ciabatta
*6 pan roasted scampi with garlic, olive oil and chili
 with oven-fresh ciabatta*

Mehr davon? 1 Scampi +2,00 €
you need more?

SALATE SALADS

- 20 GEMISCHTER SALAT** *klein* ^g **8,90 €**
 mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte
*small mixed salad with mozzarella, bell pepper, tomatoe,
 carott and cucumber*
- 21 BEILAGENSALAT** ^g **4,90 €**
 mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte
*side salad with mozzarella, bell pepper, tomatoe,
 carott and cucumber*

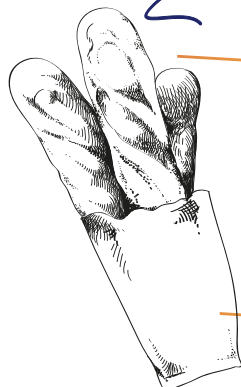
Extrawünsche? *extras*

Rinderfiletstreifen <i>beef fillet strips</i>	+ 5,50 €
Thunfisch <i>tuna</i>	+ 4,00 €
Lachs <i>salmon</i>	+ 5,50 €

- 22 INSALATA VERDURA** ^g **13,50 €**
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
 Karotte und warmen Antipastigemüse
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
 tomatoes, carott, cucumber and vegetable antipasti*
- 23 INSALATA DI POLLO** ^g **15,90 €**
 gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
 Karotte und Hähnchenbruststreifen
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
 tomatoes, carott, cucumber and chicken strips*

! alle Salate werden mit Grana Padano, ^g
 Essig-Öl-Dressing & frischem Brot ^a serviert
*all salads are served with Grana Padano,
 vinegar oil dressing and fresh bread*

Zum Mitnehmen
to go



CIABATTA ^a **6,90 €**
 frisch aus dem Ofen

OLIVEN **5,90 €**
 selbst eingelegt



! auf Vorbestellung !

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

NUDELN — NOODLES

- 31 SPAGHETTI AGLIO E OLIO** *scharf* 7, a, b 15,90 €
mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten
with scampi, garlic, olive oil and chili (hot)
- 32 SPAGHETTI LACHS** a, d, g 15,90 €
in Sahnesoße mit Lachs & Kirschtomaten
in cream sauce with salmon and cherry tomatoes
- 33 PENNE ALLA CHEF** 7, a, b, d 15,50 €
mit Garnelen, Scampi und Kirschtomaten in
roter Thaisauce (Leicht scharf)
*penne with prawns, scampi and cherry tomatoes in
a red thaisauce (slightly spicy)*
- 34 PENNE AL RAGU DI SALSICCIA** 2, 3, a, i, j 16,90 €
in Salsiccia-Ragout, mit Fenchel, Ingwer und
Chili (milde Schärfe)
*penne in salsiccia-ragout with fennel, ginger
and mild chili*
- good to know*
Salsiccia ist eine italienische
Wurst aus Schweinefleisch
Salsiccia is a italian pork sausage
- 35 PASTA RIND** a, c 17,50 €
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, getrockneten
Tomaten, Rucola & Pinienkernen in Tomatensoße
*tagliatelle with beef fillet strips, dried tomatoes,
rocket and pine nuts in a tomatoe sauce*
- 36 RAVIOLI FEIGEN** *hausgemacht* a, c, g, h, j, l 16,90 €
mit Pecorino (Hartkäse), frischen Feigen und
Pinienkernen in Feigensoße mit einem Hauch Salbei
*homemade ravioli with pecorino (hard cheese), fresh figs
and pine nuts in a fig sauce with a hint of sage*
- 37 TORTELLONI SPINAT** *hausgemacht* a, c, f, g, i 15,90 €
mit Ricotta-Spinat-Füllung und Kirschtomaten
in einer leicht scharfen Tomatensoße
optional: mit Salbei-Butter-Soße g
*tortelloni filled with ricotta and spinach, with cherry
tomatoes in a mildly hot tomatoe sauce
optionally: sage butter sauce*
- 38 *Tipp* TRÜFFELPASTA** a, g 21,00 €
Spaghetti mit cremiger Trüffel-Pastasauce
aus dem Parmesanlaib mit frischen Trüffelsplittern
*spaghetti with creamy truffle pasta sauce from
the loaf of parmesan with fresh truffle slivers*

