



Landgasthof Kreuz

einfach. stark. familiär.

Herzlich Willkommen in den ältesten, familiengeführten Gastronomiebetrieben in Konstanz und Umgebung.

Im Jahre 1731 wurde unser Landgasthof nachweislich erstmals erwähnt. Seit 1831 ist er im Besitz unserer direkten Vorfahren und wir schätzen uns sehr glücklich darüber, dass wir ihn bis zum heutigen Tage im Namen der Familie fortführen dürfen! Unsere Eltern Gisela und Hans Rommel übernahmen im Jahr 1976 das „Kreuz“ von den Großeltern väterlicherseits Maria und Thaddäus Rommel. Im Februar 2011 haben sie es uns „jungen Rommels“ übergeben. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Wir danken unseren Vorfahren und insbesondere unseren Eltern Gisela und Hans Rommel für den beispiellosen Einsatz, den sie für dieses Familienunternehmen erbracht haben.

Wir danken aber auch Ihnen, liebe Gäste, dass Sie uns immer wieder aufs Neue besuchen und dass Sie Ihre positiven Erlebnisse nach außen tragen. Ihre Zufriedenheit liegt uns ganz besonders am Herzen. Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes verwöhnt Sie unser junges Team mit authentischer Freundlichkeit! Es erwarten Sie eine hervorragende gut-bürgerliche Küche, in welcher wir viel Wert auf regionale und saisonale Spezialitäten legen.

Der Landgasthof Kreuz steht in seiner Geschichte in enger Verbindung mit dem Landhotel Traube, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Von 2011-2018 führten unsere Eltern Gisela und Hans Regie in unserer gemütlichen „Trube Stube“. Unser Papa erfüllte sich 2015 den großen Traum seiner eigenen Gartenwirtschaft Hof Höfen in Langenrain, welchen er mit Herzblut vier Jahre lang lebte. Heute ist der Zeitpunkt gekommen, dass sich unsere Eltern nach jahrzehntelanger Verantwortung für dieses Familienunternehmen Stück für Stück aus dem beruflichen Alltag zurücknehmen dürfen. Wir freuen uns mit ihnen auf diesen neuen Lebensabschnitt!

Im Landhotel Traube stehen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit.

Weitere Informationen unter www.familie-rommel.com.

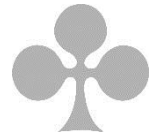
Wir tragen die Familientradition mit viel Enthusiasmus weiter: Überzeugen Sie sich!

Wir wünschen Ihnen angenehme und erfrischende Stunden bei uns.
Ihre Simone & Alexander Rommel • Landgasthof Kreuz • Hof Höfen in Langenrain
Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky • Landhotel Traube
mit Eltern Gisela & Hansi Rommel



Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Ankommen – und jeden Moment genießen...



...deshalb direkt bestellen!

Starten Sie Ihren Besuch in unserem Hause mit einem besonderen Genuss-Moment,
unserem Hausapéritif

0,1l 6,50

Hausapéritif

Sekt¹⁴⁾
hausgemachter Cranberrysirup
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |
GARNIERT MIT ROSMARIN



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: **Prisecco Cuvée Nr. 11¹⁴⁾**
UNREIFER APFEL | EICHENLAUB
Der Duft wird geprägt von reifen Zitrusfrüchten und von fischen
Äpfeln mit etwas Vanillegeschmack. Schlanke. Leichte und
Spritzige Komposition mit weniger Süße, dafür viel Frische.
Manufaktur Jörg Geiger 0,1l 5

Aktuell:

Badischer Federweißer¹⁴⁾

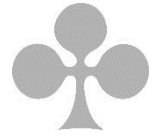
frisch | fröhlich | süffig
Weingut Kiefer | Baden

0,25l 4,00

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Liebe Gäste,



wir begrüßen Sie herzlich zu unserem Mittagstisch im Landgasthof Kreuz.

Montags und dienstags sowie freitags und samstags servieren wir Ihnen unsere Mittagsgerichte von 12.00 – 13.30 Uhr. Genießen Sie die Zusammengehörigkeit in unserer Wirtsstube, ganz gleich unter GeschäftspartnerInnen, mit guten Freunden oder als wiederkehrender Stammgast unseres Hauses.

Herzlich Willkommen in den ältesten familiengeführten Gastronomiebetrieben der Umgebung!

Unsere Mittagsgerichte für Sie in dieser Woche

von 18. September – 23. September 2023 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Montag: Schweinerückensteak getoppt mit gratiniertem Schinken³⁾-Blumenkohl^{b)c)} 15
dazu hausg. Spätzle^{a)b)} und kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette^{8)e)}

Dienstag: Hackbällchen^{a)b)c)} von Rind und Schwein an pikanter Tomatensoße^{c)d)} 15
dazu Erbsengemüse^{c)} und Reis^{c)}

Mittwoch & Donnerstag

Ruhetage im Landgasthof Kreuz

Gerne heißen wir Sie in unserer gemütlichen Trube Stube ab 16.00 Uhr willkommen!

Dort verwöhnt Sie unser Kollege Michael mit einer umfangreichen Vesperkarte.

Ab Freitag, 22.09.2023 servieren wir Ihnen Schlachtspezialitäten von der Metzgerei Hierling!

Freitag: Matjesfilets^{f)} im Speckmantel¹⁾ gebraten 15
an einer Marinade^{8)b)c)e)} von Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu Bratkartoffeln

Samstag: Gemüse-Kartoffel-Auflauf^{b)d)d)} 15
dazu kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette^{8)e)}

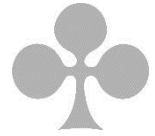
- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und eine kleine Süßspeise.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite h) mit Nüssen

Außerdem am Mittag:

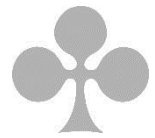


Krauchenwieser Forellenfilets ^{c)f} „Müllerin Art“ dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat ^{8)e}	27
KLEINE PORTION:	18
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel ¹⁾ dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b} und Beilagen-Salat ^{8)e} , Preiselbeeren	26
KLEINE PORTION:	17
SAISON: ½ Landente an eigener Jus dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße - alles hausgemacht - I kleine Portion I	26 17,50
hausgemachtes gebratenes Gemüsesteak ^{a)b)d} mit Kräuterbutter ^{c)} dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat ^{8)e}	18,50
Hackbraten ^{a)b} an Rahmsoße ^{c)d} dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b} und Beilagen-Salat ^{8)e}	18
KLEINE PORTION:	12
<u>UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG!</u>	
Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig ²⁾ dazu Bratkartoffeln	16,50
KLEINE PORTION:	11

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite h) mit Nüssen

WIR LEBEN *Zusammengehörigkeit!*



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darüber, Ihnen nun wieder ein umfassenderes Speisenangebot bieten zu können. Unser neu zusammengewürfeltes Team in der Küche hat sich gut eingespielt und so sehen wir die Möglichkeit den Umfang der Speisen zu erhöhen und auch beispielsweise wieder täglich hausgemachten Kartoffelsalat anzubieten. **Wir hoffen sehr, dass Ihnen unser Angebot zusagt!** Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir weiterhin zum Mittagessen eine verkleinerte Speisekarte anbieten, da zu dieser Zeit nur einer unserer Köche am Herd stehen kann. Es ist uns wichtig, dass wir auch in der Küche auf die Einhaltung der regulären Arbeitszeiten achten, ohne dass wir Ihnen, liebe Gäste, unseren Mittagstisch vorenthalten müssen. Wir schätzen uns glücklich, dass wir Kolleginnen und Kollegen im Team haben, die jederzeit flexibel Miteinander füreinander Leistung erbringen und auch vor einem geteilten Dienst nicht zurück schrecken!

Hier ein kleiner Überblick von unseren Gastgeberinnen und Gastgebern:

In unserer gemütlichen Trube Stube...

... verwöhnen wir Sie abends **kulinarisch mit einer kleinen Vesperkarte und einzelnen warmen Gerichten** ab 16.00 Uhr. Unser langjähriger Kollege Michael ist sehr gerne für Sie da um sich um Ihr leibliches Wohl, liebe Gäste, mit viel Engagement zu kümmern.

In unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz...

... servieren wir Ihnen unseren täglich wechselnden Mittagstisch – **qualitativ hochwertig aus regionalen Produkten zubereitet** – zum Preis von € 15,00 inklusive Suppe, Salat oder Gemüse und kleiner Süßspeise. Wir haben MO, DI, FR & SA mittags von 12.00 – 13.30 Uhr die Küche für Sie geöffnet. Unser Angebot zum Mittagstisch finden Sie online unter www.landgasthofkreuz.com.

Außerdem ist unsere Küche abends von 17.30-21.15 Uhr für Sie geöffnet und verwöhnt Sie mit altbekannten Gerichten aus der gut-bürgerlichen Küche des Traditionsrestaurants.

Auf Hof Höfen in Langenrain...

... haben wir ebenfalls unsere Öffnungszeiten erweitert und so sind wir MI, DO & FR ab 15.30 Uhr für Sie da. Samstags öffnen wir bereits zum Mittagessen ab 12.00 Uhr. An diesen Tagen bieten wir warme Küche bis 20.30 Uhr und sonntags sind wir immer von 11.30-17.30 Uhr (letzte Bestellaufnahme) für Sie da. Bitte achten Sie auf Tage mit geschlossenen Gesellschaften!

Die Rommel Gastronomie im Wandel...

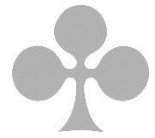
Wir wollen zukunftsfähig sein und so beschlossen wir im Herbst vergangenen Jahres neue Wege der Zusammenarbeit zu gehen. Seither hat sich vieles im Hintergrund verändert: Unsere Kolleginnen und Kollegen sind täglich dazu eingeladen sich selbst ein „Unternehmer-Wissen“ anzueignen. Wir leisten miteinander füreinander und treffen kleine wie große Entscheidungen gemeinschaftlich. Wir pflegen eine direkte Kommunikation intern wie auch mit unseren Gästen und leben ein respektvolles und gleichzeitig sehr klares Miteinander!

Liebe Gäste, wir verwöhnen Sie mit jungen Menschen, welche vor Servicefreude mit uns sprühen und heißen Sie in unseren Häusern auf das herzlichste willkommen!

Ihre Simone & Alexander Rommel

mit Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky

Vorspeise, Suppen & Salate



SAISON: Kürbiscrèmesuppe ^{c)} mit Sahnehaube ^{c)} , Kürbiskernen & Kürbiskernöl	7
Rinderkraftbrühe ^{d)} mit Kräuterflädle ^{a)b)c)} in der Suppentasse	7
½ Dutzend Weinbergschnecken dazu Weißbrot ^{a)}	8
Salatteller „Reichenauer Art“ angemachte Rohkostsalate Gurke Karotte Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette ^{8)e)} dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^{8)c)e)} getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam sowie Brotcroûtons ^{a)}	13
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke Karotte Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette ^{8)e)} getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam sowie Brotcroûtons ^{a)}	7,50

Kindergерichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel ^{c)d)} vom Schwein mit Pommes-frites ^{a)} und wahlweise Gurken/Karottensalat ^{8)e)} oder Gemüse	10
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle ^{a)b)} mit Rahmsoße ^{c)d)}	5
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites ^{a)} mit Ketchup	5
„Baby-Spätzle“ oder „Räuberteller“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle ^{a)b)} mit Rahmsoße ^{c)d)} im Kinderschälchen kostenfrei.	0

Die Klassiker unter den Vespere...

Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Käse ^{c)} , Zwiebeln, Essiggurken und Essig ^{2)/Öl}	14,50 12,50
Wurstsalat ³⁾ dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ^{2)/Öl}	13,50 11,50

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Ente gut - alles gut!



Verehrte Gäste,

in diesem Jahr stammen unsere Landenten vom Geflügelhof Haug in Meßkirch. Es freut uns außerordentlich, dass wir wieder einen zuverlässigen regionalen Partner für Frischgeflügel an unserer Seite haben. Als Familienunternehmen setzt der Geflügelhof Haug alles daran, beste Ware auf den Markt zu bringen. Das zeichnet sich durch Fütterung des ausschließlich selbst und nachhaltig, ohne Gentechnik angebauten Getreides sowie die familiäre Haltung der Enten in kleinbäuerlicher Aufzucht. Dabei wird besonders darauf geachtet, dass die Enten langsam aufgezogen werden, dass sie sich frei bewegen dürfen und genügend Auslauf gewährleistet ist. Denn es ist dem Familienunternehmen wichtig, dass die Konsumenten in die Produkte vertrauen dürfen und so werden alle Tiere nach bestem Gewissen am Hof aufgezogen und gehalten. Die Transparenz in der gesamten Produktionskette spielt für Familie Haug eine tragende Rolle für die Verbindung zur Kundschaft.

entnommen und weitere Informationen: www.gefluegelhof-haug.de

Unser Klassiker

gebratene ½ Landente an eigener Jus^{d)}
dazu Apfelrotkohl^{c)} und Kartoffelklöße^{a)}

26

- WIE GEWOHNT ALLES HAUSGEMACHT -

eine dazu passende Weinempfehlung vom Bodensee

2020

13% Vol

AUFRICHTIG ROT BY GLASS¹⁴⁾ Gutswein trocken

Weingut Aufricht | Meersburg | Bodensee | Baden

♣ spritzig und säurearm zugleich, mild

♣ körperreich | aus dem Holzfass

♣ Das Cuvée präsentiert sein verführerisches Bukett mit sinnlichen Ausklängen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Zarte Vanillenote

0,25l

9

0,75l

27

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Unsere Hauptgerichte



Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln ^{a)} an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	32
Cordon Bleu paniertes Kalbsschnitzel ^{a)b)} aus der Keule gefüllt mit Schinken ¹⁾²⁾ und Käse ^{c)} dazu dreierlei Gemüse ^{b)c)} und Pommes-frites ^{a)}	32
Schwäbische Schweinemedallions an Rahmsoße ^{c)d)} dazu geröstete Zwiebeln ^{a)} , Käsespätzle ^{a)b)c)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	28
Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel ^{a)b)} aus der Hüfte mit Gemüseauswahl ^{b)c)} und Pommes-frites ^{a)}	27
KLEINE PORTION:	18
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel ¹⁾ dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)} und Beilagen-Salat ^{8)e)} , Preiselbeeren	26
KLEINE PORTION:	17
Schweinerückensteak vom Grill an Bratensoße ^{d)} mit Kräuterbutter ^{c)} dazu Pommes-frites ^{a)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	25
paniertes Schweineschnitzel ^{c)d)} an Bratensoße ^{d)} dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^{8)c)e)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	22,50
FISCH: Krauchenwieser Forellenfilets ^{c)f)} „Müllerin Art“ dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat ^{8)e)}	27
KLEINE PORTION:	18
VEGETARISCH: Käsespätzle ^{a)b)c)} zubereitet mit Bio-Bergkäse ^{c)} und gerösteten Zwiebeln ^{a)} dazu Beilagen-Salat ^{8)e)}	18,50
VEGETARISCH: gebratene Bülle-Maultaschen ^{a)b)c)} aus der Manufaktur Allgaier Hörli an zerlassener Butter ^{c)} dazu dreierlei Gemüse ^{b)c)}	18,50

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **KÄSESPÄTZLE**
ERLAUBEN WIR UNS € 2 ZU BERECHNEN.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Hierzu empfehlen wir:



2022
11,5% Vol

EISTAUCHER¹⁴⁾ Gutswein feinherb
Weingut Aufricht | Meersburg | Bodensee | Baden
♣ fruchtig und aromabetont
♣ ein Riesling von besonders kalkhaltigen Parzellen
♣ klar wie ein Bergbach mit feinherber Süße und Frucht
♣ der perfekte Sommerspaß!

SPÄTSOMMER-ANGEBOT:
0,25l 8
0,75l 24

Nachtsch

hausgemachtes Rhabarbereis ^{c)} mit roter Grütze und Sahne ^{c)}	9,50
hausgemachtes Aprikosenparfait ^{c)} mit Aprikosenkompott ^{c)}	9
Apfelstrudel ^{a)b)g)} mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	9
Nuss-Krokant-Becher ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen Haselnusseis Krokant Sahne ^{c)} hausgemachte Karamellsoße	8
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	8
hausgemachtes Holunderblütensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	8

FÜR KINDER:

„Eiszwerg Anton“
Erdbeer- und Schokoladeneis^{a)b)c)h)} mit Sahne^{c)}, Schokosoße & Smarties 5

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN BEZIEHEN WIR VON „MÖVENPICK“

GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONDITOREI SCHUHMACHER ZUM KAFFEE 2,00 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 7% MWST.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen