Frühstück

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK **3,60 €**
1 Croissant, Konfitüre 7|13|A|G

FITNESS-FRÜHSTÜCK **7,20 €**
Müsli mit frischen Früchten & Joghurt, Honig, 1 Bio Ei, Butter und 1 Brötchen 6|7 A|C|G

FRÜHSTÜCK »HELENE« **10,20 €**
Wurst- & Käsevariation aus Italien & Frankreich, Butter, 2 Brötchen 2|3|6|7 A|G|H

KÄSE-FRÜHSTÜCK **11,80 €**
Käsevariation aus Italien & Frankreich, Butter, Feigensenf, 2 Brötchen 6|7|A|G

FRÜHSTÜCK »BERTA« **12,80 €**
Wurst- & Käsevariation aus Italien & Frankreich, Butter, Konfitüre, 2 Brötchen, 1 Croissant 2|3|6|7 A|G|H

FRÜHSTÜCK »LOTTE« **14,80 €**
Wurst- & Käsevariation aus Italien & Frankreich, Konfitüre, 1 gekochtes Bio Ei, frisch gepresster Orangensaft, Butter, 2 Brötchen 2|3|6|7 A|C|G|H

FRÜHSTÜCK »AMORE« *für Zwei* **29,80 €**
2 Gläser Prosecco, Wurst- & Käsevariation aus Italien & Frankreich, 2 Bio Eier, 2 frisch gepresste Orangensäfte, Butter, Konfitüre, 4 Brötchen, 2 Croissant 2|3|6|7 A|C|G|H

RÜHREI (aus kontrolliert biologischer Haltung)
mit Kräutern und Tomaten **4,90 €**
mit Schinkenspeck **5,90 €**
2|A|C|G

VITAL-FRÜHSTÜCK **8,90 €**
Gebeizter Lachs mit Kräuter-Dip, knackiges Gemüse, 1 Spiegelei (Bio Ei), 2 Scheiben Pumpernickel 6|7 A|C|D|G

OBSTSALAT **4,90 €**

MORGENMUFFEL-SMOOTHIE 0,2 L **3,70 €**
Ananas, Kiwi, Orangesaft, Apfelsaft, Grenadine 1|2

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Vorspeisen

BRUSCHETTA **6,20 €**
mit gehackten Tomaten und Basilikum A|H|J|L

GEBACKENER ITALIENISCHER ZIEGENKÄSE **7,40 €**
mit Chili und Kastanienhonig 3|10
A|G|L

TAFELSPITZ TERRINE **7,20 €**
mit knackigem Feldsalat & G|I|3|5|8|12
Kartoffel-Dressing

ROTE BEETE CARPACCIO **6,80 €**
mit Rucola und gratiniertem Ziegenkäse G|10

Knackiger Salat

TOMATE & MOZZARELLA **7,80 €**
mit Basilikum und Olivenöl A|G|H|L

SCHINKEN, BIRNEN & PECORINO **8,20 €**
Schinken, Rucola, Birne, A|G|H|L|J|2
geröstete Cashewkernen & Pecorino

WINTERLICHER FELDSALAT **7,40 €**
mit gebratenem Speck, J|10
Champignons und gekochtem Ei

BUNTER BLATTSALAT **7,60 €**
mit geräucherter Entenbrust A|E|H|J|K
an Himbeer-Dressing

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Burger

BURGER ITALIANO **11,20 €**
mit Rindfleischhack, Käse, knackigem Rucola, hausgemachtem Ketchup und roten Zwiebeln
A|I|G|L

