



Dorint

Marc Aurel Resort
Bad Gögging



HERZLICH WILLKOMMEN

im
Restaurant

- **Forum** -

SPEISEN

&

GETRÄNKE



„Genuss wie zur Zeit der Römer – modern interpretiert“

Inspiriert von der römischen Badekultur und der Kraft der Natur rund um Bad Gögging, vereint unsere Küche mediterrane Leichtigkeit mit regionaler Qualität.

Wir kochen bewusst: für Balance, Genuss und nachhaltige Erholung, damit sich Körper und Geist auch nach dem Essen leicht und gestärkt anfühlen

Jeder Gang folgt dem Prinzip der Balance, inspiriert von römischer Esskultur und moderner Ernährungslehre.

Nachfolgend einige Informationen zu unseren regionalen Lebensmitteln und Partner.

Metzgerei Kraus

Die Traditionsmetzgerei mit 130 Jahren Geschichte bevorzugt das Holledauer-Kornschwein. Qualität, die man durch die kontrollierte Aufzucht der Tiere, schmeckt.

Fruchtgroßhandel Jobst

Das Unternehmen aus Abensberg wird in zweiter Generation geführt und liefert uns täglich frisches Gemüse und Obst.

Bauernhof Familie Priller

Auf dem Bauernhof der Familie Priller werden für die Hühnerfütterung eigens Weizen und Mais angebaut. So garantiert die Familie höchste Qualität der Eier.

Bäckerei Regner

Die in Bad Gögging ansässige Bäckerei beliefert uns mit Handwerkskunst direkt aus der Backstube. Qualität, die Sie schmecken werden.

Auf Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder besondere Ernährungskonzepte sowie persönliche Präferenzen gehen wir selbstverständlich gerne ein. Informieren Sie das Team bitte entsprechend. Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Ihr Dorint Marc Aurel Team

UNSERE EMPFEHLUNG

SAISONALE SPEZIALITÄTEN
FRÜHLING | SOMMER

Alle Getränke: 8,50 €

AURELIUS SPRITZ

Lavendel Likör • Sekt • Soda • Johannisbeersirup • Zitruszeste • Rosmarin



ROMA ROSÉ SPRITZ

Sarti • Italicus • Sekt • Soda • Erdbeere • Orangengenscheibe

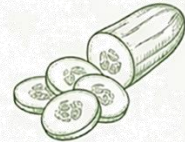


ANDALÖ SPRITZ

Andalö • Sekt • Soda • Orangenscheibe

THERMEN GARDEN TONIC

Hopfen Likör • Tonic Water • Gurke • Basilikum



BAVARIAN AMALFI SPRITZ

Campari • Bitter Lemon • Sekt • Grapefruitscheibe

Unsere saisonalen Spezialitäten spiegeln die Frische und Leichtigkeit der warmen Monate wider. Wir laden Sie ein, diese mediterrane Eleganz zu entdecken.

UNSERE KLASSIKER

SUPPE**Kartoffelsuppe** ^(a, g, i)

mit Röstbrotwürfel

6,90 €

HAUPTGANG**Dorint Schwarzbier Braten** ^(a, c, g, i, j)in Schwarzbier marinierter Schweinenacken mit Semmelknödel-Soufflé,
Sauerkraut & Schwarzbier-Kümmel Jus

15,90 €

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** ^(a, c, g, 2, 9)Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren & Zitrone ^(a)

28,90 €

DESSERT**Kaiserschmarrn** ^(a, c, g, h1, 2)

mit Rosinen, Mandeln & Apfelmus

11,50 €

☯ Unsere Genuss Ikonen:

- ☯ Vital – nährstoffreich & leicht
- ☯ Regenerierend – ideal nach Spa & Sport
- ☯ Proteinreich – für aktive Gäste
- ☯ Vegetarisch
- ☯ Vegan
- ☯ Regional

🌿 INITIUM – VORSPEISEN

Leicht. Aromatisch. Belebend.

