Ilias Taverne

SPEISEKARTE

Am Markt 7
32312 Lübbecke
Telefon 0 57 41 - 80 56 96

Vorspeisen

1.	SALAT frei nach Auswahl an der Salatbar [C,G,H,I,E,D]	13,30
2.	Portion Tzaziki[H,]	7,30
3.	SCHAFSKÄSE mit Tomaten, Gurken, Zwiebelringen, Paprika[H,] und Olivenöl[2,6]	8,00
4.	OKTAPUS-SALAT mit Eisbergsalat, Zwiebel, Paprika, Tzaziki[V,] Olivenöl[2,6] und Essigmarinade	10,50
5.	KRABBENCOCKTAIL mit Eisbergsalat und Gurken[V,B,C]	10,00
6.	KLEINER SALAT frei nach Wahl (ohne Hauptspeise)[C,G,H,I,E,D]	9,70
7.	FITNESSSALAT gebratenes Putenbrustfilet auf Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, dazu Kräuterdressing[C,G,H,I,E,D]	15,00

Warme Vorspeisen

9.	PEPERONI vom Grill mit Tzaziki, Knoblauchsauce	9.80
11.	DOLMADAKIA gefüllte Weinblätter mit Sauce	7,50
12.	AUBERGINEN mit Tomatensauce	8,70
13.	SAGANAKI panierter Schafskäse mit Tomaten und Gurken[C,G,H,]	9,80
14.	SAGANAKI Spezial Schafskäse aus dem Backofen überbacken, serviert mit einer frischen Spezial - Lauchzweibel - Sauce im “Tiganaki” Pfännchen[G]	12,70
15.	SAGANAKI Spezial Schafskäse aus dem Backofen überbacken, serviert mit einer frischen Spezial - Champignon - Sauce im “Tiganaki” Pfännchen[G]	12,70
16.	SCHAFSKÄSE vom Grill in Alufolie[G]	9,00
17.	TIROPITA gefüllter Teig mit Käse[G]	8,70
18.	SPANAKOPITA gefüllter Teig mit Spinat[G]	8,70
19.	DICKE BOHNEN aus dem Backofen mit Zwiebel[2,5] und Paprika[G]	9,80
20.	BRATKARTOFFELN mit Spezial-Champignon-Sauce und[G] mit Käse überbacken	9,00
21.	BROCCOLI aus dem Backofen[G]	9,80
22.	PITA MARGARITA[G,A]	5,60

Suppen

23.	GULASCHSUPPE[1,I]	7,50
25.	HÜHNERSUPPE[1,I]	7,50
26.	BOHNENSUPPE[1,I]	7,50
27.	ZWIEBELSUPPE[1] mit Käse und Brot[I]	7,50
29.	TOMATENSUPPE[1] mit Sahne[I]	7,50

Fischkarte

Alle Hauptgerichte mit Salat von der Salatbar
frei nach Auswahl. (Nur 1x Pro Person) zuzüglich 7,30

30.	THUNFISCH-PITA mit Tzaziki, frischen Zwiebeln[2,5 G,H,A,D], Tomaten, Paprika, überbacken mit Käse	15,90
31.	KALAMARES knusprig gebratene Tintenfischstücke mit Butter-Zitronensauce, dazu Bratkartoffeln[N,A]	21,00
32.	SEEZUNGENFILET gebraten mit Butter-Zitronensauce, dazu Bratkartoffeln[A,D]	21,00
33.	Frisches LACHSFILET gegrillt, dazu Broccoli in Hollandaise-Sauce und Reis[2, D,G]	21,30
34.	SCAMPIS in frischer Paprika-Zwiebel-Sauce[2,5] dazu Reis[2 , G,B]	22,20
35.	RIESENGARNELEN in Knoblauch-Sauce dazu Reis[2, B]	29,80
36.	RIESENGARNELEN in Tomaten-Schafskäse-Sauce aus dem Backofen, dazu Reis[2,B]	29,80
37.	FISCHPLATTE für 2 Personen Scampis in Paprika-Zwiebel-Sauce[2,5] Seezungenfilet und Kalamares, dazu Reis[2] und Kartoffeln[A,B,D,N,G]	61,60

Spezialitäten des Hauses

Alle Hauptgerichte mit Salat von der Salatbar
frei nach Auswahl . (Nur 1x Pro Person) **zuzüglich** **7,30**

40. "TIGANAKI" Pfännchengericht
Schweinefilet mit frischer Champignonsauce, verfeinert mit Kräutern,
dazu Reis[1,G] **21,80**

41. "TIGANAKI" Pfännchengericht
Schweinefilet mit frischen Champignons, in Metaxa-Sauce,
verfeinert mit Kräutern, dazu Reis[2,1,G] **21,40**

42. "TIGANAKI" Pfännchengericht (Lammfilet)
mit frischer Champignonsauce, verfeinert mit Kräutern,
dazu Reis[2,1,G] **26,90**

43. "TIGANAKI" Pfännchengericht
Lammfilett mit frischen Champignons, in Metaxa-Sauce,
dazu Reis[2,1,G] **26,90**

44. "KRASATO"
Zartes Schweinefilet in spezieller Weißweinsauce
mit Schafskäse in "Tiganaki"-Pfännchen,
dazu Reis[2,1,G] **21,20**

45. "TIGANAKI" Pfännchengericht
Hähnchefilet mit frischer Champignonsauce,
verfeinert mit Kräutern, dazu Reis[2,1,G] **21,20**

Rumpsteak

- saftige argentinische Rindersteaks vom Grill -

46. RUMPSTEAK
mit frischer Champignon-Sauce, dazu Bratkartoffeln[1,G] **31,00**

47. RUMPSTEAK
mit Kräuterbutter, dazu geröstete Zwiebeln[2,5]
und Tomaten-Paprika, dazu Reis[2,1] **31,00**

48. RINDERFILET
mit Kräuterbutter, dazu geröstete Zwiebeln[2,5]
und Tomaten-Paprika, dazu Reis [2,1] **32,80**

Hauptgerichte vom Grill

	Alle Hauptgerichte mit Salat von der Salatbar frei nach Auswahl. (Nur 1x Pro Person)	**zuzüglich**	**7,30**
50	**SUFLAKI-TELLER 2 Fleischspieße (Schweinelachs) mit Champignon-Sauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**17,90**
51.	**BAUERN-SUFLAKI 3 Fleischspieße mit Tzaziki[4], dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**18,70**
52.	**SUZUKI-TELLER 4 Hackfleischstücke mit Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G,S]**		**17,90**
53.	**BIFTEKI Hachsteak gefüllt mit Tomaten, Paprika und Schafskäse, Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G,S]**		**20,20**
54.	**FILET VOM SCHWEIN gefüllt mit Tomaten, Paprika und Schafskäse, Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**21,80**
55.	**ILIAS-TELLER 2 Spieße vom Schweinefilet, gefüllt mit Schafskäse und Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**21,30**
56.	**SCHWEINEFILET Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**18,90**
57.	**SPEZIAL-TELLER Gyros, 2 Suzuki, 1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, 1 Suflaki, Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**22,80**
58.	**MARATON-TELLER Gyros, 2 Suzuki, 1 Suflaki, Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**19,20**
59.	**ANDONIS-TELLER Gyros, 3 Schweinesteaks Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**18,90**
60.	**GRILL-TELLER 2 Suzuki, 1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, 1 Suflaki, Champignonsauce, dazu Reis und Kartoffeln[I,G]**		**20,70**
61.	**BAUERN-TELLER 3 Schweinesteaks mit gerösteten Zwiebeln[2,5], dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**19,90**
62.	**AKROPOLIS-TELLER 1 Rinderfilet, mit Kräuterbutter, Schweinefilet Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**23,90**
63.	**DELPHI-TELLER 5 Schweinefilet mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**21,90**
64.	**LAMM-TELLER Lammkotelett, Lammfilet mit Kräuterbutter Tzaziki[4], dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**26,90**
65.	**Lammkotelets mit Tzaziki[4], dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]**		**26,60**

