

R E S T A U R A N T E   E S P A Ñ O L  
C O C I N A   T Í P I C A   E S P A Ñ O L A

**Picasso**  
seit 1985

Haben Sie besondere  
Speisewünsche?  
Sprechen Sie uns gern an!

Rathausstraße 14 (bei der Petrikirche) · 20095 Hamburg  
Tel.: 040 / 32 65 48 · [info@picasso-hamburg.de](mailto:info@picasso-hamburg.de)

# SOPAS

---

Sopa de Gallina<sup>a</sup> € 7,50  
Hühnersuppe

Sopa de Pescado *Picasso*<sup>b,d</sup> € 10,50  
Fischsuppe nach Art des Hauses

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

---

Vorspeisenvariation „Sorpresa“<sup>a,b,c,d,g,h,n</sup> für 1 Person € 19,50  
Überraschung des Küchenchefs! für 2 Personen € 37,50

# ENSALADAS

---

Ensalada Mixta € 7,00  
Verschiedene Salate, Tomate, Zwiebel und Gurke

Ensalada de Tomate y Cebolla € 7,50  
Tomatensalat mit Zwiebeln

Ensalada Mixta con Atún € 13,50  
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Ensalada con Queso de Cabra y frutos secos<sup>h</sup> € 17,50  
Großer Salat mit lauwarmem Ziegenkäse, Nüssen, Trockenpflaumen  
(Balsamicocreme<sup>8</sup>)

ALLE SALATE MIT OLIVENÖL UND SHERRYESSIG-DRESSING

# TAPAS (FISCHVORSPEISEN)

---

Tapa Boquerones Fritos <sup>a</sup> Frittierte Sardellen	€ 6,00
Tapa Chipirones a la Plancha Tintenfische natur vom Grill	€ 7,00
Tapa Chipirones Fritos <sup>a</sup> Tintenfischringe (knusprig frittiert)	€ 7,00
Tapa Boquerones en Vinagre In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellenfilets	€ 7,50
Tapa Ensalada de Aguacate con Gambas <sup>g,i</sup> Avocadosalat mit grünem Salat, Gambas und Cocktailsauce <sup>5</sup>	€ 10,50
Tapa Tigres <sup>a,b,d,g,n</sup> Miesmuschel-Bechamelkroketten (in der Muschelschale serviert)	€ 10,50
Tapa Pulpo a la Gallega (ca. 80 g) In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika gedünstete Krake	€ 10,50
Tapa Atún Frischer Thunfisch mit Kräutern und Zitrone mariniert vom Grill	€ 10,50
Tapa Gambas al Ajillo Fünf Gambas in einer Knoblauch-Weissweinsauce	€ 12,50

# TAPAS (FLEISCHVORSPEISEN)

Tapa Chuleta de Cordero a la Ciruela Lammkotelett in Pflaumensauce <sup>5</sup>	Stück € 5,00
Tapa Chorizo a la Plancha Gegrillte Paprikawurst	€ 5,50
Tapa Dátiles con Bacon Datteln im Speckmantel <sup>2,3</sup>	€ 6,00
Tapa Cerdo Adobado (Zorza) In Paprika eingelegte Schweinelende aus der Pfanne, mit Kartoffeln	€ 6,50
Tapa Albóndigas <sup>a,c,g</sup> Hackbällchen (Schweine- und Rindfleisch)	€ 6,50
Tapa Croquetas de Jamón <sup>a,g</sup> Schinken <sup>3</sup> -Bechamelkroketten	€ 7,50
Tapa Morcilla de Burgos Reisblutwurst vom Grill mit gebratenen Zwiebeln auf Weißbrot <sup>a</sup>	€ 8,50
Tapas „Serranas“ <sup>g</sup> Gemischte kalte Aufschnittplatte mit Serranoschinken <sup>3</sup> , Ibericokäse <sup>3</sup> , Chorizo (Paprikawurst) und Salchichón (Span. Salami)	€ 9,50
Tapa Jamón Serrano Serranoschinken <sup>3</sup>	€ 10,00
Tapa Vueltas Canarias Dünne Rindfleischscheiben aus der Pfanne (mit Kräutern gewürzt)	€ 10,00
Tapa Secreto Iberico a la Plancha Nackensteaks vom Grill (von freilebenden iberischen Schweinen)	€ 11,50
Tapa Jamón Iberico „Joselito“ Gran Reserva Edler Schinken von freilebenden iberischen Schweinen, handgeschnitten	€ 28,50

UNSER SPANISCHER AUFSCHNITT BEINHÄLTET KEINE KÜNSTLICHEN ZUSATZ- UND FARBSTOFFE.  
ES WERDEN AUSSCHLIESSLICH NUR FLEISCH, GEWÜRZE UND SALZ VERWENDET.

# TAPAS (VEGETARISCHE VORSPEISEN)

Tapa Tortilla de Patata <sup>c</sup> Saftiges Kartoffelomelette (kalt)	€ 5,50
Tapa Verdura Plancha Gegrilltes Gemüse	€ 5,50
Tapa Champiñones al Ajillo Geschmorte Champignons in Knoblauch-Weissweinsauce, auf Wunsch auch natur vom Grill	€ 5,50
Tapa Berenjena Frita <sup>a,c,g</sup> Knusprig frittierte Auberginenchips mit Zuckerrübensirup	€ 5,50
Tapa Pimientos de Padrón Kleine, frittierte grüne Paprikas	€ 6,50
Tapa Papas Arrugadas Kanarische Kartoffeln (mit Schale) dazu mojo verde und mojo rojo	€ 6,50
Tapa Queso Frito de Oveja <sup>a,c</sup> Fritierter Schafskäse mit einem Pflaumendip <sup>6</sup>	€ 6,50
Tapa Queso de Cabra con miel y nueces <sup>g, h</sup> Ziegenkäse vom Grill mit Honig und Nüssen	€ 6,50
Tapa piquillos con Queso de Cabra y piñones <sup>a,c,g</sup> Mit Ziegenkäse und Pinienkernen gefüllte Spitzpaprika	€ 6,50
Tapa Croquetas espinaca y Queso <sup>a,c,g</sup> Spinatkäsekroketten	€ 7,00
Tapa Ensalada de Aguacate (Vegetariana) <sup>g</sup> Avocadosalat mit grünem Salat, Apfel und Cocktailsauce <sup>5</sup>	€ 10,50



# PESCADOS

---

Gallineta Nórdica a la Plancha Rotbarschfilet vom Grill	€ 18,50
Chipirones Fritos <sup>a,c,j</sup> Tintenfischringe knusprig frittiert	€ 21,50
Salmón a la Plancha Lachsfilet vom Grill	€ 22,50
Bacalao Fresco a la Plancha Kabeljaufilet vom Grill	€ 22,50
Chipirones a la Plancha Ganze Tintenfische natur vom Grill	€ 22,50
Chipirones a la Cazuela Ganze Tintenfische in einer Tomatensauce geschmort	€ 22,50
Parrillada de Pescado Gemischte Edelfischplatte vom Grill	€ 26,50
Rape a la Plancha Seeteufelfilets vom Grill	€ 26,50
Rape a la Cazuela <sup>g</sup> Seeteufelfilets in einer Tomatenrahmsauce	€ 26,50
Zarzuela de Pescado (ca. 30 Minuten ) Spanische Fischkasserole in einer Brandytomatensauce, mit Gambas und Muscheln	€ 29,50

ZU ALLEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:  
FRISCHE POMMESECKEN, GEM. SALAT, SALZKARTOFFELN, KNOBLAUCHKARTOFFELN  
ODER KANARISCHE KARTOFFELN.

ZU DEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH TAGESGEMÜSE!