- | | |
|---|---------|
| ☯ Mozzarella & Strauchtomaten ^(g, i)
verfeinert mit Rucola, Orangen Öl & Balsamico Sirup | 12,50 € |
| ☯ Rinder Carpaccio ^(c, g, j, 2)
mit Gurke, Feldsalat, Trüffelmayonnaise & Grana Padano | 15,90 € |

SUPPEN

- | | |
|--|---------|
| ☯ Consommé Augusta- Klare Weiße Tomatensuppe ^(c, i)
mit Tomatenwürfel & Basilikum | 7,90 € |
| ☯ Mediterrane Curry-Paprika Cremesuppe mit gebratener Garnele ^(a, g, l, b) | 14,50 € |

🌿 AQUA & TERRA – LEICHTE GERICHTE

- | | |
|---|---------|
| ☯ Großer bunter Salat
mit Tomaten, Gurken & Paprika | 13,20 € |
| ☯ mit gebratenen Pilzen ^(g) | 16,20 € |
| ☯ mit gegrillten Geflügelstreifen ^(g) | 16,50 € |
| ☯ mit gebackenen Falafel Bällchen ^(a, i) | 16,50 € |

Dressing nach Wahl:





Balsamico, Joghurdressing ^(g, j) oder Kräuter-Senf-Vinaigrette ⁽ⁱ⁾






CORPUS-HAUPTGERICHTE

Mediterran gedacht. Regional interpretiert

FLEISCH

- | | | |
|---|---|---------|
|  | Mediterranes Cordon Bleu <small>(a, c, g, l, 2)</small> | 20,90 € |
| | vom Hähnchen gefüllt mit Bressokäse, Tomaten & Spinat
dazu Rosmarinkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone | |
|  | Kalbslebergeschnetzeltes „Venezianische Art“ <small>(a, g, i)</small> | 27,90 € |
| | geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei, Balsamico Essig & Olivenöl,
dazu cremige Polenta, Honig-Pastinaken-Gemüse & wilder Brokkoli | |
|  | Gegrilltes Entenkeulen-Confit <small>(a, c, g, i, j)</small> | 28,50 € |
| | mit Spätzle, Apfel-Blaukraut & Thymiy-Honig Jus | |
|  | Kalbsrücken mit Olivenkruste 200g <small>(a, c, g, i, l, 1)</small> | 36,50 € |
| | medium gebratenes Kalbsrückensteak mit Semmelknödel Soufflé,
wilder Brokkoli & Portweinglace | |
-

FISCH

- | | | |
|---|--|---------|
|  | Tagliatelle Salmone <small>(a, d, g, 1)</small> | 19,90 € |
| | Bandnudeln in Räucherlachs-Sahnesoße, Spinat & Tomaten | |
|  | Gebratenes Zanderfilet (200g) <small>(d, g, i)</small> | 22,50 € |
| | auf warmen-scharfen Linsensalat, grüner Spargel & Oliventapenade | |
|  | Gegrilltes Saiblingsfilet <small>(a, d, g, i, j, 2)</small> | 23,50 € |
| | auf Artischocken-Kartoffel Ragout & Pommery Senfsoße | |



CORPUS-HAUPTGERICHTE

Mediterran gedacht. Regional interpretiert



VEGETARISCH



Tagliatelle Gorgonzola (a, c, g, h3, i)

22,50 €

Bandnudeln in Gorgonzolasoße, Walnüssen & Parmesan

VEGAN



Rigatoni Pasta (a, i)

14,50 €

Röhrennudeln mit Veganer Bolognese Soße



Kräuterrisotto (i)

15,90 €

mit gebratenen Pilzen & marinierten Avocado



DULCIS-DESSERT



Espresso Affogato- mit Vanilleeis aus regionaler Milch

6,90 €



Schokoladen Soufflé (a, c, g)