Hausgemachte Nudeln

	MEDIUM	GROSS
SPAGHETTI BOLOGNESE Hackfleisch vom Rind mit italienischen Kräutern und Parmesan	**10,40 €**	**12,40 €** A|I|L
SPAGHETTI CARBONARA mit Speck, Ei, Rahm	**10,20 €**	**12,20 €** C|G|A
FETTUCCINE mit Streifen vom Rind, Ofentomaten und grünem Pesto	**11,80 €**	**13,80 €** A|G|H
TRÜFFEL RAVIOLI im Rucolarahm	**11,20 €**	**13,20 €** G|L|J|12
GNOCCHIS mit Ziegenkäse, frischem Spinat und Ofentomaten	**10,80 €**	**12,80 €** A|C|G|L

Suppen

TOMATENSUPPE **5,20 €**
A|G|H|I|L

DEFTIGE TAGESSUPPE **6,20 €**

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ **10,80 €**
mit Speck, Zwiebeln & Schmand
A|G|J|2|3

FLAMMKUCHEN „THÜRINGER ART“ **11,20 €**
mit Rotwurst, Apfelspalten, Zwiebeln, Kartoffeln & Camembert
A|G|J|2|3

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

FÜR DIE kalte Jahreszeit

Weinempfehlung

2015 MALBEC 0,2 L | 0,75 L
BODEGA PIEDRA NEGRA, **5,80 € | 22,00 €**
FRANCOIS L. MENDOZA, ARGENTINIEN
tief rubinrot, elegant mit intensivem Duft nach roten und schwarzen Beeren, trocken

Vorspeise

MATJESFILET **8,80 €**
mit Gewürzgurke, Zwiebel, Apfel & Rahm D|I|J|L|10

Hauptgang

KANINCHEN RAGOUT **12,80 €**
mit Spinatknödel & Oliven A|C|G|L|6

WILDGULASCH **16,20 €**
mit Rosenkohl & gebratenen Kloßscheiben G|L|J|3|10

HÜFTSTEAK VOM RIND **18,50 €**
mit Pflaumenfenchel-Ragout und frischem Salat E|10|G

Dessert

SCHOKOKUCHEN **5,40 €**
mit Vanilleeis G|L|2|9|10

Herzerwärmend

APFELPUNSCH | 0,3 l **4,80 €**
mit einem Schuss weißem Rum

CHAI TEA-LATTE | 0,3 l **3,90 €**

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE

Hauptgänge

FLEISCH

THÜRINGER SPEZIALITÄTEN

BRATWURSTSCHNECKE **11,80 €**
auf deftigem Sauerkraut mit Kartoffelstampf A|G|I|L

RINDERROULADE **16,60 €**
mit Apfelrotkohl & Thüringer Klößen 2|3|9
A|G|J|I|L

SAUERBRATEN **15,40 €**
mit Apfelrotkohl & A|G|I|L|5
gebratenen Kloßscheiben

TAFELSPITZ VOM RIND **14,80 €**
mit Drillingskartoffeln und Rote Beete G|L|I|J|9|12
an Meerrettichrahmsoße

FISCH

GEBRATENES LACHSFILET **16,40 €**
mit Süßkartoffeln und Marillen-Chiliragout G|D|L|4|5|8

Dessert

2 SCHOKOTRÜFFEL **3,00 €**

HASELNUSS PANNA COTTA **5,20 €**
mit Orangen-Marillen Ragout E|G|9|10|12

LIMONEN CREME BRULEE **5,60 €**
E|C|9|10|12

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Kuchen & Kaffee

Wir backen immer frisch.

Dabei versuchen wir, die Traditionen und Rezepte des alten Erfurter Café & Restaurant Nüsslein von 1907 zu bewahren und gleichzeitig neuen Inspirationen zu folgen. Unser Angebot wechselt deshalb nicht nur saisonal, sondern täglich.

Bitte fragen Sie uns

nach dem aktuellen Angebot oder werfen Sie einen Blick auf unsere Kuchentheke im Lokal.

Torte, Kuchen & Co.

NACH TAGESANGEBOT

je Stück

BLECHKUCHEN	2,70 €
BAISER-, FRUCHT- & GEBACKENE TORTE	3,10 €
CRÈME- & SAHNETORTEN	3,70 €
WINDBEUTEL *mit Früchten der Saison*	3,40 €
EXTRA SAHNE	0,70 €

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee	13	**2,40 €**
Kännchen Filterkaffee	13	**3,60 €**
Espresso am Tresen	13	**1,30 €**
Espresso	13	**2,20 €**
Doppelter Espresso	13	**3,20 €**
Espresso Macchiato	13	**2,50 €**
Doppelter Espresso Macchiato	13	**3,40 €**
Pott Kaffee	13	**3,60 €**
Kaffee Crème	13	**2,60 €**
Cappuccino	13	**2,90 €**
Doppelter Cappuccino	13	**3,90 €**
Kaffee Cortado leche y leche	13	**3,00 €**
Milchkaffee	13	**3,40 €**
Latte Macchiato	13	**3,40 €**
Kaffee Mexico	13	**3,60 €**
Eiskaffee mit Vanilleeis	13	**4,50 €**
Eisschokolade mit Vanilleeis	13	**4,50 €**
Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL	13	**4,80 €**
Latte Macchiato mit Bailey's 4CL	13	**4,80 €**
Irish Coffee mit Whisky 4CL	13	**4,90 €**
Hot Shot Espresso mit Galliano 4CL	13	**4,20 €**
Grog		**3,30 €**
Heiße Zitrone		**2,60 €**
Heiße Schokolade		**3,20 €**
Lumumba HEISSE SCHOKOLADE & 1SCHUSS RUM		**5,20 €**
Glas Milch		**1,90 €**

TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES
AUS DEM FACHGESCHÄFT.

GLAS grüner Tee 0,3 L	**3,20 €**
GLAS schwarzer Tee 0,3 L	**3,20 €**
GLAS Früchtetee 0,3 L	**3,20 €**
GLAS Kräutertee 0,3 L	**3,20 €**
KANNE Tee nach Wahl 0,4 L	**5,10 €**

SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN

Bitte fragen Sie uns nach weiteren Sorten.

Alkoholfrei

WASSER	0,25 L	0,75 L
San Pellegrino	2,60 €	5,20 €
Aqua Panna	2,60 €	5,20 €

LIMONADE	
Orangina Orange 0,25 L 2	2,70 €
Orangina Rouge 0,25 L 2	2,70 €
Afri-Cola 0,2 L 1|2	2,50 €
Coca-Cola 0,33 L 1|2	3,30 €
Mezzo Mix 0,33 L 1|2	3,30 €
Coca-Cola light 0,2 L 1|2	2,50 €
Französische Zitronenlimonade 0,33 L	3,50 €

THOMAS HENRY	
Tonic Water 0,2 L 14	2,60 €
Ginger Ale 0,2 L 1	2,60 €
Bitter Lemon 0,2 L 14	2,60 €
Spicy Ginger 0,2 L 14	2,80 €

Frisch gepresster ORANGENSAFT 0,2 L	3,80 €

BIO-SÄFTE *Mosterei Malus*	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft Naturtrüb	2,70 €	4,50 €
Apfel-Mango-Saft	2,90 €	4,70 €
Rhabarber-Saft	2,90 €	4,70 €
Bio-Saftschorle	2,70 €	4,30 €

SÄFTE	0,2 L	0,4 L
Kirschsaft	2,70 €	4,30 €
Bananensaft	2,70 €	4,30 €
Orangensaft	2,70 €	4,30 €
Saftschorle	2,60 €	4,20 €

Biere

FASSBIER	
Watzdorfer Burgpils 0,25 L	2,80 €
Watzdorfer Burgpils 0,4 L	4,20 €
Paulaner Hefe Hell 0,3 L	3,20 €
Paulaner Hefe Hell 0,5 L	4,50 €

FLASCHENBIERE	
Heineken 0,33 L	3,20 €
San Miguel 0,33 L	3,20 €
Watzdorfer Schwarzbier 0,33 L	3,20 €
Bitburger Alkoholfrei 0,33 L	3,40 €
Paulaner Hefe Alkoholfrei 0,5 L	4,20 €