Gyros - Spezialitäten

Alle Hauptspeisen mit Salat von der Salatbar frei nach Auswahl. (Nur 1x Pro Person) **zuzüglich 7,30**

68. **GYROS-TELLER mit Tzaziki[4], Zwiebeln[2,5], dazu Reis[2] und Pommes[I,G]** **16,80**

69. **PAPAS OMELETTE mit Kartoffeln, Gyros und Schafskäse[I,G]** **14,80**

70. **GYROS-TELLER mit Zwiebeln[2,5], dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]** **15,90**

71. **GYROS mit Champignonsauce und Zwiebeln[2,5], dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]** **16,80**

72. **GYROS - PITA mit Tzaziki[4], frischen Zwiebeln[2,5], Tomaten und mit Käse überbacken[I,G]** **16,80**

73. **GYROS überbacken mit Champignonsauce, dazu Reis[2]und Kartoffeln[I,G]** **17,60**

74. **GYROS mit 1 Suflaki -Spieß mit Champingnonsauce und frischen Zwiebeln[2,5], dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G]** **17,80**

Platten vom Grill

75. **Ilias-PLATTE für 2 Personen**
Gyros, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks, 2 Lammkoteletts, 2 Suflaki mit Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G] **43,40**

76. **PLATTE für 3 Personen**
Gyros, 3 Suzuki, 3 Schweinesteaks, 3 Lammkoteletts, 3 Suflaki mit Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G] **63,40**

77. **PLATTE für 4 Personen**
Gyros, 4 Suzuki, 4 Schweinesteaks, 4 Lammkoteletts, 4 Suflaki mit Champignonsauce, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G] **85,90**

Spezialitäten aus dem Backofen

Alle Hauptgerichte mit Salat von der Salatbar frei nach Auswahl. (Nur 1x Pro Person) **zuzüglich 7,30**

Vom Schwein

80. SCHWEINESTEAKS 3 Stück mit Kräuterbutter, Tomaten, frischen Zwiebeln, in Weißweinsauce überbacken, dazu Reis[2,I,G] 17,80

81. SCHWEINEFILET 4 Stück mit Kräuterbutter, Tomaten, frischen Zwiebeln, in Weißweinsauce überbacken, dazu Reis[2,I,G] 19,20

82. SCHWEINEFILET 3 Stück mit Champignonsauce und Ananas überbacken und Reis[2,I,G] 18,30

83. SCHWEINEFILET 5 Stück mit Champignonsauce und Ananas überbacken und Reis[2,I,G] 23,00

Vom Rind

84. RINDERFILET 3 Stück mit Kräuterbutter, Tomaten, frischen Zwiebeln, in Weißweinsauce überbacken, dazu Reis[2,I,G,L] 33,30

Vom Lamm

85. LAMMFILET 3 Stück mit Kräuterbutter, Tomaten, frischen Zwiebeln, in Weißweinsauce überbacken, dazu Reis[2,I,L] 26,20

86. KLEFTIKO Lammhaxe in Alufolie, dazu Reis[2] und Kartoffeln[I,G] 21,70

87. LAMMHAXE mit grünen Bohnen und Kartoffeln[I] 21,70

88. LAMMHAXE mit dicken Bohnen und Schafskäse[I,G] 21,70

89. LAMMHAXE mit"Kitharaki" (griechische Nudeln), in Champignonsauce und Schafskäse[I,G] 21,70

90. LAMMHAXE mit Auberginen, Schafskäse und Kartoffeln[I,G] 21,70

Vom Geflügel

91.	HÄHNCHENBRUSTFILET 2 Stück mit Kräuterbutter, Zucchini in Weißweinsauce überbacken, dazu Reis[2,I,G,L]	17,80
92.	HÄHNCHENBRUSTFILET mit Kräuterbutter in Weißweinsauce überbacken, dazu Reis[2,I,G,L]	17,90
93.	PUTENBRUSTFILET 3 Stück mit Champignonsauce und Ananas überbacken, dazu Reis[2,I,G]	18,10
94.	PUTENBRUSTFILET 3 Stück mit Kräuterbutter, Tomaten, frischen Zwiebeln in Weißweinsauce überbacken, dazu Reis[2,I,G,L]	18,10
95.	PUTENBRUSTFILET 3 Stück in SpezialTomatensauce, mit Schafskäse, dazu Reis[2,I,G]	18,10

