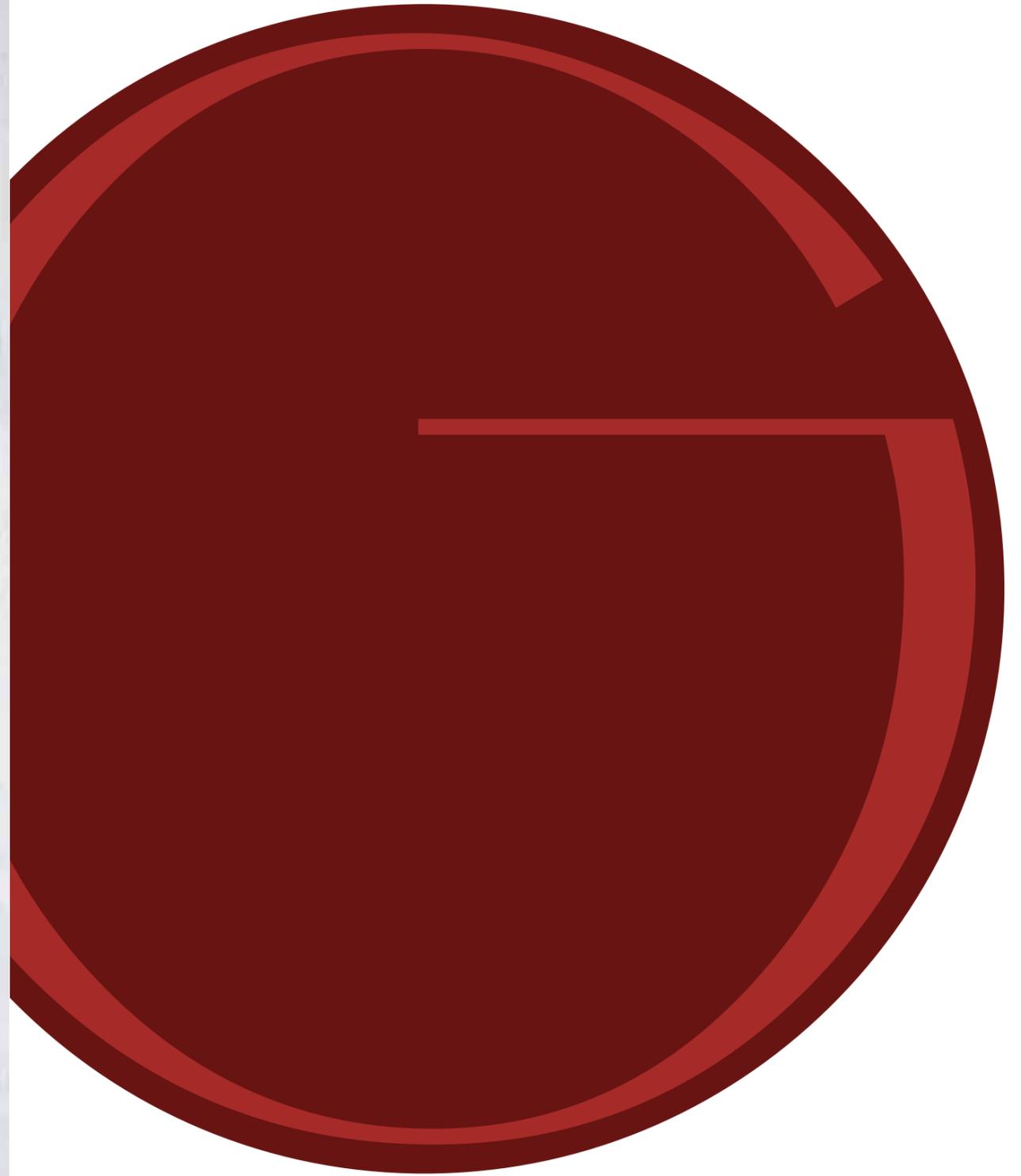


La Grazia

RISTORANTE





Benvenuti. Willkommen.