RISOTTO — RISOTTO

- 42 RISOTTO PILAW** g *Zubereitungszeit: 20 Min.* 15,90 €
mit Hähnchenbrust und Gemüse
with chicken breast and vegetables

FISCH — FISH

- 45 CALAMARI** a, n 23,50 €
mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat
calamari with rosemary potatoes and a side salad

FLEISCH — BEEF

- 50 RUMPSTEAK** 250g g 27,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und warmem Antipastigemüse
wahlweise: gegrillt mit Kräuterbutter
oder mit Gorgonzolasoße
*rumpsteak with rosemary potatoes and vegetable antipasti
optionally: grilled with herb butter
or with gorgonzola sauce*
- 51 KALBSSCHNITZEL** *paniert* a, c, g 23,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren
veal escalope with rosemary potatoes and cranberries



LIFE IS SHORT

EAT DESSERT — FIRST

NACHSPEISEN

DESSERTS

- 61 TIRAMISU** *hausgemacht* 10, a, c, g 7,50 €
ohne Alkohol
- 62 CRÈME BRÛLÉE** *hausgemacht* 10, c, g 6,50 €
- 63 SCHOKO-SOUFFLÉ** *hausgemacht* 10, a, c, g 7,90 €
mit Vanilleeis
homemade chocolate soufflé with vanilla ice cream
- 64 AFFOGATO AL CAFFÉ** 13, g 5,00 €
Espresso mit Vanilleeis
espresso with vanilla ice cream
- 65 KUGEL EIS** 1,40 €
Vanille, American Cookies

KREIERE DEINE EIGENE *Pizza*

CREATE YOUR OWN

JEDE PIZZA WIRD MIT TOMATENSOßE
UND MOZZARELLA ZUBEREITET

*each pizza is prepared with tomato sauce
and mozzarella*

PIZZA MARGHERITA ^{a, g}
basic price

9,50 €

WÄHLE DEINE BELÄGE

choose your toppings

- » Salami ^{1, 2, 3} 1,50 €
» *salami*
- » Schinken ^{2, 3} 1,50 €
» *ham*
- » Peperonisalami ^{1, 2} 1,50 €
» *chilli sausage*
- » Fenchelsalami ^{2, 3} 2,50 €
» *fennel salami*
- » Spianata Salami (pikant) ^{2, 3} 2,50 €
» *spianata salami (slightly spicy)*
- » Parmaschinken ² 2,50 €
» *parma ham*
- » Thunfisch ^d 2,00 €
» *tuna*
- » Sardellen ^d 1,50 €
» *anchovies*

- » Lachs ^d 3,00 €
» *salmon*
- » Meeresfrüchte ^{a, b, c, d, f, n} 2,00 €
» *seafood*
- » Kapern 1,50 €
» *capers*
- » Rucola 1,50 €
» *rocket*
- » Zwiebeln 1,00 €
» *onions*
- » Tomaten 1,50 €
» *tomatoes*
- » Champignons 1,50 €
» *mushrooms*
- » Paprika 1,00 €
» *red pepper*

- » Oliven 1,50 €
» *olives*
- » Peperoni 1,00 €
» *chillies*
- » Antipasti-Gemüse 3,00 €
» *vegetable antipasti*
- » Spinat 1,00 €
» *spinach*
- » Brokkoli 1,00 €
» *broccoli*
- » Ananas 1,00 €
» *pineapple*
- » Rote Bete ^j 2,00 €
» *beetroot*
- » Walnüsse 2,00 €
» *walnuts*