Vegetarisch

(nur kleine Gerichte)

Alle Hauptgerichte mit Salat von der Salatbar
frei nach Auswahl. (Nur 1x pro Person) zuzüglich 7,30

101.	DORF-OMELETTE Omelette mit Paprika-, Tomaten- und Schafskäsefüllung[L]	11,00
102.	OMELETTE mit Erdbeersauce[L]	9,80
103.	VEGETARISCHE-PITA mit Tzaziki[4], Schafskäse, Tomaten, Paprika, frischen Zwiebeln und Käse überbacken[A,G]	16,70

Für unsere kleinen Gäste

Alle Hauptgerichte mit Salat von der Salatbar
frei nach Auswahl. (Nur 1x pro Person) zuzüglich 8,90

104.	SPAGHETTI mit Champignonsauce[A,G,C]	9,80
110.	Portion Pommes frites[J]	4,10
109.	Gyros Spezial mit Tzaziki[4], Pommes und Reis[2,S,G,I]	11,50
111.	GYROS mit Champignonsauce, dazu Reis[2,I,G,S]	11,50
112.	GYROS mit Reis[2,S,I]	11,40
113.	1 SUFLAKI - Spieß mit Champignonsauce, dazu Reis[2,G,I]	11,40
114.	KEFTE Hackfleischbällchen mit Pommes[S,I]	10,40
115.	SPAGHETTI Carbonara[A,G,C]	10,40
116.	SPAGHETTI Bolognese[A,C]	10,40

Für unsere ganz kleinen Gäste

117.	1 PUTENSTEAK mit Pommes[S,I]	10,90
118.	1 HÄHNCHENBRUSTFILET mit Pommes[S,I]	10,90
119.	GYROS mit Pommes[S,I]	10,90

Beilagen

	ohne Sauce	mit Sauce
Reis mit / ohne Champignonsauce[G]	5,80	7,50
griechische Backofen-Kartoffeln	5,70	
Bratkartoffeln	5,20	
Pommes frites[S]	4,10	
Metaxa-Sauce[G]	3,80	
Pita - Brot[A]	4,00	

Desserts
- der krönende Abschluss -

119.	Banana Split Vanille Eis, Schoko-Eis und Schokosahne[G,H]	8,00
120.	Vanille-Eis mit Nüssen, Sahne und Erdbeersauce[G,H]	7,60
121.	Schokoladen - Eis mit Nüssen, Sahne und Erdbeersauce[G,E,H]	8,00
122.	Vanille - Eis mit Nüssen, Früchte, Sahne und Erdbeersauce[G,H]	7,80
123.	1 Kugel Vanille - Eis mit Ananas mit Nüssen, Sahne und Erdbeersauce[G,H]	4,60
124.	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen oder mit Fruchtcocktail[G,H]	6,80
125.	Bouchatsa mit Honig und Joghurt (warme Teigtaschen gefüllt mit Vanillepudding[G,K,H]	8,00
126.	Eis - Kaffee mit 1 Kugel Vanille - Eis und Sahne[G]	5,70
127.	Eis - Schokolade mit 1 Kugel Schoko - Eis und Sahne[G,E]	5,70

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25l	2,80
Mineralwasser Flasche	0,75l	6,00
Coca - Cola	0,3l	3,50
Coca - Cola	0,5l	5,00
Coca - Cola light	0,3l	3,50
Fanta	0,3l	3,50
Fanta	0,5l	5,00
Sprite	0,3l	3,50
Sprite	0,5l	5,00
Spezi	0,3l	3,50
Spezi	0,5l	5,00
Apfelschorle	0,3l	3,50
Apfelschorle	0,5l	5,00
Apfelsaft	0,2l	3,70
Orangensaft	0,2l	3,70
Kirschsaft	0,2l	3,70
Traubensaft	0,2l	3,70
Vita Malz	0,33l	3,70
Bitter - Lemon	0,2l	3,50
Ginger Ale	0,2l	3,50
Baki	0,2l	4,50