Herzlich Willkommen im La Grazia. Bei uns erfahren Sie, welchen Reichtum die italienische Küche dem Gast bieten kann. Genießen Sie die typischen Spezialitäten dieser Region nach originalen Rezepten.

Lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen, genießen Sie die Atmosphäre und den Service im La Grazia.

Zuppe. Suppen.

- 01 **Zuppa di pomodoro** ^{1,A4,A7} 7,50 €
Tomatencremesuppe
- 02 **Minestrone** ^{1,12,A5,A12} 7,50 €
Fein geschnittenes Gemüse in einer Brühe

Antipasti. Vorspeisen.

- 05 **Misto Bruschetta** ^{12,A2,A6,A8,A9,A11,A12} 7,90 €
Röstbrot mit drei versch. Sorten mit Thunfisch, Lachs & Sardellen
- 06 **Bruschetta pomodoro** ^{12,A6,A8,A9,A11,A12} 6,90 €
Röstbrot mit frischen Tomaten
- 07 **Insalata Caprese** ² 11,90 €
Zarter Mozzarella mit frischen Tomaten & Basilikum
- 08 **Insalata frutti di mare** ^{1,A3,A14,A5,14} 14,90 €
Meeresfrüchtesalat
- 09 **Gemüse Auflauf** ^{1,A3,A14,A5,14} 11,90 €
Frisches Gemüse mit Knoblauch, Champignons, Mozzarella & Tomatensoße
- 10 **Antipasto di verdura** 11,90 €
Frischer Gemüse Vorspeisenteller
- 11 **Rindercarpaccio** ^{A4,A11} 13,90 €

Insalate. Salate. Salatsoße ^{1,2,12}

- 17 **Insalata mista** ^{A7,A12} Kleiner gemischter Salatteller nach Saison & hausgemachtem Dressing 6,90 €
- 18 **Insalata di pomodori** ^{A12} Tomatensalat mit Zwiebeln 10,50 €
- 19 **Insalata allo Chef** ^{A12} 15,90 €
Gemischter Salatteller mit Rinderfiletstreifen, Parmesan & hausgemachtem Dressing
- 20 **Insalata di rucola** ^{A4,A12} 11,90 €
Rucolasalat mit frischen Champignons, Parmesan & Zitrone
- 21 **Insalata alla Chefina** 15,90 €
Gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & hausgemachtem Dressing
- 22 **Insalata Siciliana** ^{1,A3,A12,A14} 15,90 €
Gemischter Salatteller mit gegrillten Scampis & hausgemachtem Dressing
- 23 **Insalata Capricciosa** ^{1,13,A1,A2,A7,A12} 15,90 €
Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven, Artischocken & hausgemachtem Dressing



Pasta. Nudeln.

