

SPEISEN

APERITIF

- 170 **Ouzo Plomari**¹ 4 cl **3,60 €**
mit Eiswürfeln und Feige
- 171 **Martini Bianco**^{1,l} 4 cl **4,50 €**
- 172 **Prosecco**^{1,l} 0,1 l **3,90 €**
- 173 **Aperol Spritz**^{1,15} 0,2 l **5,90 €**
- 174 **Hugo's**¹ 0,2 l **5,90 €**

KALTE VORSPEISEN

- 1 **Zaziki**^{a, g} **5,30 €**
aus feinsten Zutaten wie speziellem Joghurt,
frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen
- 2 **Dreierlei griechische Dips**^{2, 20, a, f, g} **7,20 €**
Zaziki, Taramas und Chtipiti mit hausgem. Brot
- 3 **Oliven und Peperoni**^{2, 3, 6, l} **6,10 €**
dazu Oregano und Olivenöl
- 4 **Olympos Vorspeisenplatte**^{2, 3, 6, 20, a, f, g, l} **13,90 €**
kleine Auswahl an kalten Vorspeisen

WARME VORSPEISEN

- 7 **Peperoni gegrillt**^{2, 3, l} **7,20 €**
mit Knoblauchsauce und Kräuterbutter
- 8 **Gefüllte Florinis**^{2, 9} **9,50 €**
berühmte Paprikaschote aus Florina,
mit griechischem Fetakäse gefüllt
- 9 **Dicke Bohnen**^{3, f} **9,20 €**
mit original griechischem Fetakäse überbacken
- 10 **Tiropitakia & Spanakopitakia**^{a, g} **9,80 €**
Teigtaschen mit original griechischem Fetakäse
und Spinat gefüllt, dazu Zaziki
- 11 **Auberginen und Zucchini**^{a, g, h} **9,90 €**
gebratene Auberginen und Zucchini mit
Knoblauchsauce und Zaziki
- 12 **Gefüllte Champignons**^g **10,90 €**
mit Spinat gefüllt und original griechischem
Fetakäse überbacken
- 13 **Ilios - Vorspeisen**^{2, 3, 9, a, f, g, i} **15,90 €**
verschiedene warme Vorspeisen

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

- 15 **Chtipiti**^g **8,90 €**
Fetakäse mit scharfen Paprika angemacht
- 16 **Hallumi**^{2, 9, g} **9,90 €**
gegrillter Käse aus Zypern, Tomaten & Olivenöl
- 17 **Fetakäse im Ofen**^g **9,90 €**
original grichischer Fetakäse mit Zwiebeln,
Cherrytomaten, Peperoni und Olivenöl
- 18 **Ziegenkäse**^{a, g, k} **8,50 €**
im Blätterteig mit Honig und Sesam verfeinert

VORSPEISEN AUS DEM MEER

- 20 **Kalamariringe**^{20, a, d, h, g} **10,20 €**
frittierte Kalamariringe mit Zitronen-Knoblauch-
sauce, dazu Zaziki
- 21 **Oktopus gegrillt**^{20, a, d, h, g} **14,50 €**
mit Zitronen-Knoblauchsauce und hausgem. Brot

DAZU EMPFEHLEN WIR

- 23 **Knoblauchbrot**^a **3,90 €**
nach Art des Hauses
- 24 **Pitabrot**^a **3,50 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill
- 25 **Pitabrot mit Feta**^{a, g} **4,50 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Fetakäse

SUPPEN

- 27 **Tomatensuppe**^{2, a} **4,90 €**
mit Orangencroutons und Olivenöl aus Kreta
- 28 **Bohnensuppe**^{3, a, f} **4,90 €**
nach griechischer Art

SALATE

- 31 **Greek-Duett-Salat**^{1, 2, 9, a, g, i} **17,20 €**
Lammspieß vom Grill mit Ziegenkäse in Blätterteig
auf Salatbouquet mit Römersalat, Rucola,
Cherrytomaten, getrockneten Tomaten und unserem
hausgemachten Dressing
- 32 **Iraklio Salat**^{2, 9, a, i} **16,90 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Lachsfilet,
Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem
Dressing und Brot
- 33 **Salat des Hauses**^{2, 9, a, i} **14,10 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Hühnerfilet,
Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem
Dressing und Brot