Biere

Barre Bräu Pilsener	0,3l	3,50
	0,5l	5,00
Barre Bräu Alster	0,3l	3,50
	0,5l	5,00
Dunkel Barre	0,33l	3,70
Altstadt Alt	0,3l	3,70
Altstadt Alt	0,5l	5,20
Barre Weizen alkoholfrei	0,5l	5,30
Barre's Frey	0,33l	3,70
Barre's Weizen	0,5l	5,30
Schneider Weizen"Hell"	0,5l	5,30
Schneider Weizen "Dunkel"	0,5l	5,30
Erdinger "alkoholfrei"	0,5l	5,30
Keller Bier	0,3l	3,70
Keller Bier	0,5l	5,20
Weizen Banane	0,5l	5,80

Getränke

Aperitifs und Magenbitter

Campari	25% Vol.	2 cl	3,20
Martini	15% Vol.	2 cl	3,20
Fernet Branca	42% Vol.	2 cl	3,20
Fernet Menta	42% Vol.	2 cl	3,20
Ramazotti	30% Vol.	2 cl	3,20
Bailys	17% Vol.	2 cl	3,20
Jägermeister	35% Vol.	2 cl	3,20
Aperol Spritz	15% Vol.	2 cl	6,90

Klassische griechische Aperitifs

Ouzo auf Eis	40% Vol.	2 cl	3,20
Metaxa 5 Sterne	38% Vol.	2 cl	4,10
Metaxa 7 Sterne	40% Vol.	2 cl	4,80
Metaxa “very old”	40% Vol.	2 cl	5,30

Spirituosen

Line-Aquavit	41,5% Vol.	2 cl	3,20
Malteser - Aquavit	40% Vol.	2 cl	3,20
Sambuca	40% Vol.	2 cl	3,20
Whisky		2 cl	4,80
Bacardi	37,5% Vol.	2 cl	4,80

Warme Getränke

Griechischer Mocca	2,70
Tasse Kaffee	2,60
Cappuccino[G]	2,80
Glas Tee	2,60
Latte Macchiato[G]	4,00
Nescafè	2,70
Espresso	2,70

Weinkarte

Offene griechische Weine

Boutari Naoussa	**rot / trocken**	**0,2 l**	**6,50**
		0,5 l	**13,10**
Kokkinelli	**rot / trocken**	**0,2 l**	**6,50**
		0,5 l	**13,10**
Demestica	**rot / trocken**	**0,2 l**	**6,50**
		0,5 l	**13,10**
Makedonikos	**rot / halbtrocken**	**0,2 l**	**6,70**
		0,5 l	**13,30**
Imiglikos	**rot / lieblich**	**0,2 l**	**6,50**
		0,5 l	**13,30**
Maphrodaphne	**rot / süß**	**0,2 l**	**6,80**
		0,5 l	**15,60**
Rosè	**trocken**	**0,2 l**	**6,90**
		0,5 l	**13,70**
Retsina	**weiß / trocken**	**0,2 l**	**6,50**
		0,5 l	**13,10**
Mantinia	**weiß / trocken**	**0,2 l**	**6,90**
		0,5 l	**14,10**
Demestica	**weiß / trocken**	**0,2 l**	**6,50**
		0,5 l	**13,10**
Makedonikos	**weiß / trocken**	**0,2 l**	**6,70**
		0,5 l	**13,30**
Imiglikos	**weiß / lieblich**	**0,2 l**	**6,50**
		0,5 l	**13,30**
Samos (Likörwein)	**weiß / süß**	**0,2 l**	**6,80**
		0,5 l	**14,10**
Weinschorle	**trocken / halbtrocken**	**0,2 l**	**5,80**
		0,5 l	**11,60**