14,50 €

mit Clementine Sorbet, Pistazien & Beeren

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

San Pellegrino medium	0,25 l	4,10 €
Acqua Panna still	0,50 l	5,90 €
	0,75 l	7,20 €
Coca Cola (1,2,13),	0,30 l	4,50 €
Coca Cola Zero · Coca Cola Light (1,2,3,10,13)	0,50 l	5,20 €
Fanta (1,2,3)		
Sprite (1,2,3)		
Spezi (1,2,3,9,13)		
Schweppes	0,20 l	3,50 €
Ginger Ale ⁽¹⁾ • Bitter Lemon ⁽¹⁴⁾ • Tonic Water ⁽¹⁴⁾ • Wild Berry ⁽¹⁾		

SAFTGETRÄNKE UND SCHORLEN

Nagler • Privatkellerei Regensburg	0,30 l	4,50 €
	0,50 l	5,20 €
Fruchtsäfte		
Apfelsaft • Orangensaft • Multivitaminsaft • Traubensaft Tomatensaft • Grapefruitsaft • Ananassaft		
Fruchtnektare		
Mangonektar • Pfirsichnektar • Sauerkirschnektar Bananennektar • Johannisbeernektar • Maracujanektar • Rhabarbernektar		
Saftschorle	0,30 l	4,50 €
	0,50 l	5,20 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz		8,90 €
Lillet Wild Berry		8,90 €
Hugo		8,90 €
Campari, Soda oder Orange		8,90 €

Martini	5 cl	6,50 €
Bianco • Rosso • Extra Dry • Fierro		

Pernod	5 cl	6,50 €
---------------	------	--------

Port Sandeman	5 cl	6,50 €
Weiß • Rot		

Sherry Sandeman	5 cl	6,50 €
Medium • Dry • Cream		

APERITIF ALKOHOLFREI

Sanbitter	0,10 l	2,50 €
------------------	--------	--------

Red Passion		8,50 €
Sanbitter mit Maracujanektar und Zitrone		

BIER VOM FASS

Augustiner Hell ^(12,13)	0,25 l	4,50 €
---	--------	--------

	0,50 l	5,80 €
--	--------	--------

Schneider Weisse Original ^(11,13,16)	0,30 l	4,60 €
--	--------	--------

	0,50 l	5,80 €
--	--------	--------

FLASCHENBIERE

Augustiner Hell alkoholfrei ^(12,13,16)	0,50 l	5,80 €
--	--------	--------

Augustiner Dunkel ^(12,13)	0,50 l	5,80 €
---	--------	--------

Augustiner Weißbier ^(11,12,14,16)	0,50 l	5,80 €
---	--------	--------

Erdinger Weißbier Dunkel ^(11,12,13,14,16)	0,50 l	5,80 €
---	--------	--------

Schneider Weisse leicht ^(11,13,16)	0,50 l	5,80 €
--	--------	--------

Schneider Weisse alkoholfrei ^(11,13,16)	0,50 l	5,80 €
---	--------	--------

Bitburger Pils ^(12,13)	0,33 l	4,60 €
--	--------	--------

PROSECCO & SEKT

Miss Pearl, Vino Frizzante	0,10 l	7,00 €
Italien • Venetien • Perlwein • trocken	0,75 l	35,00 €
Soligo, Spumante Treviso	0,10 l	8,50 €
Italien • Venetien • DOC Treviso Spumante • brut	0,75 l	44,00 €
Motivo, Rosé Spumante	0,75 l	39,00 €
Italien • Venetien • Spumante • extra dry		
Naegele, Riesling Sekt	0,75 l	49,00 €
Deutschland • Pfalz • Sekt • trocken		

SEKT ALKOHOLFREI

Blanc de Blanc Alkoholfrei	0,75 l	29,00 €
Carl Jung • Deutschland • Rheingau • Chardonnay • fruchtsüß		