WÄHLE DEINEN KÄSE ^{on top}

choose your cheese on top

- » Mozzarella ^g 1,50 €
» *mozzarella*
- » Feta ^g 1,50 €
» *sheep cheese*
- » Gorgonzola ^g 1,50 €
» *gorgonzola*
- » Parmesan ^g 1,50 €
» *parmesan*

WÄHLE DEIN SPECIAL

choose your specials

- » Basilikum (frisch) 1,00 €
» *fresh basil*
- » Trüffelöl 1,50 €
» *truffle oil*

WÄHLE DEINE GEWÜRZE

choose your spices

- » Chili
» *chili*
- » Knoblauch
» *garlic*
- » Oregano
» *oregano*



WARM

CAFÉ CREMA ¹³	3,50 €
CAPPUCCINO ^{13,g}	3,90 €
LATTE MACCHIATO ^{13,g}	4,20 €
ESPRESSO ¹³	2,90 €
ESPRESSO DOPPIO ¹³	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{13,g}	3,50 €

+ Flavour

Vanille | Amaretto | Karamell
geröstete Haselnuss | Cookie Choco + 1,00 €

Baileys | Likör43 + 1,50 €

GLAS TEE 2,90 €

5 cups bio

3-fach Minze | Kräuter | Früchte | Grüntee

dallmayr bio

Kamille | Kräuter d. Provence | Schwarztee Assam
glas of tea: triple mint, camomile,
herbs, fruits, green and black tea

FRISCHER TEE 4,20 €

Ingwer-Zitrone oder Pfefferminz
fresh ginger-lemon or peppermint tea



SOFT DRINKS

ALKOHOLFREI
NON-ALCOHOLIC

RHÖN SPRUDEL *water* 0,3 L 3,50 €
classic, medium, naturell 0,75 L 6,90 €

COCA COLA ^{1,13,15} 0,3 L 3,50 €
LIGHT ^{1,10,13,15} / ZERO ^{1,10,13,15}

FANTA ^{1,3,15} 0,3 L 3,50 €

SPRITE ^{10,15} 0,3 L 3,50 €

SPEZI ^{1,3,13,15} 0,3 L 3,50 €

SCHWEPES 0,3 L 3,80 €

Bitter Lemon ^{3,9} / Tonic Water ¹
Ginger Ale ^{1,3} / Wild Berry ^{1,10} / White Peach ^{1,3,10}

SAFT *juice*

Apfel / Orange / Maracuja 0,3 L 4,20 €

Kirsche / Ananas / Johannisbeere
apple, orange, passion fruit, cherry,
pineapple or currant

AUCH ALS SCHORLEN *spritzer* 0,3 L 3,90 €

Apfel / Maracuja / Rhabarber
Kirsche / Ananas / Johannisbeere
apple, passion fruit, cherry, pineapple, currant

BIER BEER

vom FASS _____ on DRAUGHT

KULMBACHER PILS ^a 0,3 L 3,80 €

0,5 L 4,90 €

MÖNCHSHOF KELLERBIER ^a 0,3 L 3,80 €

0,5 L 4,90 €

aus der FLASCHE _____ out of the BOTTLE

HOCHSTIFT DRIVE 0,3 L 3,50 €

alkoholfrei non-alcoholic

ERDINGER HEFEWEIZEN ^a 0,5 L 4,90 €

wheat beer

COLA WEIZEN ^{a,1,13,15} 0,5 L 4,90 €

wheat beer with cola

GIBT ES AUCH
ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC
IS POSSIBLE

was GEMISCHTES _____ mix IT

RADLER ^{a,10,15} 0,3 L 3,50 €

beer with lemonade

0,5 L 4,90 €

COLA BIER ^{a,1,13,15} 0,3 L 3,50 €

beer with cola

0,5 L 4,90 €

APERITIF

KIR ROYAL 5,50 €

Creme de Cassis (Johannisbeeren), Prosecco

LILLET WILD BERRY ^{1,10,1} 7,50 €

LILLET ROSÉ WHITE PEACH ^{1,3,10} 7,50 €

HUGO ¹ 7,50 €

DÉJÀ-VU TONIC ¹ oder WILD BERRY ^{1,10} 7,50 €

fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe
und orientalische Gewürze