Weinkarte

Flaschen Weine

Rosè	rosè	0,75 l	20,50
Mantinia	weiß / trocken	0,75 l	27,00
Naoussa	rot / trocken	0,75 l	17,80
Demestica	rot / trocken	0,75 l	17,80
	weiß / trocken	0,75 l	17,80
Makedonikos	rot / halbtrocken	0,75 l	19,90
	weiß / halbtrocken	0,75 l	19,90
Imiklikos	rot / lieblich	0,75 l	18,50
	weiß / lieblich	0,75 l	18,50
Mostomawpo	rot / trocken	0,75 l	28,70

Liste der Allergene in Lebensmitteln

	Bezeichnung	Foto	Einzelheiten	Beispiele
A	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus		Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon	Mehl, Stärke, Nudeln, Backwaren, Panade, Wurstwaren Müsliriegel usw.
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Krebse, Shrimps, Scampi, Langusten, Garnelen, Gambas, Hummer	Krabbencocktail, Krebssuppe, Surimi, Paella, Bouillabaisse
C	Eier und Erzeugnisse		Eier von Hühnern, Enten, Wachteln, Tauben usw.	Nudeln, Torten, Mayonnaise, Semmelknödel, Frikadellen, Mousse, Panade
D	Fisch und Fischerzeugnisse		Alle Fischarten	Worcestersauce, Surimi, Fischsuppen, Heringssalat, Labskaus, Vitello tonnato
E	Erdnüsse und Erzeugnisse daraus		Alle Erdnusssorten	Erdnusssbutter-, creme-, öl Pralien, Schokolade, Kuchen, Gebäck
F	Soja und Sojaerzeugnisse		Alle Sorten Sojabohnen außer hoch raffinierte Sojaöle und -fette	Vegetarische Brot-aufstriche Sojamilch, Torfu, Sojasauche, Kekse, Schokolade
G	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		Kuhmilch und Erzeugnisse aus Kuhmilch	Milch, Joghurt, Käse, Schokolade, Kakao, Wurstwaren, Pudding, Desserts, Kroketten
H	Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus		Pistatien, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Mandeln, Macadamianüsse	Brot, Gebäck, Kuchen, Torten, Wurstwaren, Käse, Joghurt, Schokolade, Müsli, Brotaufstrich
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Knollensellerie, Bleichsellerie, Staudensellerie	Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, Fertiggerichte, Wurstwaren, Suppengewürz, Eintöpfe
J	Senf und Senferzeugnisse		Senfkörner, Senf, Senfpulfer	Wurstwaren, Feinkost-salate, Suppen, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Seasmöl	Backwaren, Müsli, Falafel, Salate, orientalische Gerichte
L	Schwefeldioxid und Sulfite		Schwefeldioxid, Na-Disulfit, Na-hydrogensulfit,Na-Sulfit, K-Disulfit, Ca-Sulfit, Ca-Hydrogensulfit, E220-E228	Wein, Trockenobst, Kartoffelprodukte, Chips, Fruchtsäfte, Feinkostsalate
M	Lupinen und Erzeugnisse daraus		Lupineneiweiß, Lupinenmehl	Ersatz für tierisches Eiweiß; vegane Produkte, glutenfreies Brot, veganes Eis, Kaffeeersatz
N	Weichtiere und Erzeugnisse daraus		Schnecken, Austern, Tintenfisch, Oktopus, Calamari, Muscheln	Würzpasten, Paella, Bouillabaisse, Marinaden, Feinkostsalate

Inhalts- und Konservierungsstoffe:
1- mit Farbstoff, 2- koffeeinhaltig, 3- chininhaltig, 4- mit Phosphat,5- enthält eine Phenylalaninquelle
6- Schinken= Formfleisch-Vorderschinken, enthält: Kartoffelstärke, Trinkwasser, Phosphat, Antioxidationsmittel, Nititpökelsalz, 7- mit Nitritpökelsalz