BIERMIX	0,25 L	0,4 L
Cola-Bier 1|2	2,80 €	4,20 €
Radler 1|2	2,80 €	4,20 €

Aperitif

LIMONCELLO **4,00 €**
2

MARTINI BIANCO **4,00 €**
2

APEROL-SPRITZ **5,80 €**
Aperol, Prosecco, Soda, Orange 1

CAMPARI SODA **3,50 €**
mit Orangenscheibe & Eis 1

CAMPARI ORANGE **5,60 €**
mit Orange, Orangensaft & Eis 1

HUGO **5,80 €**
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze 1|2

PINK LADY **5,50 €**
Prosecco, Pampelmusensirup, Soda, Orange 1|2

MANHATTAN **5,50 €**
Bulleit Frontier Bourbon Whiskey, Martini Rosso 1

CRODINO **3,20 €**
Alkoholfreier Aperitif 1

Prosecco & Sekt

Italien

0,1 L 0,75 L

PROSECCO FRIZZANTE **3,10 € | 18,90 €**
CASA GHELLER, MARCA TREVIGIANA, IGT, trocken

»IL FRESCO« **3,40 € | 20,70 €**
PROSECCO SPUMANTE, VILLA SANDI, VALDOBBIADENE, DOC
Brut, Sonderauszeichnung der Weinwirtschaft 2009, Bester Spumante Italiens 2008

0,2 L 0,75 L

SECCO **5,80 € | 19,80 €**
WEINGUT SERBICH, NIERSTEIN
fruchtiges Bukett mit einem ausgewogenen Süße- Säure-Spiel, ein herrlich erfrischender Perlwein, trocken

Weißweine

Italien

0,2 L 0,75 L

HAUSWEIN 2015ER PINOT GRIGIO **4,90 € | 18,00 €**
CANTINA DI CUSTOZA, VENETIEN, IGT
weiche, runde Frucht, körperreich, aromatisch, trocken

2015ER BIANCO AMABILE **4,90 € | 18,00 €**
PALAZZO PISANO, VENETIEN, VDT
harmonisches Bukett, weiche, milde Frucht, feine Fruchtsüße mit frischer Säure, schöne Aromatik, lieblich

2016ER LUGANA **- | 22,00 €**
CANTINA CUSTOZA, VENETIEN, DOC
klares Strohgelb, ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und Pfirsich, trocken

Saale-Unstrut

2015ER WEISSBURGUNDER **5,90 € | 22,00 €**
WEINGUT THÜRKIND
frisches, duftiges Bukett, im Geschmack feinaromatisch, geradlinig; mit belebender, frischer Säure, leichtcremige Frucht, vom ältesten Weinberg der Saale-Unstrut, halbtrocken

2016ER RIESLING **5,90 € | 22,00 €**
WEINGUT KLAUS BÖHME, KIRCHSCHEIDUNGEN
jugendliches, duftiges Bukett nach Aprikose und Pfirsich, feingliedrige Säure, ausgewogen, zart und elegant, trocken

Mosel

2014ER RIVANER **5,30 € | 19,80 €**
CAVES JEAN SCHLINK-HOFFELD,
COTEAUX DE MACHTUM, AOC
dezentes Bukett, geschmeidige Frucht, feine Zitrusaromen, leicht und zart, mineralisch, trocken

Württemberg

2015ER SCHWARZRIESLING **5,90 € | 22,00 €**
ST. MICHAEL, WEINGÄRTNER EG,
CLEEBRONN-GÜGLINGEN, QUALITÄTSWEIN
frisch, fruchtig, kräftige Struktur, ausdrucksvoller Duft, trocken