ROSATIVO TONIC ¹ oder WILD BERRY ^{1,10} 7,50 €

Rhabarber, Holunder, Orange - erfrischt die Sinne

MARTINI *on the rocks* 5,20 €

BIANCO oder ROSSO oder EXTRA DRY

PROSECCO 5,00 €

ROSÉ PROSECCO 5,90 €



UNSERE Spritzigen
FINDEST DU AUF DER NÄCHSTEN SEITE

ALL YOU
NEED IS A *Spritz*

JE
7,50 €

Aperol SPRITZ 1,9l

aperitivo seit 1919.

essenz der freude - lebendiges orange, bittersüß, kräuter, orangengeschmack

Limoncello SPRITZ 1l

bella italia.

für heiße sommertage - intensiver zitrusgeschmack, leichte süße, erfrischend

Campari SPRITZ 1,1l

der rote unverwechselbare klassiker.

milano way - leuchtend rot, elegant, bitter, prickelnd aromatisch

Sarti SPRITZ 1,1l

the unexpected spritz from italy.

ciao! wir trinken pink - sizilianische blutorange, fruchtig, süß und herb

Pampelle SPRITZ 1,1l

bonjour. parlez-vous français?

summertime, anytime - grapefruit, süß, fruchtig, leicht bitter

Lav'a Belle SPRITZ 1,1l

handverlesene lavendelblüten & kräuter der provence.

trendfarbe lila - lavendel, kräuter, süß und herb

Canonita SPRITZ 1,1l

königin der orangen.

erlebe mallorca - fruchtig, bittersüße note, einzigartig

it's always spritz o'clock somewhere

DI GE ST IF

2 cl 3,50 €

AHA
AVERNA
SAMBUCA
RAMAZOTTI
LIMONCELLO

JÄGERMEISTER
TEQUILA SILVER
AMARO MONTENEGRO
VECCHIO AMARO DEL CAPO
SCHLITZER OBSTBRÄNDE

Barrique gereift
Grappa 4,50 €

bei fragen helfen wir gerne weiter // please ask if you have questions

CO CK TA ILS

CAIPIRINHA ¹¹ 7,90 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker

MOJITO ¹¹ 7,90 €
Havana Club, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker

ESPRESSO MARTINI ^{1,13} 7,90 €
Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup

TIRAMISU MARTINI ^{1,13,g} 7,90 €
Espresso, Baileys, Amaretto, Sahne, Zuckersirup

VODKA SOUR MARACUJA ^{2,15} 8,50 €
Vodka, Sweet & Sour, Maracujasirup

VODKA MARTINI 8,50 €
Martini Extra Dry, Vodka

MIDORI SOUR ¹ 8,90 €
Melonenlikör, Vodka, Limettensaft, Soda, Zuckersirup

WHISKEY SOUR 8,90 €
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

BLUE LAGOON ^{1,10,15} 8,90 €
Vodka, Blue Curacao, Limettensaft, Sprite

SINGAPORE SLING ³ 9,50 €
Gin, Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft

GIN BASIL SMASH 9,90 €
Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup

MARY PICKFORD ^{1,15} 9,90 €
Havana Club, Ananassaft, Grenadine, Kirschlikör

ALKOHOLFREI *NON-ALCOHOLIC*

CO CK TA ILS

VIRGIN MOJITO ¹¹ 6,90 €
Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker

VIRGIN CAIPIRINHA ¹¹ 6,90 €
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

SUMMERBREEZE 6,90 €
Kirschsafte, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine

ARGENTA SPEZIAL ¹¹ 6,90 €
Maracujasafte, Bitter Lemon, Limette, Rohrzucker

LO NG DR IN KS

CAMPARI ORANGE 7,50 €

CUBA LIBRE ^{1,11,13,15} 7,50 €

VODKA LEMON ^{3,9} 7,20 €

VODKA ORANGE 7,20 €

Gin Selection

GORDON'S London Dry Gin 37,5% ^{4 cl} 5,90 €

GORDON'S 0.00% 5,90 €

TANQUERAY London Dry Gin 41,3% 6,90 €

TANQUERAY Blackcurrent 41,3% 6,90 €

MALFY Con Limone 41,0% 6,90 €

MALFY Gin Rosa 41,0% 6,90 €

WILHELM Rhöner Gin 44,0% 7,90 €

BURGEN Bio Dry Gin 45,0% 7,90 €

HENDRICK'S Scottish Gin 44,0% 8,90 €

GIN MARE Mediterranean Gin 42,7% 8,90 €

MONKEY 47 Schwarzwald Gin 47,0% 9,90 €

WINDSPIEL Premium Dry Gin 47,0% 9,90 €

+ Tonic Water

Schweppes = gin tonic + 2,00 €

Thomas Henry + 4,00 €

Whiskey Selection

BALLANTINE'S ^{4 cl} 5,90 €
Blended Scotch 40,0%

JACK DANIELS 6,50 €
Tennessee Whiskey 40,0%

BULLEIT 6,90 €
Kentucky Straight Bourbon 45,0%

GENTLEMAN JACK 7,50 €
Double Mellowed Tennessee 40,0%

JAMESON CASKMATES 8,90 €
Irish Whiskey, IPA Edition 40,0%

TALISKER STORM 9,90 €
Single Malt Scotch 45,8%

SLYRS 11,50 €
Single Malt Whisky 43,0%

KILCHOMAN 12,90 €
Islay Single Malt Scotch 46,0%

+ Coca Cola = whiskey cola + 2,00 €

Premium Weine

WEINGUT NEVERLAND RHEINHESSEN

Neverland (von Peter Pan) ist ein Ort, der uns zu Weinen außerhalb der Konventionen inspiriert. Unser Weingut ist in Vendersheim (Rheinhessen) verwurzelt. Hier vereinen wir auf 15 ha Weinreben, im eher kühlen Teil Rheinhessens, tiefgründige Kalksteinböden mit einer nahezu einmaligen Südausrichtung für besonders mineralische Weine gewachsen 250 m ü.M. Biologischer Anbau und selektive Handlese sind dafür eine wichtige Voraussetzung.

Unsere Weine spielen mit der Tradition, schaffen aber auch Raum für neue Perspektiven. Sie haben Ecken und Kanten. Sind keine Sprinter, eher die Langstreckenläufer, die mit zunehmender Reife ihre wahre Klasse offenbaren. Wir möchten mit unseren Weinen charakterstarke, außergewöhnliche Botschafter der rheinhessischen Weinkultur anbieten, die dem Genießer bei jedem Schluck ein Stück NEVERLAND an den Gaumen zaubern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss unserer Weine!

WEISSWEIN

WHITE WINE _____ 0,2 L 0,75 L

FEMME FATALE *BIO trocken* 8,90 € 28,00 €
Riesling - elegant, Extraktsüße, mineralisch

CLASS A GRAUBURGUNDER 9,90 € 34,00 €

VOM KALKMERGEL *BIO trocken*
Pinot Grigio - Honigmelone, Pfirsich, Quitte

WEISSBURGUNDER *BIO trocken* 9,90 € 34,00 €
Pinot Blanc - mineralisch, Birne mit floraler Note