# CARNES

---

Bistec de Buey ca. 250 g € 20,50  
Hüftsteaks vom Grill

Rumpsteak vom Grill ca. 200 g € 22,50  
mit Fettrand (auf Wunsch auch ohne) ca. 300 g € 25,50

Solomillo de Buey ca. 200 g € 28,50  
Rinderfilets vom Grill ca. 300 g € 34,50

Auf Wunsch mit Champignonrahmsauce<sup>g</sup> / Pfefferrahmsauce<sup>g</sup>

Filete de Pollo a la Plancha € 17,50  
Hähnchenbrustfilet vom Grill

Fabada € 19,50  
Spanischer Bohneneintopf mit Speck<sup>2,3</sup>, Chorizo und Schweinelende

Carne de vaca Guisada (Morcillo) € 21,50  
Rindergulasch nach spanischer Art

Solomillo de Cerdo € 22,50  
Schweinefilet vom Grill mit gebratenen Zwiebeln

Conejo a la Cazuela € 24,50  
Kaninchen im Keramiktopf geschmort (mit Knochen)

Solomillo de Cordero € 26,50  
Lammfilet vom Grill

Chuletillas de Cordero € 26,50  
Lammkotelettes aus der Lammkrone

ZU ALLEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:  
FRISCHE POMMESECKEN, GEM. SALAT, SALZKARTOFFELN, KNOBLAUCHKARTOFFELN  
ODER KANARISCHE KARTOFFELN.

ZU DEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH TAGESGEMÜSE!  
ALLE UNSERE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT.



# MARISCOS

---

Espaguetis con Gambas <sup>a</sup> Spaghettis mit Gambas (ohne Schale) und Knoblauch	€ 21,50
Pincho de Gambas y Salmón Gamba-Lachsspieß (ohne Schale) mit großem gemischtem Salat (Senfdressing)	€ 22,50
Gambas a la plancha Gambas (mit Schale) vom Grill dazu gemischter Salat	€ 23,50
Gambas al Ajillo Gambas (ohne Schale) in einer Knoblauch-Weissweinsauce dazu gem. Salat	€ 24,50
Pulpo a la Gallega In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika gedünstete Krake	€ 24,50

# PAELLAS

---

(ca. 35 Minuten) (ab 1 Person) (pro Person)

Paella Vegetariana Spanische Reispfanne mit Gemüse und Champignons	€ 20,50
Paella de Carne (nur Fleisch) Spanische Reispfanne mit Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet	€ 23,50
Paella gemischt <sup>b,d</sup> Spanische Reispfanne mit Hähnchen, Schweinefilet, Calamares Miesmuscheln und Gambas	€ 25,50
Arroz negro <sup>b,d</sup> Spanische schwarze Reispfanne (Tintenfischtinte) mit Seeteufel, Gambas und Calamares	€ 28,50
Paella <i>Picasso</i> (nur Fisch) Spanische Reispfanne mit Tagesfisch, Calamares, Miesmuscheln und Gambas <sup>b,d</sup>	€ 28,50

UNSERE PAELLAS WERDEN OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE ZUBEREITET.

BEI HAUSGEMACHTEN PAELLAS KANN EINE REISKRUSTE  
AM PFANNENBODEN ANSETZEN, DER IN SPANIEN SO BELIEBTE „SOCARRAT“.  
ALLE UNSERE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT.



# VEGETARISCHE GERICHTE

---

Tortilla española <sup>c,8</sup> Saftiges spanisches Kartoffelomelett dazu gemischter Salat (auf Wunsch auch durch)	€ 14,50
Espaghettis con Verduras Spaghetti mit Gemüse	€ 17,50
Paella de Verduras Spanische Reispfanne mit Gemüse und Pilzen	€ 20,50
Variación de tapas vegetarianas Vegetarische Tapasvariation	€ 21,00

# BEILAGEN

---

Extra glutenfreies Weißbrot	Stück € 3,00
Extra Pommesecken	€ 3,50
Extra Salzkartoffeln	€ 3,50
Extra Knoblauchkartoffeln	€ 3,50
Extra All i Oli <sup>c</sup>	€ 3,50
Extra Oliven (schwarze <sup>4</sup> und grüne)	€ 3,50

# POSTRES

---

Kugeleis (Carte D'or) Vanille, Schokolade, Walnuß oder Cassis	pro Kugel	€ 3,00
Flan <sup>c,g</sup> Hausgemachter Karamelpudding		€ 7,00
Crema catalana <sup>a,c,g</sup> Hausgemachte Vanillecreme mit karamelisierter Zuckerschicht		€ 8,00
Tarta de Santiago <sup>c,g,h</sup> Hausgemachter Galizischer Mandelkuchen mit Vanilleeis		€ 8,50
Bomba de Chocolate (ca. 15 Minuten) <sup>a,c,g,h</sup> Hausgemachte warme Schoko-Mandeltörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, dazu eine Kugel Cassis-Eis		€ 8,50

Fragen Sie auch nach unserem Monatsnachtisch!

# QUESOS

---

Queso Mezcla 3 Monate gereifter, leichter spanischer Mischkäse aus Schafs-, Kuh- und Ziegenmilch		€ 5,50
Queso Valdeón Kantabrischer Edelpilzkäse aus Ziegen- und Kuhmilch		€ 6,00
Queso Mahón Drei Monate gereifter Kuhmilchkäse von der Insel Menorca		€ 6,50
Queso Manchego Manchegokäse - kräftiger, 12 Monate gereifter Schafsmilchkäse aus La Mancha		€ 8,50
Spanische Käseplatte (ein bisschen von allem...)		€ 15,50

Preise einschließlich MwSt. und Bedienung.

Die Bedienung ist angewiesen, nur die auf den Rechnungen gedruckten Beträge zu kassieren.



# APERITIVOS

---

## Martini

Rosso, Bianco oder Dry, 15% 5 cl € 4,00

## Sherry

Fino „La Ina“ trocken, 15% 5 cl € 4,50

Medium halbtrocken, 15% 5 cl € 4,50

Pedro Ximenez süß, 19% 5 cl € 4,50

## Portwein

Rot, „Dona Antonia“ Ferreira Reserva, 20% 5 cl € 4,50

## Cava „Juve y Camps“

Spanischer Sekt, 12% 0,11 € 7,50

Flasche 0,71 € 29,50

## Prosecco

Blanc Pescador, spanisch – trocken, leicht perlend 0,21 € 7,00

Aperol<sup>6,7</sup> Spritz 0,21 € 8,00

Campari<sup>6</sup> Soda oder Orangensaft 0,21 € 8,50

Bombay Gin Tonic<sup>7</sup> € 9,50

# APERITIVOS (ALKOHOLFREI)

---

Bitter Kas<sup>5,6</sup> 0,21 € 4,50



# BLANCOS

---

Blanc Pescador „Vino de Aguja“ Trocken, leicht perlend, 11,5 %, Macabeo, Parellada und Xarel.lo	€ 19,50
Pazo do Mar Trocken, RIBEIRO D.O.–2020–12,7%, Treixadura, Torrontes und Godello	€ 21,50
Viña Esmeralda Halbtrocken, sehr fruchtig, PENEDÉS D.O.–2020–11,5 %, Moscatel und Gewürztraminer	€ 23,00
José Pariente Trocken, fruchtig, RUEDA D.O.–2019–13,0%, Verdejo	€ 26,50
Viñas del Vero Trocken, kräftig, SOMONTANO – 2019 – 13,5 % Chardonnay	€ 29,00
Terras Gauda Trocken, elegant, RIAS BAIXAS D.O.–2019–12,5%, Albariño – Caiño Branco – Loureira	€ 34,50

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –



# TINTOS

---

Protos Trocken, kräftig, 14,5%, RIBERA DEL DUERO D.O., ROBLE – 2019	€ 26,50
Barón de Ley Modern, samtig trocken, 13,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2016	€ 29,50
Viña Alberdi Barrique betont, trocken, 14,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2015	€ 33,50
Pesquera Kräftig, trocken, elegant 14,5% RIBERA DEL DUERO D.O. – CRIANZA – 2018	€ 49,50
Viña Ardanza Traditioneller Rioja alter Machart, trocken, 14,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2012	€ 52,50
Mauro Trocken, ausdrucksvoll, 14,5 %, 15 MONATE IM BARRIQUE GEREIFT – 2019 VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN	€ 65,00
Aalto Kräftig, elegant, 15% 18 MONATE IM BARRIQUE GEREIFT – 2018 RIBERA DEL DUERO D.O.	€ 69,50
Alion Kräftiger trockener Rotwein mit wunderbarer Eleganz, 15% RIBERA DEL DUERO D.O.P. – 100% TINTO FINO – 2017	€ 149,00

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –



# ROSADOS

---

El Coto rose € 19,50  
Trocken, frisch, 13%  
RIOJA D.O. Ca –2020–

Marqués de Cáceres € 21,50  
Trocken, frisch, fruchtig, 13,5%  
RIOJA D.O. Ca –2020–

# VINOS ABIERTOS

---

Rioja – unser HAUSWEIN –

Trocken, rot, weiß oder rosé

Glas 0,20 l	€ 7,00
0,25 l	€ 8,00
0,50 l	€ 15,00
0,75 l	€ 19,50

Las Chanas, halbsüß

rot, 12%

Glas 0,20 l	€ 8,00
0,25 l	€ 8,50
0,50 l	€ 15,00
0,75 l	€ 21,50

Viña Esmeralda, halbtrocken

weiß

Glas 0,20 l	€ 8,00
0,25 l	€ 8,50
0,50 l	€ 15,00
0,75 l	€ 21,50

FRAGEN SIE AUCH NACH ANDEREN OFFENEN WEINEN.

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –



# CERVEZAS

---

Flensburger Pilsener vom Fass	0,30 l	€	4,50
	0,40 l	€	5,00
Alsterwasser	0,30 l	€	4,50
Bier mit Sprite	0,40 l	€	5,00
Erdinger Hefeweizen	(Flasche) 0,50 l	€	5,50
Erdinger Alkoholfrei	(Flasche) 0,50 l	€	5,50
Estrella Galicia Spanisches Bier	(Flasche) 0,33 l	€	4,50
Estrella Galicia 0,0%, Alkoholfrei	(Flasche) 0,33 l	€	4,50

# VINOS DE VERANO

---

Weissweinschorle	0,20 l	€	7,00
Weisswein trocken mit Mineralwasser (medium)			
Tinto de verano	0,20 l	€	7,50
Rotwein mit Brause und Orange			
Sangría frisch zubereitet	0,50 l	€	16,50
	1,00 l	€	29,50

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –



# BEBIDAS SIN ALCOHOL

---

	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Coca Cola <sup>2,5,9</sup> , Fanta <sup>2,5</sup> , Sprite	€ 3,00	€ 4,50
Coca Cola Zero <sup>2,5,9,10</sup>	€ 3,00	€ 4,50
Spezi <sup>2,5,9</sup> (Fanta mit Cola)	€ 3,00	€ 4,50
Mineralwasser	klein (0,25 l)	groß (0,75 l)
mit oder ohne Kohlensäure	€ 2,50	€ 7,00
Schweppes	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Bitter Lemon <sup>7</sup> , Tonic Water <sup>7</sup> oder Soda	€ 3,50	€ 5,00
Säfte Klindworth	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Orange, Apfel, Maracuja, Rhabarber <sup>2</sup>	€ 2,50	€ 3,50
Apfelschorle	€ 2,50	€ 3,50
Apfelsaft <sup>2</sup> mit Mineralwasser Medium		
Rhabarberschorle	€ 2,50	€ 4,00
Rhabarbersaft mit Mineralwasser Medium		
Maracujasaftschorle	€ 2,50	€ 4,00
Maracujasaft mit Mineralwasser Medium		



# BEBIDAS CALIENTES

---

Espresso	€ 2,50
Cortado Espresso mit einem Schuss Milch	€ 3,00
Cafe con leche typischer spanischer Milchkaffee	€ 3,50
Capuccino mit geschäumter Milch	€ 4,00
Capuccino mit Schlagsahne	€ 3,50
Cortado - leche y leche - Espresso mit einem Schuss Milch und etwas Kondensmilch	€ 4,50
Manchado Espresso mit viel heißer Milch und Milchschaum	€ 4,50
Chocolate caliente con nata Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 4,50
Carajillo Espresso mit einem Schuss heißen Brandy	€ 6,50

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH KOFFEINFREI

## Tés

Schwarz	€ 3,50
Rotbuschvanille	€ 3,50
Kamille	€ 3,50
Minze	€ 3,50
Grün	€ 3,50



# BRANDY'S

---

Veterano - Osborne -	30%	0,40 cl	€ 4,00
Brandy „103“ negra	36%	0,40 cl	€ 4,50
Carlos III	36%	0,40 cl	€ 5,00
Torres 10	38%	0,40 cl	€ 5,50
Carlos I	40%	0,40 cl	€ 7,50
Cardenal Mendoza	40%	0,40 cl	€ 8,50
Lepanto	36%	0,40 cl	€ 8,50
Duque d'Alba	40%	0,40 cl	€ 8,50
Brandy „1866“	40%	0,40 cl	€ 12,00
Imperial - Carlos I -	38%	0,40 cl	€ 13,50
Luis Felipe	40%	0,40 cl	€ 15,50
Martin Codax - Caña de Orujo kräftiger galicischer Grappa	42%	0,40 cl	€ 4,50
El Afilador - Orujo de hierbas galicischer Kräutergrappa	30%	0,40 cl	€ 4,50



## LICORES

---

Anis „del Mono“ - dulce -	22%	0,40 cl	€	4,50
Anis „del Mono“ - seco -	44%	0,40 cl	€	4,50
Melody - Licor Crema Catalana	17%	0,40 cl	€	4,50
Calisay	19,5%	0,40 cl	€	4,50
Pacharán „Zoco“	25%	0,40 cl	€	4,50
Baileys <sup>6,9</sup>	17%	0,40 cl	€	4,50
Sol y Sombra		0,40 cl	€	4,50
Licor „43“	31%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas „Túnel“ - dulces -	22%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas „Túnel“ - secas -	40%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas Ibecencas (dulces)	26%	0,40 cl	€	5,00
Gecko – Wodka Karamell	30%	0,40 cl	€	5,00

## WHISKEY ' S

---

Ballantines - Scotch -	40%	0,40 cl	€	5,00
Jim Beam - Bourbon -	40%	0,40 cl	€	5,00
Johnnie Walker Red Label - Scotch -	40%	0,40 cl	€	5,50
Chivas Regal - Scotch -	40%	0,40 cl	€	7,00
Jack Daniel's - Tennessee -	40%	0,40 cl	€	8,00
Johnnie Walker Black Label - Scotch -	42%	0,40 cl	€	8,50



# AGUAS DE VIDA

---

Jubiläums Aquavit	40%	0,40 cl	€	4,50
Helbing Unser Hamburger Kümmel	35%	0,40 cl	€	4,50
Moskovskaja Wodka	40%	0,40 cl	€	4,50
Tequila braun	38%	0,40 cl	€	4,50
Pisco - „Alto del Carmen“ - Chilenischer Trester	35%	0,40 cl	€	4,50
Bacardi Rum	37,5%	0,40 cl	€	4,50
Bombay Sapphire Gin	40%	0,40 cl	€	6,00
Hendrick's – Gin	44%	0,40 cl	€	8,00
Cacique 500 Rum (Venezuela)	40%	0,40 cl	€	8,00

# AMARGOS

---

Jägermeister	35%	0,40 cl	€	4,50
Fernet Branca	39%	0,40 cl	€	4,50
Averna	29%	0,40 cl	€	4,50
Ramazzotti	30%	0,40 cl	€	4,50



# ZUSATZSTOFFE

---

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Farbstoff
- 7 chininhaltig
- 8 geschwefelt
- 9 koffeinhaltig
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

# ALLERGENE

---

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine
- n Weichtiere