GYROS

- 41 **Gyros mit Zaziki**^g **15,20 €**
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß
mit Pommes Frites und gem. Salat
- 42 **Gyros Spezial**^g **15,60 €**
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß mit
Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gem. Salat
- 43 **Gyros Kalamari**^{2, 20, a, d, g, h, n} **18,20 €**
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß,
frisch gebratene Kalamariringe mit Zaziki,
Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

GRILLSPEZIALITÄTEN

- 45 **Bifteki**^g **16,90 €**
würzig gegrillte Hacksteaks mit griech. Fetakäse
gefüllt, dazu Knoblauchkartoffeln und gem. Salat
- 46 **Souvlaki**^g **16,20 €**
2 gegrillte Schweinefleischspieße mit Zaziki,
Knoblauchkartoffeln und gemischtem Salat
- 47 **Hähnchenbrustfilet**^g **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Zaziki, Knoblauch-
kartoffeln, Kräuterbutter und gem. Salat
- 48 **Kalbsleber**^g **19,90 €**
gebratene Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln,
Backkartoffeln, Apfelscheiben und gem. Salat
- 49 **Schweinefiletmedaillons**^{1, a, g} **19,50 €**
vom Grill mit Metaxasauce, gebratenen Zwiebeln,
Pommes Frites und gemischtem Salat
- 50 **Putenbrustfilet vom Grill**^g **17,50 €**
mit Knoblauchkartoffeln, Zaziki und gem. Salat

- 51 **Putenbrustfilet vom Grill**^g **18,50 €**
mit Sauce Bernaise, frischen Champignons,
Butterreisnudeln und gem. Salat

- 52 **Schweinelende**^g **17,20 €**
mit Champignonrahmsauce, Butterreisnudeln
und gemischtem Salat

FLEISCHPLATTEN MIX

- 56 **Chania Teller**^g **17,20 €**
Gyros, Souvlaki, Zaziki, Knoblauchkartoffeln
und gemischter Salat
- 57 **Grill Teller**^g **18,20 €**
Gyros, Souvlaki, Suzuki, Knoblauchkartoffeln, Zaziki
und gemischter Salat
- 58 **Lasithi Teller**^g **17,90 €**
Gyros, Bifteki gefüllt mit orig. griech. Fetakäse,
Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischtem Salat
- 60 **Amnissos Teller**^g **18,90 €**
Gyros, Schweinefiletmedaillons, Putenbrustfilet,
Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gem. Salat

LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 67 **Paidakia**^{19, g} **24,90 €**
Lammkronen - das Beste vom Lamm mit Kartof-
felgratin, Zaziki, frischem Rosmarin und gem. Salat
- 70 **Lammplatte**^{19, g} **24,90 €**
Lammkronen, Lammrückensteak und Lammfilet
mit Kartoffelgratin, Zaziki, frischem Rosmarin
und gemischtem Salat
- 71 **Lammfilet vom Grill**^{19, g} **24,90 €**
mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin, frischem
Rosmarin und gemischtem Salat
- 72 **Lammfilet vom Grill**^{19, g} **24,90 €**
mit Knoblauchkartoffeln, Zaziki, frischem Rosmarin
und gemischtem Salat

TRADITIONELL VOM BACKOFEN

- 73 **Stifado**² **19,90 €**
gebackenes Lammfleisch im eigenen Saft
geschmort mit Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und
gemischtem Salat
- 74 **Lamm mit Kritharaki**^{19, a, g} **19,90 €**
im eigenen Saft geschmort mit griechischen
Nudeln, mit Käse überbacken, dazu gem. Salat
- 75 **Lamm mit Riesenbohnen**^{2, 3, g} **19,90 €**
im eigenen Saft geschmort mit griech. Riesen-
bohnen, mit Käse überbacken, dazu gem. Salat