Pfalz

0,2 L 0,75 L

2016ER CHARDONNAY **5,10 € | 19,00 €**
A. DIEHL, EDESHEIM
feine fruchtige Note, leicht, beschwingt mit feinem Schmelz und frischer Säure, trocken

WEISSWEINSCHORLE **4,50 €**
ROTWEINSCHORLE **4,70 €**
WEISSWEIN *mit Campari* **5,50 €**

Rotweine

Italien

0,2 L 0,75 L

HAUSWEIN 2014ER MONTEPULCIANO **4,90 € | 18,00 €**
CITRA VINI, ORTONA, ABRUZZEN, DOC
kräftige Farbe, vollfruchtig, harmonisch, rund, trocken

2013ER CORVINA GARDA **5,10 € | 19,00 €**
CANTINA CUSTOZA, VENETIEN, DOC
vollfruchtiges, weiches Bukett, im Geschmack
eine volle, tiefe Frucht mit Aromen von Kirsche,
kräftig, trocken

2015ER NERO D'AVOLA **5,50 € | 20,50 €**
CANTINA MININI, SIZILIEN, IGT
Wein aus der typisch sizilianischen
Rebsorte Nero d'Avola, mittleres Rubin,
kräftiges Bukett, jugendliche weiche Frucht,
harmonisch reife Kirschtöne,
saftig, ein Hauch von Eukalyptus, trocken

2015ER PRIMITIVO DI MANDURIA **- | 20,50 €**
»COSTAROSSA« WEINGUT SURANI, APULIEN
kraftvolle Aromen von roten Früchten, dunkel und
würzig, intensiv-würzig mit weichen Tanninen, trocken

Spanien

2013ER MERLOT/CABERNET **6,10 € | 22,80 €**
SAUVIGNON »OPTIMO« BODEGAS ALCONE, NAVARRA
intensives Aroma nach reifen Beeren und roten Früchten
mit einem Hauch Vanille und eleganten Rostaromen,
kräftig, wohl balanciert, milde Säure,
schöne Fruchtnoten, Barique, trocken

Frankreich

2014ER CÔTES DU RHÔNE **5,20 € | 19,50 €**
»CUVÉE CONFIDENCE« AOC, DOMAINE FOND CROZE
frischduftig im Bukett, feinwürzig, geschmeidige,
dichte Frucht, kräftig am Gaumen mit Aromen
von Waldbeeren, trocken

Argentinien

2015 MALBEC 0,2 L | 0,75 L
BODEGA PIEDRA NEGRA, **5,80 € | 22,00 €**
FRANCOIS L. MENDOZA, ARGENTINIEN
tief rubinrot, elegant mit intensivem Duft nach
roten und schwarzen Beeren, trocken

Rotweine

Pfalz

0,2 L 0,75 L

2015ER CUVÉE »CREATION« **5,50 € | 20,50 €**
WEINGUT NETT, NEUSTADT-DUTTWEILER, QUALITÄTSWEIN
würzige Nase nach Nelken und Waldbeeren, weiche, dezente Tanninstruktur, Aromen von Erdbeeren, leicht und fruchtig, trocken

Baden

2015ER SPÄTBURGUNDER **5,10 € | 19,00 €**
WINZERGENOSSENSCHAFT BISCHOFFINGEN, QUALITÄTSWEIN rundes fruchtiges Bukett, im Geschmack dunkle Fruchtaromen, gehaltvoll, rund, harmonisch, halbtrocken

Saale-Unstrut

2012ER DORNFELDER **6,10 € | 22,80 €**
WEINGUT DR. HAGE
dunkle Farbe, Dichte, harmonische Frucht, feinwürzig, schöne Bittermandelnote, trocken

2016ER REGENT **- | 24,00 €**
WEINGUT PAWIS, ZSCHEIPLITZ, VDP, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, tiefrot, volles Bukett, füllige Frucht, leichte Bitternote, Cassis- und Holunderaromen, kräftige Struktur, trocken