JURASSIC SANDS *BIO halbtrocken* 10,90 € 36,00 €
Sauvignon Blanc - fruchtig, Cassis, reifer Pfirsich, Holunderblüten

NEVERLAND BLANC 2019 *BIO trocken* 79,00 €
Chardonnay - feiner Rauch, Honigmelone, Safran, Aprikose

ROTWEIN

RED WINE _____ 0,2 L 0,75 L

HARAKIRI *Spätfüllung BIO trocken* 10,90 € 36,00 €
Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon
Brombeere, Schokolade, schwarze Johannisbeere, kräftige Röstaromen

ROTE SONNE *BIO trocken* 12,90 € 39,00 €
Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Eichenfass gereift, kräftige Struktur, weicher Abgang

EN L'ENFER 2018 *BIO trocken* 89,00 €
Cuvée Prestige aus Cabernet Sauvignon und Pinot Noir
herzhaft, würzig, kräftig - 93 Pt., James Suckling

ROSÉ

L'ETOILE DES ROSES *BIO trocken* 9,90 € 34,00 €
Rosé aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon
grüne Stachelbeere, Erdbeere, Litschi

ZEITLOSE WEINKLASSIKER

WEISSWEIN

WHITE WINE _____ 0,2 L 0,75 L

FRIZZANTINO *süß* 6,90 €

PINOT GRIGIO *trocken* 6,90 €

CHARDONNAY *halbtrocken* 6,90 €

LUGANA *halbtrocken* 9,90 € 34,00 €

ROTWEIN

RED WINE _____ 0,2 L 0,75 L

LAMBRUSCO *süß* 6,90 €

ROSÉ *trocken* 6,90 €

MONTEPULCIANO *halbtrocken* 6,90 €

PRIMITIVO *trocken* 7,90 €

LAGREIN *trocken* 8,90 € 28,00 €

PRIMITIVO 2018 *trocken* 9,90 € 34,00 €

CHIANTI *trocken* 10,90 € 36,00 €

PLANETA PLUMBAGO *halbtrocken* 10,90 € 36,00 €

BARBERA D'ALBA *halbtrocken* 10,90 € 36,00 €
TENUTA CARRETTA

APFELWEIN 0,25 L 3,50 €
cider

0,5 L 4,90 €

WEISSWEINSCHORLE 0,2 L 5,90 €
white wine spritzer

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS AND ADDITIVES

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

ALLERGENE *ALLERGENS*

- a** glutenhaltig
cereal containing gluten
- b** Krebstiere
crustacean
- c** Eier
eggs
- d** Fische
fish

- e** Erdnüsse
peanuts
- f** Sojabohnen
soybeans
- g** Milch inkl. Laktose
milk incl. lactose
- h** Schalenfrüchte
edible nuts

- i** Sellerie
celery
- j** Senf
mustard
- k** Sesamsamen
sesame seeds
- l** Schwefeldioxid und Sulfite
sulfur dioxide and sulfites

- m** Lupinen
lupines
- n** Weichtiere
molluscs



ZUSATZSTOFFE *ADDITIVES*

- 1** mit Farbstoffen
contains colorings
- 2** mit Konservierungsstoff(en)
contains preservatives
- 3** mit Antioxidationsmittel
contains antioxidants
- 4** mit Geschmacksverstärker(n)
contains flavor enhancer

- 5** geschwefelt
sulfured
- 6** geschwärzt
blackened
- 7** mit Phosphat
contains phosphate
- 8** mit Milcheiweiß
contains milk protein

- 9** chininhaltig
contains quinine
- 10** mit Süßungsmittel
contains sweeteners
- 11** gewachst
waxed
- 12** mit Nitritpökelsalz
contains nitrite curing salt

- 13** koffeinhaltig
contains caffeine
- 14** gentechnisch verändert
genetically modified
- 15** mit Säuerungsmitteln
contains acidifier
- 16** mit Stabilisatoren
contains stabilizers