SCHNITZEL

- 77 **Schweineschnitzel** **15,30 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites,
dazu gemischter Salat
- 78 **Schweineschnitzel**^{1, a, g} **16,30 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Metaxasauce und
Pommes Frites, dazu gemischter Salat
- 79 **Schweineschnitzel** **17,30 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-
rahmsauce und Pommes Frites, dazu gem. Salat

PFANNENSPEZIALITÄTEN

- 86 **Pfännchen Rhodos**^{1, a, g} **19,50 €**
Schweinefilet in Champignonrahmsauce verfeinert,
dazu Butterreisnudeln und gem. Salat
- 87 **Pfännchen Martha**^{1, 2, a, g} **18,50 €**
Putenstreifen in Pilz-Mango-Sauce, dazu Rosmarin-
kartoffeln und gemischter Salat
- 88 **Pfännchen Naxos**^{1, a, g} **18,50 €**
Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und gem. Salat
- 89 **Pfännchen Meteora**^{1, a, g} **24,90 €**
Lammfilet in Metaxasauce, dazu Rosmarinkartoffeln
und gemischter Salat

ÜBERBACKENE GERICHTE

- 94 **Rollakia überbacken**^{1, a, g} **18,50 €**
Panierte Steakröllchen gefüllt mit Fetakäse und
Tomaten, mit Metaxasauce und Edamerkäse über-
backen, dazu Knoblauchkartoffeln und gem. Salat
- 95 **Gyros**^{1, a, g} **16,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat
- 96 **Hähnchenbrustfilet**^{1, a, g} **18,50 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat
- 97 **Schweinefilet**^{1, a, g} **19,50 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat
- 98 **Bifteki**^{1, 2, 9, a, g, i} **17,90 €**
Hackfleischsteak vom Grill, gefüllt mit Schafskäse
in Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,
mit Knoblauchkartoffeln, dazu gemischter Salat

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- 100 **Gyros mit Zaziki**^g **12,40 €**
dazu Pommes Frites und gemischter Salat
- 101 **Hähnchenbrustfilet**^{a, g} **12,90 €**
mit Kräuterbutter, dazu Butterreisnudeln
und gemischter Salat
- 102 **Putenbrustfilet**^{a, g} **13,50 €**
mit Champignonrahmsauce, dazu Butterreisnudeln
und gemischter Salat
- 104 **Zanderfilet**^{1, 2, 20, a, d, g, i} **15,10 €**
mit frischem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und gemischtem Salat

FISCHSPEZIALITÄTEN

- 110 **Baby-Kalamari**^{2, 20, a, d, g, h, n} **18,50 €**
frisch gegrillt, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,
Butterreisnudeln, frisches Gemüse und gem. Salat
- 111 **Kalamari**^{2, 20, a, d, g, h, n} **17,30 €**
frisch frittiert, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,
Butterreisnudeln, Zaziki und gemischter Salat
- 112 **Lachsfilet**^{2, 20, a, d, g} **20,90 €**
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,
frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln & gem. Salat
- 113 **Zanderfilet**^{2, 20, a, d, g} **20,90 €**
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,
frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln & gem. Salat
- 114 **Thalasinoteller**^{2, 9, 20, a, d, g, h, i, n} **23,90 €**
gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Scampis,
dazu Rosmarinkartoffeln, frisches Gemüse und
gemischter Salat

SAUCEN

- 115 **Metaxasauce**^{1, a, g} **4,20 €**
- 116 **Champignonrahmsauce**^{a, g} **4,90 €**
- 117 **Sauce Bernaise**^{2, 9, a, g, i} **4,50 €**

VEGETARISCH

- 120 **Risopasta**^{2, a, g} **14,20 €**
griechische Nudeln in Tomaten-Basilikum-Sauce
mit Spinat, Zwiebeln, Kirschtomaten, original
griechischem Fetakäse und gemischtem Salat
- 121 **Crepa**^{1, a, g} **14,90 €**
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und original
griechischem Fetakäse, in Champignonrahmsauce,
dazu Rosmarinkartoffel und gemischter Salat

BEILAGEN

- 125 **Pommes Frites**^a **3,50 €**
- 126 **Butterreisnudeln**^a **4,30 €**
- 127 **Kroketten**^{1, 4, a} **3,90 €**
- 128 **Griechische Reismudeln**^a **4,30 €**
- 129 **Backkartoffeln mit Sauerrahm**^a **4,90 €**
- 130 **Knoblauchkartoffeln** **4,30 €**
- 131 **Kartoffelgratin**^{2, 9, g} **5,10 €**
- 132 **Frisches Gemüse** **4,30 €**
- 133 **Rosmarinkartoffeln** **4,30 €**

DESSERTS

- 135 **Griechischer Joghurt**^{2, g, h, o} **5,70 €**
mit Walnuss und Honig

WEINE AUS KRETA

WEISSWEINE

- 140 **Weißer Hauswein** 0,2 l **5,90 €**
- 141 0,5 l **11,60 €**
- 142 0,75 l **17,10 €**
leicht trocken
- 143 **Imiglikos** 0,2 l **6,50 €**
- 144 0,75 l **19,90 €**
lieblich, leicht, fruchtbetont
- 145 **Vilana** 0,2 l **6,50 €**
- 146 0,75 l **19,50 €**
Trockener Wein mit fruchtigen Aromen von Zitrus-
früchten und Blumen. Vollmundiger Geschmack mit
erfrischender Säure.
Rebsorte: 100 % Vilana
Empfehlung: Genießen Sie ihn als Aperitif oder zu
weißem Fleisch und Salat.
- 147 **Lyrarakis Weiß** 0,2 l **7,20 €**
- 148 0,75 l **22,90 €**
Trockener aromatischer Weißwein mit knuspriger
Säure und balanciertem Mundgeschmack, der aus
Verbindung einheimischer und internationaler
Rebsorten herkommt, die sich dem Klima der Insel
gut angepasst haben.
Rebsorte: Moscato Spinus, Vidiano
Empfehlung: Meeresfrüchte, helles Fleisch und
Fisch mit leichten Soßen oder einfach als Aperitif.

- 149 **Assyrtiko Voila** 0,2 l **7,90 €**
- 150 0,75 l **24,90 €**
Trockener Wein aus der großen Rebsorte Assyrtiko,
die sich dem Mikroklima in 580 Metern Höhe bes-
tens angepasst hat. Die positive Wirkung der Winde
in der Lage „Voila“ enthüllen auf einzigartige Weise
den Charakter dieser Rebsorte.
Rebsorte: 100 % Assyrtiko
Empfehlung: Passt wunderbar zu mediterranen Ge-
richten und besonders zu Fisch und Meeresfrüchten

ROSÉWEINE

- 151 **Mandilari** 0,2 l **6,50 €**
- 152 0,75 l **19,50 €**
Ein trockener und sensationell aromatischer Rosé-
wein von der Insel Kreta. Fruchtig und ausgewogen,
mit viel Erfahrung hergestellt.
Rebsorte: Merlot, Liatiko
Empfehlung: Obstsalate, cremige Nachspeisen und
weiße Schokolade

ROTWEINE

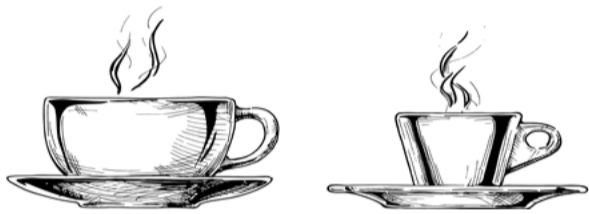
- 153 **Roter Hauswein** 0,2 l **5,90 €**
- 154 0,5 l **11,60 €**
- 155 0,75 l **17,10 €**
leicht trocken

- 156 **Imiglikos** 0,2 l **6,50 €**
- 157 0,75 l **19,50 €**
Körperreicher und angenehmer lieblicher Rotwein.
Attraktive robinrote Farbe, Aromen von getrockne-
ten Früchten und Gewürzen. Geschmacksbalancier-
ter Körper mit leicht pikantem Abgang.
Empfehlung: Begleitet harmonisch Früchte, süße
Speisen und süß-saure Saucen.
- 158 **Kotsifali** 0,2 l **6,50 €**
- 159 0,75 l **19,50 €**
Trockener Wein aus der Rebsorte Kotsifali, die zu den
Klassikern der Weinberge Kretas gehört. Gewürze
und rote Früchte mit mildem Mund und pikantem
Nachgeschmack kennzeichnen diesen Wein.
Rebsorte: 100 % Kotsifali
Empfehlung: Genießen Sie ihn zu mediterranen Ge-
richten, Fleisch vom Grill und pikanten Käsesorten
- 160 **Lyrarakis Rot** 0,2 l **7,10 €**
- 161 0,75 l **22,50 €**
Trockener vollmundiger Rotwein aus einer Verbin-
dung aus heimischen und internationalen Rebsorten,
die sich dem Klima Kretas gut angepasst haben.
Rebsorte: Kotsifali, Syrah
Empfehlung: Rotes gegrilltes Fleisch, Wild und
würzige Käsesorten

GETRÄNKE

KAFFEE UND TEE

200 Tasse Kaffee ²⁵	2,90 €
201 Espresso ²⁵	2,50 €
202 Doppio Espresso ²⁵	4,10 €
203 Cappuccino ^{g,25}	3,30 €
204 Latte Macchiato ^{g,25}	4,10 €
205 Griechischer Mocca	2,90 €
206 Tee, verschiedene Sorten ²⁵	2,90 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

210 Coca Cola ^{1,2,4,9,14}	0,3 l	3,70 €
211 Coca Cola light ^{1,2,4,9,14}	0,3 l	3,70 €
212 Fanta ^{1,2,9}	0,3 l	3,70 €
213 Sprite ^{2,9}	0,3 l	3,70 €
214 Spezi ^{1,2,4,9,14}	0,3 l	3,70 €
215 Ginger Ale ^{2,15}	0,2 l	3,20 €
216 Tonic Water ^{2,15}	0,2 l	3,20 €
217 Bitter Lemon ^{1,2,9}	0,2 l	3,20 €
218 Selterswasser	0,25 l	2,90 €
219 Selters Still	0,25 l	2,90 €
220 Selterswasser	0,75 l	6,40 €
221 Selters Still	0,75 l	6,40 €

SÄFTE

230 Apfelsaft ¹⁷	0,3 l	3,80 €
231 Kirschnektar ¹⁷	0,3 l	3,80 €
232 Bananennektar ¹⁷	0,3 l	3,80 €
233 Rhabarbanektar ¹⁷	0,3 l	3,80 €
234 Kiba ¹⁷ Kirschnektar, Bananennektar	0,3 l	3,80 €

SCHORLEN

240 Apfelsaftschorle ¹⁷	0,3 l	3,70 €
241 Kirschschorle ¹⁷	0,3 l	3,70 €
242 Rhabarbaschorle ¹⁷	0,3 l	3,70 €

BIERE

250 Pils vom Fass ^a	0,4 l	4,10 €
251 Schwarzbier vom Fass ^a	0,4 l	4,10 €
252 Alsterwasser ^{2,a}	0,4 l	4,10 €
253 Alkoholfreies Bier ^a	0,33 l	3,60 €
254 Hefeweizen hell v. Fass ^a	0,5 l	4,70 €
255 Hefeweizen dunkel ^a	0,5 l	4,70 €
256 Kristallweizen ^a	0,5 l	4,70 €
257 Hefeweizen alkoholfrei ^{a,17}	0,5 l	4,70 €

SPIRITUOSEN

260 Ouzo Plomari ¹	0,2 l	9,50 €
261 Metaxa Grand Reserve ¹ 30 Jahre	2 cl	5,90 €
262 Tsipouro aus Kreta	4 cl	3,90 €
263 Ramazotti ¹	4 cl	3,90 €
264 Sambuca	2 cl	3,90 €
265 Amaretto ¹	4 cl	3,90 €
266 Whiskey	4 cl	4,50 €
267 Rum	4 cl	4,60 €
268 Gin Hendrick's	4 cl	7,50 €



LONGDRINKS

270 Wodka Lemon ¹⁵	0,3 l	6,90 €
271 Plomari Longdrink ^{1,2,9} Ouzo, Sprite, Soda, Limette	0,3 l	6,90 €
272 Spiti Mas Longdrink ^{1,2,15} Metaxa, Ginger Ale, Orange	0,3 l	7,90 €
273 Cuba Libre ^{1,2,4,9,25} Rum (weiß), Limettensaft, Cola	0,3 l	7,50 €
274 Gin Tonic (Hendrick's) ^{1,2,15}	0,3 l	9,90 €

PROSECCO

280 Prosecco Valdobbiadene ¹	0,75 l	23,90 €
---	--------	---------

AUSGEWÄHLTE QUALITÄTSWEINE PRIVATER WEINGÜTER

WEISSWEINE

281 Malagouzia Alpha	0,75 l	21,90 €
eleganter Weißwein aus der wiederentdeckten, Rebsorte „Malagouzia“, Nuancen von Citrus und Pfirsich, exotische Früchte, Minze, florale Aromen Anbaugebiet: Amyndeon - Makedonien Rebsorte: Malagouzia		
282 Chardonnay Papaioannou	0,75 l	22,10 €
gelb-grüne Farbe, Aromen von Banane und Aprikose, körperreich, mit aromatischem Abgang, elegant, fein, sehr ausgewogen Anbaugebiet: Nemea - Peloponnes Rebsorte: Chardonnay		
283 Sauvignon Blanc Aidarinis	0,75 l	23,50 €
trocken, Holunder und Kräuter im Aroma, delikate Würze im Mund, füllig, angenehme frische Säure, gute Struktur, nachhaltig Anbaugebiet: Goumenissa - Makedonien Rebsorten: Sauvignon Blanc		
284 Thema	0,75 l	27,50 €
vielfältige Aromen reifer Sommerfrüchte wie Ananas, Mango, Honigmelone und Kräuter, angenehme frische Säure, elegant, gute Struktur, kräftig, nachhaltig Anbaugebiet: Drama - Makedonien Rebsorten: Assyrtiko - Sauvignon Blanc		

ROSÉWEINE

285 Mikri Kivotos	0,75 l	25,50 €
rosé, trocken, frisch, Aromen nach Rosen und Beeren, blumig, feine Säure, harmonisch, elegant Anbaugebiet: Mantinia - Peloponnes Rebsorten: Moschofilero		

ROTWEINE

286 Nemea Gofas O.P.A.P.	0,75 l	25,50 €
Aus der edelsten griechischen Rebsorte Agiorgitiko (St. Georg) aus Nemea wurde dieser dunkelrote, kräftige Wein hergestellt. Aromen aus roten Früchten, sehr elegant, samtig mit zartem Tanninen, rund Anbaugebiet: Nemea - Peloponnes Rebsorte: Agiorgitiko		
287 Kotsifali - Syrah	0,75 l	25,50 €
dunkelrot, trocken mit beerigen Nuancen, grüner Pfeffer, geröstete Nüsse, Zimt, gute Struktur, samtig, würzig Anbaugebiet: Peza - Kreta Rebsorten: Kotsifali - Syrah		
288 Merlot - Cabernet	0,75 l	27,50 €
dunkelrot, facettenreiches Bouquet, Waldfrüchte, dunkle Schokolade, Cassis, Vanille, elegant, weiche Tannine, samtig, rund, nachhaltig Anbaugebiet: Adam - Makedonien Rebsorte: Merlot - Cabernet Sauvignon		

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafel-süßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigungsarten mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt, o) Walnuss enthalten