Südtirol

2014ER CUVÈE **- | 26,00 €**
MERLOT & CABERNET, WEINGUT MANINCOR, LAGREIN, IGT,
fruchtdichtes, feinrauchiges Bukett, schöne Harmonie im Geschmack, Aromen von Schwarzkirsche und Kakao, trocken

Roséweine

Italien

2016ER BARDOLINO CLASSICO **5,10 € | 19,00 €**
CANTINA CUSTOZA, VENETIEN, DOC
feinfruchtig, aromatisch, klare Frucht, trocken

Saale-Unstrut

2016ER BLAUER ZWEIGELT **6,10 € | 22,80 €**
THÜRINGER WEINGUT ZAHN, GROSSHERINGEN-KAATSCHEN, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN
leuchtendes Rosé,duftig, kräftig im Geschmack, mit schönem Säure-Süße-Spiel, Aromen von roten Johannisbeeren, trocken

Drinks & Cocktails

CUBA LIBRE / CUBA WHITE **7,50 €**
Havana 3 Jahre, Limetten,
Lime Juice Cordial, Coca Cola / Sprite

MOJITO **7,50 €**
Havana 3 Jahre, Limetten, Lime Juice Cordial,
Rohrzucker, Minze, Soda

GIN TONIC **7,50 €**
Brick Gin, T. Henry Tonic Water

MOSKAU MULE **7,50 €**
Partisan Vodka, Limettensaft/Lime Juice Cordial,
T. Henry Spicy Ginger

JÄGER MULE **7,50 €**
Jägermeister, Limettensaft/Lime Juice Cordial,
T. Henry Spicy Ginger

GIN MULE **7,50 €**
Brick Gin, Limettensaft/Lime Juice Cordial,
T. Henry Spicy Ginger, frische Minze

CAIPIRINHA **7,50 €**
Berro Cachaca, Lime Juice Cordiale,
Limetten, Rohrzucker

DRUNKIN MANGO **7,50 €**
Brauner Rum, Luxardo Maraschino,
Limettensaft, T. Henry Mystic Mango

GIN BUCK **7,50 €**
Brick Gin, Zitronensaft, T.Henry Ginger Ale

HORSE'S NECK **7,50 €**
Bulleit Frontier Bourbon Whiskey,
Angostura Bitter, T. Henry Ginger Ale

LEMONY »NÜSSLEIN« **7,50 €**
Partisan Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup,
T. Henry Bitter Lemon

Alkoholfreie Cocktails

SCHÖNGEIST **5,70 €**
mit Limettensaft, Muscovado-Zucker
und Minze

GARTENKUNST **5,70 €**
mit Gurkensirup, Limettensaft und Basilikum

Digestif

GRAPPA	4 CL
Grappa di Prosecco »BIANCA«, VILLA SANDI	**4,20 €**
Lo Chardonnay Nonino »MONOVITIGNO«	**6,10 €**

KRÄUTER	
Ramazotti	**4,20 €**
Aromatique	**4,20 €**
Jägermeister	**4,20 €**

WHISKEY	
Bulleit Frontier Bourbon Whiskey	**5,20 €**

VODKA	
Partisan Vodka	**4,10 €**

LIKÖR	
Pineau de Charentes	**5,20 €**
Luxardo Maraschino	**4,90 €**

OBSTLER	
Williams-Birnenschnaps	**5,20 €**
Kirschschnaps	**5,20 €**

GUTSCHEINE

Sie möchten Ihre Lieben ins Nüsslein einladen?
Fragen Sie uns gern nach unseren Gutscheinen.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff oder Konserviert
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel/n
10 mit einer Zuckerart und Süssungsmittel/n
11 enthält eine Phenylalaninquelle
12 mit Milcheiweiß
13 coffeinhaltig
14 chininhaltig
15 mit Taurin

HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe und Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

LEGENDE FÜR ALLERGIKER:

A Glutenhaltiges Getreide
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 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte (Nüsse)
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulphite
M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse