



# Ristorante Luka Giuseppe





## Lieber Gast,

wir freuen uns, Sie heute im Ristorante Luka Giuseppe, begrüßen zu dürfen. Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen die Italienische Küche in ihrer Geschmacksvielfalt vorstellen.

### UNBESCHWERT GENIESSEN

Bestimmte Lebensmittel können bei bestimmten Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker oder sprechen Sie unser Servicepersonal direkt an. Wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit.

Ihr Ristorante Luka Giuseppe

Unsere Öffnungszeiten: Montag - Sonntag von 11:30-14:00 Uhr,  
17:30-22:30 Uhr (Dienstag ist unser Ruhetag).





## Bevande Analcoliche Alkoholfreie Getränke

022. Coca-Cola® 4,6,7	Fl. 0,33   3,50 €
022. Coca-Cola Zero Sugar® 3,4,5,6,7	Fl. 0,33   3,50 €
023. Sprite® 7	Fl. 0,33   3,50 €
024. mezzo mix® 4,6,7,8	Fl. 0,33   3,50 €
025. Fuze Tea® 2,7 verschiedene Sorten	Fl. 0,3   3,50 €
026. Fanta® 2,4,7,8	Fl. 0,33   3,50 €
027. Tonic Water	0,25   3,80 €
028. Ginger Ales 5,15	0,25   3,80 €
029. San Pellegrino oder Acqua Panna	0,25   2,80 € 0,75   6,50 €
030. Säfte: Kiba, Apfel, Orange, Kirche, Banane oder Saftshorlen	0,2   3,30 € 0,4   4,30 €
031. Hausgemachte Erdbeer-Minz-Limonade Erdbeermuss, Zitrone, Minze und Soda	0,5   5,50 €
032. Hausgemachte Himbeer-Minze-Limonade Himbeermuss, Zitrone, Minze und Soda	0,5   5,50 €
033. Bitter Lemon 5	0,25   3,80 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert



# Fuze Tea. Der Eistee mit gebrühtem Tee.\*

Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone  
und Schwarzer Tee Pfirsich  
in der Mehrweg Glasflasche!



\*aus Tee-Konzentrat.

Erfrischungsgetränk mit gebrühtem Schwarztee und Pfirsichgeschmack. Enthält 1% Pfirsichsaft aus Pfirsichsaftkonzentrat.  
FUZE TEA – © 2021 DP Beverages UC. FUZE TEA ist eine eingetragene Schutzmarke der DP Beverages UC.

**fuzetea**®





# Ristorante Luka Giuseppe

## APERITIFS - COCKTAILS - LONG DRINKS

01. Prosecco <sup>4</sup>	4,50€
02. Aperol Spritz <sup>4,11</sup> Aperol, Prosecco und Sodawasser auf Eis	7,50€
03. Ramazzotti Rosato Mio Ramazzotti Rosato, Prosecco, Frischer Basilikum und Sodawasser	7,50€
04. Campari Spritz Campari Spritz, Prosecco und Sodawasser auf Eis	7,50€
05. Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco und Sodawasser auf Eis	7,50€
06. Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette und Minze	7,50€
07. Hugo Alkoholfrei Ginger Ale, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette und Minze	7,00€
08. Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	6,50€
09. Gin Tonic Gin, Tonic Wasser und Zitrone auf Eis	8,00€
010. Havana Cola <sup>4,6</sup> Rum, Cola und Limette auf Eis	7,50€
011. Negroni <sup>4</sup> Gin, Martini Rosso, Campari	8,00€

Abbildung können abweichen!





## VINI APERTI - OFFENE WEINE I BIANCHI - DIE WEISSEN

- |   |       |
|---|-------|
| 012. Frizzantino Weißer <sup>4</sup><br>süßlicher Perlwein mit Erdbeergeschmack           | 6,90€ |
| 013. Chardonnay igt <sup>4</sup><br>trocken , vollmundig und weich                        | 6,90€ |
| 014. Pinot Grigio igt <sup>4,9</sup><br>trocken und voll , weich aber frisch und lebendig | 6,90€ |
| 015. Lugana <sup>4</sup><br>trocken und voll , weich aber frisch und lebendig             | 7,90€ |

## I ROSATI - DIE ROSE

- |  |       |
|--|-------|
| 016. Bardolino <sup>4</sup><br>Halbtrocken , saftig , diskret fruchtig | 6,90€ |
|--|-------|

## I ROSSI - DIE ROTEN

- |  |       |
|--|-------|
| 017. Lambrusco igt <sup>4</sup><br>Perlwein , frischer , fruchtiger Duft , aromatisch , saftig | 6,90€ |
| 018. Montepulciano doc <sup>4</sup><br>trocken , würzig und fruchtig                           | 6,90€ |
| 019. Primitivo <sup>4</sup>  | 6,90€ |
| 020. Vino Spritz <sup>4</sup><br>Weinschorle Rot oder Weiß                                     | 6,90€ |
| 021. Chianti <sup>4</sup><br>trocken   | 6,90€ |

**Weitere Weinempfehlungen finden Sie aus unserer Flaschen - Weinkarte  
jeder Wein einen halben Liter.**





## I ROSSI - FLASCHENWEINE ROT



180. Primitivo Salentio c <sup>4</sup> 31,00€  
charakteristisch würziges, an Zimt, Nelken,  
schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma
181. Negro Amaro Canonico <sup>4</sup> 31,00€  
ein reinsortiger Negroamaro aus Apulien , dem Absatz des  
italienischen Stiedels. Der Canonico Salento präsentiert sich  
im Geschmack sehr fruchtig, stofflig und doch samtweich.
182. Lambrusco (lieblich) <sup>4</sup> 25,90€  
Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße,  
machen diesen Wein zum idealen Begleiter
183. L.S.N. Ornehaia <sup>4</sup> 96,00€  
Saftiger fülliger Rotwein- anhaltend am Gaumen  
und mit geschmeidigen Tanninen
184. Chianti C:L. Brolio <sup>4</sup> 39,00€  
Rubinrot und ein anhaltendes und duftendes Bouquet
185. Babera D'Alba <sup>4</sup> 37,00€  
kraftvoll , mit ausgeprägten Pflaumen - Aromen , geringem Tannin  
mit vollem "Körper" und einer tief-rubinroten Farbe
186. Amarone - Zeni <sup>4</sup> 90,00€  
Ein herausragendes Geschmackserlebnis erwartet Sie mit dem Zeni Amarone,  
dem edlen Rotwein aus der Italienischen Region um dem Gardasee
187. Lagrein A.L <sup>4</sup> 39,00€  
tiefes Rubinrot des Lagrein's schimmert ein dunkles Violett hindurch,  
die Aromen von Veilchen, Flieder, reifen dunklen Beeren
188. Nero D'Avola <sup>4</sup> 35,00€  
meist tiefdunkel (daher der Namensbestandteil „ Schwarzer ") und  
schmecken nach Brombeere, Kirsche, Pflaume, rote Johannisbeere,  
aber auch nach Schokolade, Rosinen und Datteln.  
Sie können auch Nuancen von Pfeffer, Zeder und Leder aufweisen.
- 
- 



## ROSATI - FLASCHENWEINE ROSÉ

195. Rosé ca die Frati <sup>4</sup> 36,00€  
Harmonische Frucht und eine erfrischende Restsüße
196. Legrein A.L <sup>4</sup> 32,00€  
intensiv leuchtendes Rosarot mit lachsfarbenen Reflexen.  
Fruchtig mit Noten vom Himbeeren und Erdbeeren
197. Bardolino Chiareto <sup>4</sup> 30,00€  
heller Roséton, fruchtig erfrischend, anregend, Anklang von Kirche,  
harmonisch, lebendig mit leicht bitterem Nachgeschmack

## I BIANCHI - FLASCHENWEINE WEISS


200. Lugana <sup>4</sup> 37,00€  
Lugana ist in der Säure eher dezent und bietet  
doch wunderbare Frische Geschmack
201. Moscato Giallo <sup>4</sup> 38,00€  
Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase  
Aromen von Muskatnuss und Zitrusnote, Am Gaumen frische,  
knackige Säure, sehr gute Balance.
202. Frizzantino ( lieblich ) <sup>4</sup> 24,90€
203. Gavi di Gavi <sup>4</sup> 34,00€  
funkelndes Strohgelb . Im Geschmack trumpf er auf  
mit jugendlicher Frische , saftiger Früchte von Äpfeln ,  
Birnen und Kiwis , begleitet von Minze und frischen Küchenkräutern.
204. Pino Grigio <sup>4</sup> 39,00€  
wasserhellen Weißwein , der mit seiner weichen  
Oppulenz verführt und begeistert.
205. Chardonnay <sup>4</sup> 33,00€  
Passend zu Meeresfrüchten , ergänzt in kräftigen Varianten  
auch gut Gerichte mit Gerichte mit gebratenem und herzhaftem Käse
- 
- 





## BIRRE - BIER

071. Warsteiner Pils vom Fass	0,3l 3,80€ 0,5l 5,20€
072. Warsteiner Radler	0,3l 3,80€ 0,5l 5,20€
073. Warsteiner Diesel	0,3l 3,80€ 0,5l 5,20€
074. Warsteiner Pils Alkoholfrei	0,33l 4,00€
075. König Ludwig Weißbier vom Fass	0,3l 3,80€ 0,5l 5,20€
076. König Ludwig Dunkel	0,3l 3,80€ 0,5l 5,20€
077. König Ludwig Alkoholfrei	0,5l 5,20€
078. König Ludwig Kristall	0,5l 5,20€
079. König Ludwig	0,5l 5,20€
- Banana Weizen	
- Cola Weizen	





## GRAPPE E LIQUORI - GRAPPA & LIKÖRE

050. Ramazzotti	2cl 3,50€
051. Aversa	2cl 3,50€
052. Fernet Branca	2cl 3,50€
053. Limoncello	2cl 3,50€

---

### Besondere Grappa Angebote

054. Chardonnay	2cl 6,90€
055. Noníno Monovigno	2cl 9,90€
056. Nonino Barique	2cl 12,90€

---

057. Grappa della casa	2cl 3,50€
058. Wodka Smirnoff	2cl 2,90€



059. Remy Martin Cognac	2cl 5,50€
060. Jim Beam Bourbon	2cl 4,90€
061. Johnnie Walker Scotch	2cl 3,90€
062. Chivas Regals Scotch 12 years old	2cl 5,50€
063. Grappa Hausmarke	2cl 4,90€
064. Amaretto	2cl 2,80€
065. Sambuca	2cl 3,50€
066. Branca Menta <sup>4</sup>	2cl 3,50€
067. Jägermeister	2cl 3,50€
068. Williamsbirne	2cl 3,00€
069. Vecchia Romagna italienischer Brandy	2cl 4,50€
070. Malteserkreuz Aquavit	2cl 2,50€



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





## BEVANDE CALDE - WARME

040. Espresso <sup>6</sup> MACC	2,90€ +0,20€
041. Espresso Doppio <sup>6</sup> MACC	5,00€ +0,20€
042. Tasse Kaffee <sup>6</sup>	3,50€
043. Latte Macchiato <sup>6,G</sup>	4,50€
044. Cappuccino <sup>6,G</sup>	4,00€
045. Heiße Schokolades <sup>G</sup>	4,00€
046. Glas Tee	2,50€



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert





# Antipasti

080. Antipasto Misto <sup>G</sup>	13,90€
Verschiedene gemischte Vorspeisen für 1 Person	
081. Antipasto Misto <sup>G</sup>	17,90€
Verschiedene gemischte Vorspeisen für 2 Personen	
082. Pomodoro Mozzarella <sup>G</sup>	9,90€
Tomaten- & Mozzarellascheiben	
083. Carpaccio di Manzo <sup>C</sup>	13,90€
Hauchdünn geschnittenes Rohes Rinderfilet mit Parmesan & Rucola	
084. Carpaccio alla Piemontese <sup>G</sup>	14,90€
Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Parmesan, Rucola und Champignons	
085. Mozzarella di Bufala <sup>1,G</sup>	14,50€
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Parmaschinken	
086. Bruschetta Tradizionale <sup>A1</sup>	6,90€
geröstetes Weißbrot mit Tomaten & Knoblauch	
087. Tatar di Manzo <sup>C</sup>	16,90€
Rinderfilet, Senape, Petersilie, Öl & Eigelb	
088. Vitello Tonnato	11,90€





# Insalate

- |  |        |
|--|--------|
| 090. Insalata Mista<br>Verschiedene Salate der Saison                    | 7,90€  |
| 091. Insalata Capricciosa<br>Salat mit Thunfisch, Oliven & Artischocken  | 12,50€ |
| 092. Cesar Salat<br>gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen           | 11,90€ |
| 093. Insalata di Avocado e Mango<br>gemischter Salat mit Avocado & Mango | 11,90€ |

# Zuppa / Suppe

- |  |        |
|--|--------|
| 097. Zuppa di Pomodoro<br>Tomaten - Creme- Suppe   | 6,90€  |
| 098. Zuppa di Pesce <sup>D,G</sup><br>Mediterrane Fischsuppe mit Fischstücken & Meeresfrüchten | 13,90€ |
| 099. Minestrone<br>leichte Italienische Gemüsesuppe  | 7,90€  |
- 
- 




# PIZZA

101. Pizza Sophie Lorren <sup>A1,G,H3</sup>  
mit Walnuss , Birne , Honig & Gorgonzola 13,90€
102. Pizza Burrata <sup>A1,G</sup>  
mit Parmaschinken , Cherrytomaten , Rucola , Mozzarella & Burrata 16,90€
103. Margherita <sup>A1,G</sup>  
mit Tomatensauce & Mozzarella 8,90€
104. Marina <sup>A1,G</sup>  
Pizzabrot mit oder ohne Knoblauch & Tomaten  
( Nur als Vorspeise oder Beilage) 5,90€
105. Pizza al Salame <sup>A1,G</sup>  
mit Mozzarella und Salami 10,90€
106. Pizza al Tonno e Cipolla <sup>A1,D,G</sup>  
mit Mozzarella, Thunfisch und Rote Zwiebeln 12,90€
107. Pizza Quattro Stagioni <sup>A1,G</sup>  
mit Mozzarella, Thunfisch, Champignons,  
gekochten Schinken & Artischocken 13,50€
108. Pizza Capricciosa <sup>A1,G</sup>  
mit Mozzarella, gekochten Schinken,  
Champignons, Artischocken, Oliven & Salami 13,90€
109. Pizza ai Frutti di Mare <sup>A1,D,G</sup>  
mit Mozzarella & Meersfrüchten 15,90€
110. Pizza Calzone <sup>A1,G</sup>  
Pizzateigtasche mit Mozzarella, gekochten Schinken, Salami & Funghi 12,90€
- 
- 







# PIZZA

- |   |        |
|---|--------|
| 111. Pizza Tirolese <sup>A1,G</sup><br>mit Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesan & Tiroler Schinken           | 15,50€ |
| 112. Pizza Reale <sup>A1,G</sup><br>mit scharfer Salami, Zwiebeln und Champignons                             | 14,90€ |
| 113. Pizza Esotica <sup>A1,G</sup><br>mit Mozzarella, Ananas & gekochten Schinken                             | 11,90€ |
| 114. Pizza Bell Italia <sup>A1,G</sup><br>mit Mozzarella, gekochten Schinken, Broccoli & Parmesanstücke       | 14,90€ |
| 115. Pizza Quattro Formaggi <sup>A1,G</sup><br>mit vier Sorten Käse   | 14,50€ |
| 116. Pizza Buongustaio <sup>A1,G</sup><br>mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesanstücke              | 15,50€ |
| 117. Pizza Silana <sup>A1,G</sup><br>Mozzarella, scharfer Salami, Rucola, Cherrytomaten & Parmesanflocken     | 15,90€ |
| 118. Pizza Peppino <sup>A1,D,G</sup><br>mit Mozzarella, Thunfisch, scharfer Salami & Zwiebeln                 | 13,90€ |
| 119. Pizza Vesuviana <sup>A1,D,G</sup><br>mit Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln & Cherrytomaten | 12,90€ |
| 120. Pizza Vegetariana <sup>A1,G</sup><br>mit Mozzarella und verschiedene Gemüse                              | 13,90€ |
- 
- 





## Pasta / Nudeln

130. Spaghetti Bolognese <sup>A1</sup> 10,90€  
an Tomaten- Hackfleisch - Sauce
131. Linguine Frutti di Mare <sup>A1,D</sup> 18,90€  
mit Meerfrüchten an leichte Tomaten-Sauce
132. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino <sup>A1</sup> 11,00€  
mit Knoblauch, Öl & Peperoni ( sehr scharf)
133. Rigatoni zia Maria <sup>A1,N</sup> 11,90€  
mit Broccoli, gekochten Schinken & Knoblauch an Sahne Sauce
134. Tagliatelle al Salmone <sup>A1,D</sup> 15,50€  
mit Lachsstücken an Sahne Sauce
135. Penne Arrabiata nach Art des Hauses <sup>A1</sup> 12,00€  
mit gekochten Schinken, Oliven, Tomaten & Peperoni (sehr scharf)
136. Pappardelle alla Veneziana <sup>A1</sup> 13,90€  
mit Steinpilzen, Artischocken an Tomaten-Sauce
137. Tortellini Panna e Prosciutto <sup>A1,G</sup> 12,50€  
mit gekochten Schinken an Sahne-Sauce
138. Lasagna al Forno <sup>A1,G</sup> 12,50€  
mit Hackfleisch, Tomaten-Sauce & Sahne (überbacken)
139. Gnocchi alla Calabrese <sup>A1,A3,N</sup> 14,50€  
mit Kalbfleischstreifen, Muskatwein an Tomaten-Sahne-Sauce
140. Gnocchi al Gorgonzola <sup>A1,A3,G</sup> 12,50€  
an Gorgonzola-Sauce
141. Spaghetti al Pesto <sup>A1,N</sup> 13,50€  
mit Tomaten an Pinienkern-Sauce (kalabrische Art)
142. Tagliatelle dello-Chef <sup>A1</sup> 14,9€  
mit Schinken, Erbsen, Zwiebel, Steinpilzen an Tomaten-Sauce
143. Spaghetti Carbonara <sup>A1,C</sup> 12,50€  
mit Speck, Ei & schwarzem Pfeffer
- 
- 



# Pesce / Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Mediterranen Kartoffel & Gemüse serviert

- |  |        |
|--|--------|
| 163. Gamberi alla Siciliana <sup>B,N</sup><br>mit Olive, Kapri, Tomaten-Sauce dazu Spaghetti Ali Oli       | 27,00€ |
| 164. Gamberi alla Griglia <sup>B,N</sup><br>350gr. Gamberi vom Grill                                       | 25,90€ |
| 165. Doradenfilet alla Griglia <sup>D</sup><br>gegrilltes Doradenfilet                                     | 27,50€ |
| 166. Wolfsbarschfilet <sup>D</sup><br>auf Broccolicreme  | 27,50€ |
| 167. Trancio di Salmone al Pepe rose <sup>D,N</sup><br>frisches Lachsfilet mit rosa Pfeffer an Sahne-Sauce | 25,50€ |
| 168. Filetti di Sogliola alla Crema <sup>D,G</sup><br>Seezungenfilet an Cognac - Sahne - Sauce             | 22,50€ |
| 169. Cozze Calabrese <sup>A1,B,D,N</sup><br>Miesmischeln Kalabrischer Art, mit Weißbrot                    | 17,50€ |
- 
- 



# Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarin , Kartoffeln & Tagesgemüse serviert



- |   |                  |
|---|------------------|
| 148. Filetto di Manzo della Casa (300gr.)<br>Rinderfilet nach Art des Hauses<br>Salsa al Vino Rosso con Carcio fi, Porcini e Champignon | 28,90€           |
| 149. Filetto di Manzo-Cleopatra<br>Rinderfilet mit Zwiebeln, Pilzen, Kapern an Rotwein-Sauce  | 28,90€           |
| 150. Filetto di Manzo con Purè di Sedano <sup>l</sup><br>Rinderfilet auf Selleriepürre an Demiglass-Sauce                               | 27,90€           |
| 151. Tagliata Rinderfilet ( 250 gr. ) <sup>G</sup><br>auf Rucolabett mit Cherrytomaten & Parmesan                                       | 28,50€           |
| 152. Bistecca Argentina con Cipolla Rossa<br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit roten Zwiebeln                                      | 27,90€           |
| 153. Bistecca di Manzo alla Griglia (300gr.)<br>Rinderrumpsteak vom Grill<br>oder an Champignon-Rham-Sauce/ an Grüner-Pfeffer-Sauce     | 27,90€<br>+2,00€ |
| 154. Saltimbocca alla Romana<br>Kalbsscheiben mit Salbei Parmaschinken an Marsala-Wein-Sauce  | 25,50€           |
| 155. Scaloppina alla Luka Giuseppe <sup>G</sup><br>Kalbsscheiben mit Steinpilzen, Mozzarella an Tomaten-Sauce (überbacken)              | 23,90€           |
| 156. Scaloppina di Pollo ai Funghi<br>Hähnchenbrustfilet mit Pilzen   | 16,90€           |
| 157. Cotoletta Valdostana<br>Mailänder Kalbsschnitzel an Rahm-Sauce (überbacken)  | 22,90€           |
| 158. Lammkarree, gegrillt   | 26,90€           |
- 
- 

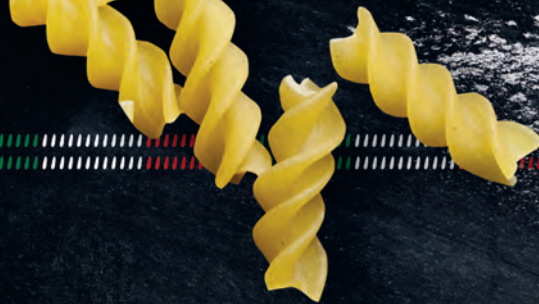



## Kinder Menu

177. Spaghetti Bolognese <sup>A1</sup> 6,50€  
an Tomaten- Hackfleisch - Sauce
178. Spaghetti Napoli <sup>A1</sup> 6,50€  
mit Tomatensauce und Basilikum
179. Pizza Bambino <sup>A1,G</sup> 6,50€  
mit Tomatensoße, Mozzarella-Käse und frischem Basilikum

## Desserts

170. Tiramisu <sup>5,6,A1,G</sup> 7,50€
171. Panna Cotta <sup>5,G</sup> 7,50€  
puddingartiges italienisches Dessert , mit Früchten an Karamell-Sauce
172. Crème brûlée <sup>C,G</sup> 7,50€
173. Mousse au Chocolate <sup>G</sup> 7,50€
174. Tartufo Cioccolato 8,00€  
Italienische Eisspezialität
175. Soufflé <sup>5,C,G</sup> 8,50€  
Schokoladensooufflé mit euber Kugel Vanileeis und Schlagsahne
176. Gelato Misto <sup>5,C,G</sup> 6,00€  
Schlagsahne +0,50€  
Topping +0,50€  
3 Kugeln gemischte Eis (Sorten auf Anfrage)
- 
- 



Ristorane Luka Giuseppe GmbH

Dr.-Friedrichs- Ring 20  
08056 Zwickau  
Tel.: (03 75) 78 60 03  
E-mail : luka-giuseppe-zwickau@web.de  
<https://ristorante-luka-giuseppe.de/>

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe , 2 = Mit Antioxidationsmittel ,  
3 = enthält eine Phenylalaninquelle , 4 = mit Farbstoff , 5 = mit Süßungsmittel ,  
6 = koffeinhaltig , 7 = Säuerungsmittel , 8 = Stabilisatoren ,  
9 = mit Geschmacksverstärker , 11 = chininhaltig ,  
15 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

Allergene:

A1 (Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)) ,  
A3 (Glutenhaltiges Getreide (GERSTE und daraus hergestellte Erzeugnisse)) ,  
B (Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
D (Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
G (Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
H3 (Schalenfrüchte (WALNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse)) ,  
I (Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
N (Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse)