CHAMPAGNER

Laurent Perrier La Cuvee	0,375 l	48,00 €
Frankreich • Champagne • brut <u>FALLSTAFF 92 PUNKTE</u>	0,75 l	92,00 €
Hebrart Cuvee Selection 1er Cru	0,75 l	90,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Bollinger Special Cuvee	0,75 l	109,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Moet & Chandon Imperial	0,75 l	124,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Laurent Perrier Rose	0,75 l	135,00 €
Frankreich • Champagne • brut <u>FALSTAFF 94 PUNKTE</u>		

OFFENE WEIßWEINE


Grüner Veltliner Eichenwald Weine • Österreich • Burgenland • Qualitätswein • trocken	0,20 l 8,00 €
Grau Burgunder WG Kesselring • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken	0,20 l 8,00 €
Riesling Hilz • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • halbtrocken	0,20 l 8,00 €
Chardonnay Colli del Soligo • Italien • Venetien • IGT • trocken	0,20 l 8,00 €
Cuvée Lockstoff W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb	0,20 l 8,00 €
Weissburgunder Haus.Segen W&M Edition • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken	0,20 l 8,50 €
Lugana Olivini • Italien • Lombardei • DOC • trocken	0,20 l 10,50 €

OFFENE ROTWEINE

Roter Zechbruder WG Kesselring • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • fruchtsüß	0,20 l 8,00 €
Blauer Zweigelt Eichenwald Weine • Österreich • Burgenland • Qualitätswein • trocken	0,20 l 8,00 €
Merlot Villa Rocca • Italien • Venetien • IGT • trocken	0,20 l 8,50 €
Montepulciano d’Abruzzo Vigna Madre • Italien • Abruzzen • DOC • trocken	0,20 l 8,50 €

OFFENE ROSEWEINE

Portugieser Rose Hilz • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • halbtrocken	0,20 l 8,00 €
Füllstoff Rose W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb	0,20 l 8,50 €



WEIßWEINE · DEUTSCHLAND

- 2025 Riesling „Butter.Brot.Brut“** 27,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken
Leicht & knackig, mit rebsortentypischer Frische und intensiver Frucht nach Mirabelle, Aprikose und Citrus.
- 2025 Weißburgunder „Haus.Segen“** 27,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken
Ausgewogen und fruchtbetont mit angenehmer Säure und frischem Duft von Äpfeln und Birnen.
- 2024 Sauvignon Blanc "St. Suffisant"** 29,00 €
W&M Edition • Deutschland • Rheinhessen • Qualitätswein • trocken
Elegant mit toller Geschmacksfülle, herrlich verspielt mit frischem Minzespield und wunderbarer Feinaromatik von Stachelbeere und Litschi.
- 2025 Scheurebe meets Sauvignon Blanc** 29,00 €
Weingut Hiltz • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken
Gehaltvoll und weich, mit exotischer Frucht, feiner Finesse und milder Säure. Ein Weißwein mit Charakter, der vom ersten Schluck an begeistert.
- 2024 Cuvée Lockstoff** 31,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb
Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc & Scheurebe, die durch die Kombination von Frucht, Finesse und einer frischen, milden Säure auf Anhieb überzeugt.
- 2024 Grauburgunder Quarz & Löss** 44,00 €
Weingut Michael Andres • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken
Grauburgunder aus Quarz- und Lössböden, saftig und vielschichtig mit Birne, Stachelbeere und feiner Würze.
- 2024 Riesling „Deidesheimer Mäushöhle“ Erste Lage** 49,00 €
Von Winning • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken
Straff und fokussiert mit kühlen Apfelaromen und feiner Kräuterwürze. Weinbergspfirsich und feine Zitrusaromen in der Nase. Würzig, kräutrig und viel Schmelz am Gaumen.

WEIßWEIN · ÖSTERREICH

- 2025 Grüner Veltliner „Falkenstein“** 32,00 €
Weingut Dürnberg • Österreich • Weinviertel • Qualitätswein • trocken
Grüner Veltliner mit knackigem Apfel, weißem Pfeffer und kühler Mineralität, frisch, würzig und wunderbar trinkbar.

WEIßWEINE · ITALIEN

2025 Pinot Grigio 29,00 €

La Prendina • Italien • Venetien • IGT • trocken
*Ein Grauburgunder mit Charakter, dennoch leicht und erfrischend,
würzig mit Anklängen von Äpfeln und Aprikose.*

2025 Bianco di Custoza 32,00 €

Az. Agr. Cavalchina • Italien • Venetien • DOC • trocken
*Cuvée aus Trebbianello, Fernanda, Trebbiano und Garganega, strohgelb im Glas, fein
aromatisch und ausgewogen mit eleganter, offener Frucht.*

2025 Lugana I Frati 46,00 €

Ca dei Frati • Italien • Lombardei • DOC • trocken
*Fein strukturiert mit lebendigem, aber feinem Säurespiel. Am Gaumen knackige Frische
kombiniert mit schmeichlerischer Cremigkeit*

WEIßWEIN · FRANKREICH

2025 Du Neuf en Gascogne nur 9 % vol. Alkohol 26,00 €

Plaimont • Frankreich • Sud-Ouest • IGP • feinherb
*Zeigt eine schöne Ausgewogenheit, bedingt durch den natürlich, niedrigen
Alkoholgehalt. Das ultimative Leichtgewicht!*

2025 Sauvignon Blanc Charme de Loire 29,00 €

Domaine Villaudiere • Frankreich • Loire • IGP • trocken
Sauvignon Blanc aus dem Loiretal, frisch und elegant mit weißen Blüten, grünem
Charakter und saftiger Frische. Lehmkalk und feine Cremigkeit sorgen für Balance,
Länge und einen angenehm geschmeidigen Abgang.

WEIßWEIN · PORTUGAL

2025 Vinho Verde Branco "Santa Cristina" nur 11 % vol. Alkohol 26,00 €

Garantia das Quintas • Portugal • Vinho Verde • DOC • trocken
Sehr leicht und knackig, dabei erfrischend mit fruchtigem Charakter.

WEIßWEIN · ALKOHOLFREI

Cuvée Weiss alkoholfrei 24,00 €

Carl Jung • Deutschland • Rheingau • fruchtsüß
Harmonische Säure, dabei fruchtig und umgänglich.

ROTWEINE · DEUTSCHLAND

2025 Cuvée Wertstoff 32,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken
Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Dornfelder mit Waldbeeren, feiner Vanille und sanfter Holzwürze, vollmundig, weich und elegant strukturiert.

2024 Spätburgunder vom Kalkmergel 39,00 €
Weingut Andres • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken
Spätburgunder aus kalkreichen Lagen in Ruppertsberg, Königsbach und Haardt.
Ertragsreduziert, lange Maischestandzeit, im gebrauchten Barrique ausgebaut – elegant, burgundisch, charaktervoll

ROTWEINE · ITALIEN


2020 Syrah „O´Rosso mio...“ 29,00 €
W&M Edition • Italien • Sizilien • DOC • trocken
Samtig-weich kommt er auf die Zunge, am Gaumen Nuancen von Bitterschokolade, dunklen Beeren und Knorpelkirschen.

2021 Mr. Red 32,00 €
W&M Edition • Italien • Abruzzen • DOC • trocken
Intensiv, mit kräuterwürzigem Aroma, guter Struktur und hervorragender Balance.

2023 Butcher´s Reserve 100% Primitivo 39,00 €
W&M Edition • Italien • Apulien • IGT • trocken
Vollfruchtig und beerig, begleitet von zarten Röstaromen aus dem Barrique.

2021 Montepulciano d´Abruzzo Riserva Nobu 42,00 €
Vigna Madre • Italien • Abruzzen • DOC • trocken
Ausgezeichnete Struktur, dabei würzig mit dezenten Röstnoten. Die 12-monatige Reife in speziellen Holzfässern gibt ihm den ganz besonderen Schmelz und seinen weichen und vollmundigen Charakter.

2022 Vanitoso Toscana Rosso 45,00 €
Cantina Ravazzi • Italien • Toskana • IGT • trocken
Aromen von Zimt und Vanille. Warm, vollmundig, mit samtiger Textur



ROTWEINE · FRANKREICH

2020 Bordeaux Superieur „Tradition“ 34,00 €

Château Penin • Frankreich • Bordeaux • AOC • trocken

Opulent-würziges Bukett, feine Struktur mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirsche, samtiger Gesamteindruck mit nuancenreicher Struktur.

2022 Les Fées Coiffées Ventoux Rouge 32,00 €

Maison Marrenon • Frankreich • Provence • AOC • trocken

Grenache-dominiertes Rotwein vom Ventoux, saftig mit schwarzer Johannisbeere, dunklen Beeren und einem frischen Hauch Himbeere, getragen von samtweichen Tanninen und eleganter Tiefe.

2020 Château de Panigon Cru Bourgeois Médoc 42,00 €

Château de Panigon • Frankreich • Bordeaux • AC • trocken

Klassischer Médoc mit dunklen Beeren, feinen Röstaromen und seidigen Tanninen, tief, elegant und angenehm geschmeidig.

ROTWEINE · SPANIEN

2024 Tempranillo Tinto 26,00 €

Bodegas Larchago • Spanien • Rioja • DOCa • trocken

Der Allrounder, perfekt als Terrassenwein. Pure Frucht, ausgewogen & verlockend.

2017 Rioja Reserva 45,00 €

Bodegas Larchago • Spanien • Rioja • DOCa • trocken

Verführerische Fruchtaromen vereint mit edlen Holznuancen. Samtig & voll, mit einem langanhaltenden, harmonischen Abgang

ROSEWEINE

- 2025 Tempranillo Rosado** 29,00 €
Bodegas Larchago • Spanien • Rioja • DOCa • trocken
Saftiger Rosé mit frischen Erdbeer- und Himbeeraromen, lebendig und klar mit animierender Frische.
- 2024 Füllstoff Rosé** 33,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb
Mit betörender Mineralität, der gerade seiner Unkompliziertheit wegen, ein zweites Glas herausfordert
- 2025 „Pink“ by Lea Metzger** 36,00 €
Weingut Uli Metzger • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb
Für alle die es halbtrocken mögen!
Begeistert durch Frische und betörende Fruchtigkeit an einen prall gefüllten Obstkorb erinnernd.
- 2025 Lumière de Provence Rosé** 36,00 €
Estandon • Frankreich • Provence • AOP • trocken
Charmant und saftig nach Johannisbeere und Cantaloupe-Melone, im Abgang mit feiner Grapefruit-Note – typisch, aber nie aufdringlich.

DESSERTWEIN

- 2024 Moscato d'Asti La Caliera** 36,00 €
Borgo Maragliera • Italien • Piemont • DOCG • edelsüß

DIGESTIF

Obstbrand

- Lantenhammer** Haselnussspirituose 2cl 8,50 €
Lantenhammer Waldhimbeere 2cl 8,50 €

KAFFEE & TEE

- Espresso**⁽⁸⁾ 3,50 €
Tasse Kaffee⁽⁸⁾ 4,50 €
Cappuccino⁽⁸⁾ 4,80 €
Latte Macchiato⁽⁸⁾ 4,90 €
Haferl Schokolade^(g,h) 4,90 €
Chociatto Heiße Schokolade mit Espresso⁽⁸⁾ 5,90 €
Glas Tee 3,90 €

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 1.1 mit Farbstoff, E 211 „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 gentechnisch verändert
- 13 koffeinhaltig/teeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 mit Nitrit Pökelsalz
- 16 taurinhaltig
- 17 Aroma

ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen · a2 Roggen · a3 Gerste · a4 Hafer · a5 Dinkel · a6 Triticale
- 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 Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
- h Schalenfrüchte
- h1 Mandeln · h2 Haselnüsse · h3 Walnüsse · h4 Cashewnüsse · h5 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h7 Macadamia /Queenslandnüsse
- 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