- 28 **Spaghetti aglio olio e peperoncino** ^{1,2,3,12,A9} 12,50 €
Mit Olivenöl, Knoblauch & Pfefferschoten (scharf)
- 29 **Tortellini alla panna** ^{1,2,3,12,A1,A4,A9} 13,90 €
Mit Schinken & Sahnesoße
- 30 **Spaghetti Bolognese** ^{1,2,3,12,A5,A7,A9} 13,90 €
Mit Tomaten & Hackfleischsoße
- 31 **Spaghetti con frutti di mare** ^{1,2,3,12,A3,A7,A9,A14} 14,90 €
Mit Meeresfrüchten in Tomatensoße & Knoblauch
- 32 **Spaghetti Carbonara** ^{1,2,3,12,A1,A4,A5,A9} 13,90 €
Mit Speck & Ei-Sahnesoße
- 33 **Penne all'amatriciana** ^{1,2,3,12,A1,A4,A5,A9} 13,90 €
Mit Speck & Zwiebeln in Tomatensoße
- 34 **Gnocchi alla Sorrentina** ^{1,2,3,12,A4,A9} 13,90 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella & Basilikum
- 35 **Lasagne** ^{A1,A4,A5,A7,A9} 13,90 €
Nudelaufbau überbacken mit Käse nach italienischer Tradition
- 36 **Cannelloni ricotta e spinaci** ^{A1,A4,A9} 13,90 €
Gefüllte hausgemachte Nudeln mit Ricotta & Spinat in Sahnesoße
- 37 **Cannelloni ripieni con carne** ^{A1,A4,A5,A7,A9} 13,90 €
Gefüllte hausgemachte Nudeln mit Fleisch in Tomatensahnesoße
- 38 **Tagliatelle con carne di manzo** ^{1,2,3,12,A1,A4,A9} 14,90 €
Mit Rind, Rucola & Parmesanstreifen in Tomatensoße
- 39 **Tagliatelle ai Funghi Porcini** ^{1,2,3,12,A1,A4,A9} 14,90 €
Mit Steinpilzen & Cognac in Sahnesoße
- 40 **Tagliatelle al Salmone** ^{1,3,12,A1,A2,A9} 14,90 €
Mit frischem Lachs in Tomatensahnesoße
- 41 **Tagliatelle Primavera** ^{1,2,3,12,A9} 14,90 €
Bandnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensoße & Knoblauch
- 42 **Spaghetti „Verde Mare“** ^{1,2,3,12,A3,A9} 14,90 €
Mit Zucchini, Shrimps, Knoblauch & Cocktailtomaten
- 43 **Spaghetti „Nostrani“** ^{1,2,3,12,A3,A9} 15,50 €
Mit Burrata & Parmaschinken in hausgemachter rote Pestosoße mit Pinienkernen
- 44 **Penne 4 Formaggi** ^{1,2,3,12,A4,A9} 13,90 €
Mit vier verschiedenen Käsesorten
- 45 **Pasta al forno** ^{12,13,A4,A9} 13,50 €
Nudelaufbau überbacken nach italienischer Art

Pinsa Romana

Nostrana ^{A9,A1} mit Mozzarella, Zucchini, Cocktailtomaten, Basilikum & gesalzener Ricotta	13,90 €
San Daniele ^{1,3-7,12,A4,A7,A9,A11} mit Burrata, Cocktailtomaten & Parmaschinken	13,90 €
Gamberetti ^{1,3-7,12,A4,A7,A9,A11} mit Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Cocktailtomaten & Zucchini	14,50 €
Vegetale ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11} mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Auberginen, Paprika & Zucchini	13,50 €
Golosa ^{1,4-7,A2,A4,A7,A9,A11} mit Bufala Mozzarella, scharfer Salami, Gorgonzola & Cocktailtomaten	13,90 €
Napoletana ^{1,3-7,12,A4,A7,A9,A11} mit Mozzarella, Friarielli, Salsiccia & salzige Ricotta	13,90 €
Boscaiola ^{1,4-7,A2,A4,A7,A9,A11} mit Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Champignons & Gorgonzola	13,50 €
Caprese ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11} mit frischen Tomatenscheiben, Büffelmozzarella & Basilikum	13,90 €
Toscana ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11} mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Büffelmozzarella, Rucola & Cocktailtomaten	13,90 €
Pugliese ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11} mit Tomatensauce, Mozzarella, Pancetta (Bauchspeck), Burrata & Auberginen	14,90 €
Dewo Chef ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11} mit Burrata, Cocktailtomaten, Bresaola (Rinderschinken, luftgetrocknet) & Rucola	14,90 €

Wunschpinsa ^{A9,A1}

belegt dir deine Pinsa mit deinen eigenen Zutaten!





Pizza. Pizza.

63	Portion Paninis ^{A9}	3,50 €
64	Pizza Pane ^{A9} Pizzabrot mit Knoblauch	7,90 €
65	Pizza Margherita ^{1,2,4-7,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße & Mozzarella	11,00 €
66	Pizza Salame ^{1,3-7,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella & Salami	12,50 €
67	Pizza Prosciutto ^{1,3-7,8,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella & Kochschinken	12,50 €
68	Pizza Funghi ^{1,2,4-7,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella & frischen Champignons	11,90 €
69	Pizza Verona ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken & Champignons	12,90 €
70	Pizza Sardelle ^{1,4-7,12,A2,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella & Sardellen	12,50 €
71	Pizza Hawaii ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken & Ananas	12,90 €
72	Pizza Casalinga ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken & Champignons	13,50 €
73	Pizza Calzone ^{1,3-7,8,12,A4,A7,A9,A11} Gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken & Champignons	13,50 €
74	Pizza Diavolo (scharf) ^{1,3-7,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami & Milde Peperoni	13,50 €
75	Pizza Tonno ^{1,4-7,A2,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch & rote Zwiebeln	13,50 €
76	Pizza Capricciosa ^{1,3-8,12,13,A1,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Ei & Oliven	13,50 €



Pizza. Pizza.

77	Pizza Gorgonzola ^{1,4-7,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella & Gorgonzola	12,90 €
78	Pizza Vegetale ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella & Gemüse der Saison	13,50 €
79	Pizza „La Grazia“ ^{1,4-7,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Cocktailtomaten, Rucola, Parmesan, Balsamicocreme ohne Mozzarella	13,90 €
80	Pizza Rustica ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan	13,90 €
81	Pizza Frutti di mare ^{1,3-8,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten & Knoblauch	13,90 €
82	Pizza o Sole Mio ^{1,3,4-8,12,A1,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Spinat & Spiegelei	13,50 €
83	Pizza Fantasia ^{1,3-8,12,13,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Mais, Kochschinken, Oliven, Zwiebeln & Paprika	13,50 €
84	Pizza Speciale ^{1,3,4-8,12,13,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Kapern, Spinat, Zwiebeln & Oliven	13,50 €
85	Pizza Caprese ^{1,4-7,A4,A7,A9,A11} Mit Mozzarella, frischen Tomatenscheiben & Basilikum	12,90 €
86	Pizza Bolognese ^{1,4-7,12,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hackfleisch & Zwiebeln	13,50 €
87	Pizza Siciliana ^{1,4-7,13,A2,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Parmesan, Zwiebeln, Knoblauch & Oliven	13,50 €
88	Pizza Spianata ^{12,A4,A7,A9} Mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, milde Peperoni, rote Zwiebeln & Oliven	13,50 €
89	Pizza 4 Formaggi ^{1,2,4-7,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße & 4 versch. Käsesorten	13,50 €
90	Pizza 4 Stagioni ^{1,2,4-7,A4,A7,A9,A11} Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Oliven, Artischocken, Champignons & Kapern	13,50 €



Come. Fleisch.

- 49 **Bocconcini allo chef** ^{2,A1,A4,A9} 24,90 €
Scheiben vom Kalb mit Blattspinat & Mozzarella
dazu servieren wir Nudeln
- 50 **Saltimbocca alla romana** ^{1,2,3,8,A1,A9,A11} 24,90 €
Römische Spezialität vom Kalb mit Parmaschinken & Salbei
dazu servieren wir Nudeln
- 51 **Scaloppina Valdostana** ^{2,A4,A7} 24,90 €
Scheiben vom Kalb mit Schinken & Mozzarella
dazu servieren wir Bratkartoffeln in Weißweinsauce

Zu jedem Gericht gibt es einen Beilagensalat dazu.

Pesce. Fisch.

- 56 **Calamari alla griglia** ^{1,A2} 24,90 €
Gegrillte Tintenfisch mit Knoblauch & Zitrone
- 57 **Gamberoni alla griglia** ^{1,A3,A14} 24,90 €
Gegrillte Scampis mit Knoblauch & Zitrone
- 58 **Gamberoni al Vino Bianco** ^{1,A3,A4,A7} 24,90 €
Weißwein, Olivenöl & Knoblauch
- 59 **Calamari alla Livornese** ^{1,A3,A7} 23,90 €
Weißwein, Tomaten, Kapern & Knoblauch

Zu jedem Gericht gibt es einen Beilagensalat dazu.



Contorni. Beilagen.

All unsere Fisch- und Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit einem Salat.

Weitere Beilagen nach Wunsch 3,00 €

Gerne servieren wir Ihnen zu den oben genannten Fisch- und Fleischgerichten folgende Beilagen:

Bratkartoffeln, Nudeln, Pommes-Frites oder Gemüse



Dolci. Süßes.

- 95 **Panna Cotta** ^{1,4-7,A4,A11} 7,50 €
Gekochte Sahne mit frischen Waldbeeren
- 96 **Hausgemachte Tiramisù** ^{1,4-7,A4,A9,A11} 7,50 €
Der Klassiker
- 97 **Duetto** ^{1,4-7,A4,A9,A11} 8,50 €
Panna Cotta und Tiramisù

Bindi. fantasia nel dessert.

- 101 **Tartufo nero** ^{1,4-7,A4,A8,A11} 7,50 €
Klassisches halbgefrorenes aus Zabaione- & Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao
- 102 **Tartufo al Limoncello** ^{1,4-7,A4,A8} 7,50 €
Klassisches halbgefrorenes aus Limonencreme & mit einem Kernauss Limonenlikör
- 103 **Limone Ripieno** ^{1,4-7,A4,A8} 7,50 €
Natürliche Zitronenschale gefüllt mit Zitronensorbet

Gelati. Eis.

- 109 **Verschiedene Eissorten** ^{1,2,4-7,A4,A8}, je eine Kugel - nach Angebot 1,70 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere
- Eine Portion Sahne** ^{1,4-7,A4} 0,80 €



La Grazia

RISTORANTE

Bevande. Getrönke.



Aperitivi. Aperitif.

114	Bellini ^{1,2,4-7,9} mit Pfirsichsaft & Prosecco	0,25 l	7,90 €
115	Maracuja Lillet ^{2,10} mit Maracujasaft, Sprite & Lillet	0,25 l	8,30 €
116	Kirsch Spritz ^{2,10} mit Kirschsafte, Prosecco, Lillet & Wasser	0,25 l	8,50 €
117	Aperol Spritz ^{2,9,10,14}	0,25 l	7,90 €
118	Hugo ⁹	0,25 l	7,90 €
119	Limoncello Flip	0,25 l	7,90 €

Spumanti. Prosecco.

123	Glas Prosecco Valdo ⁹	0,10 l	4,50 €
124	Flasche Prosecco Valdo ⁹	0,7 l	26,00 €

Birre. Bier.

Biere vom Fass

129	Paulaner Export ^{A9}	0,3 l	3,90 €	0,5 l	4,60 €
130	Paulaner Hefeweizen Hell ^{A9}	0,3 l	3,90 €	0,5 l	4,60 €
131	Paulaner Radler ^{4-7,A9}	0,3 l	3,90 €	0,5 l	4,60 €
132	Fürstenberg Premium Pils ^{A9}	0,3 l	4,00 €		

Flaschenbiere

133	Paulaner Kristallweizen ^{A9}	0,5 l	4,60 €
134	Paulaner Hefeweizen Dunkel ^{A9}	0,5 l	4,60 €
135	Clausthaler Alkoholfrei ^{A9}	0,5 l	4,60 €
136	Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei ^{A9}	0,5 l	4,60 €



Anaololici. Analkolisches.

142	Coca Cola ^{1-7,11}	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,60 €
143	Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,60 €
144	Spezi ^{2,10}	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,60 €
145	Sprite ^{1-7,11}	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,60 €
146	Coca Cola Light ^{1-7,11}			0,33 l	4,30 €
147	Süßer Sprudel ²	0,2 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
148	Bitter Lemon ^{2,10}	0,2 l	3,50 €		
149	Teinacher Genuss Limonade Verschiedene Sorten: Zitrone, Orange-Mandarine			0,33 l	4,50 €

Succhi di frutta. Fruchtsäfte.

Verschiedene Fruchtsäfte/-nektare, Pur oder als Schorle

Apfel, Pfirsich, Kirsche, Birne, Johannisbeere, Maracuja
Fruchtmischung: mit Apfel-, schwarzem Johannisbeersaft, Zitronensaft
und Fruchtee-Extrakt aus Hibiskus

154	als Saftschorle	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,60 €
155	als Saft pur	0,2 l	4,30 €	0,4 l	4,90 €

Acqua. Wasser.

161	Tafelwasser	0,2 l	2,90 €	0,4 l	3,80 €
162	Flasche Teinacher Medium	0,33 l	3,90 €	0,75 l	7,90 €
163	Flasche Teinacher Still	0,25 l	3,40 €	0,75 l	7,90 €



Vino Rosso. Rotwein.

Italienische Weine		0,125 l	0,25 l
168	Lambrusco ^{9,A7} Emiglia Romagna - Perlig, lieblich	4,80 €	6,90 €
169	Bardolino D.O.C. ^{9,A7} Venetien - Charaktervoll, halbtrocken	4,80 €	6,90 €
170	Montepulciano D.O.C. ^{9,A7} Abruzzen - Intensiv, trocken	4,80 €	6,90 €
171	Nero d'avola ^{9,A7} Sizilien - Fruchtig, trocken	5,50 €	7,00 €
172	Barbera d'Alba ^{9,A7} Piemont - Intensiv, trocken	6,50 €	8,90 €
173	Chianti ^{9,A7} Toskana - Harmonisch, herb, würzig, trocken	5,00 €	7,00 €
174	Primitivo ^{9,A7} Apulien - Intensiv, würzig - beerig, trocken	4,90 €	7,00 €

Württembergische Weine		0,125 l	0,25 l
175	Trollinger mit Lemberger ^{9,A7} Felsengartenkellerei Besigheim - würzig, kräftig	4,50 €	6,50 €
176	Trollinger ^{9,A7} Felsengartenkellerei Besigheim - würzig, trocken	4,50 €	6,50 €

Vino Bianco. Weißwein.

Italienische Weine		0,125 l	0,25 l
180	Roero Arneis Verona - Samtig-sanft, trocken	5,00 €	7,90 €
181	Soave ^{9,A7} Verona - Samtig-sanft, trocken	4,90 €	6,90 €
182	Frascati Superiore D.O.C. ^{9,A7} Latium - Samtig-sanft, trocken	4,90 €	6,90 €
183	Pinot Grigio ^{9,A7} Italien - Fruchtig, trocken	5,00 €	7,00 €
184	Cà Dei Frati Lugana ^{9,A7} Lombardei, fruchtig, halbtrocken (Sirmione)	5,50 €	8,50 €
185	Chardonnay ^{9,A7}	5,00 €	7,00 €

Württembergische Weine		0,125 l	0,25 l
186	Riesling ^{9,A7} Felsengartenkellerei Besigheim - Fruchtig	4,90 €	6,90 €

Spritz. Schorle.

191	Weinschorle Rose, Rot oder Weiß, Süß oder Sauer	0,25 l	4,90 €
-----	---	--------	--------



Rosato. Rosé.

Italienische Weine		0,125 l	0,25 l	Württembergische Weine		0,125 l	0,25 l
196	Rosato D.O.C. ^{9,A7} Latium - Fruchtig, trocken	4,90 €	6,90 €	197	Spätburgunder Weißherbst ^{9,A7} Felsengartenkellerei Besigheim - Vollmundig, samtig	4,90 €	6,90 €

Bottiglia di vino. Flaschenweine.

Italienische Weine - Vino Rosso / Rotwein

202	Primitivo ^{9,A7} Apulien - Intensiv, würzig-beerig, trocken	23,90 €
203	Barbera d'Alba ^{9,A7} Piemont - Intensiv, trocken	33,00 €
204	Chianti ^{9,A7} Toskana - Harmonisch, herb, würzig, trocken	26,00 €
205	Montepulciano D.O.C. ^{9,A7} Abruzzen - Intensiv, trocken	25,00 €
206	Nero d'avola ^{9,A7} Sizilien - Fruchtig, trocken	28,00 €

Italienische Weine - Vino Bianco / Weißwein

209	Pinot Grigio ^{9,A7} Italien - Fruchtig, trocken	28,00 €
210	Chardonnay ^{9,A7} Trentino - Vollmundig, trocken	28,00 €
211	Roero Arneis ^{9,A7} Piemont - Geschmeidig, frisch, trocken	35,00 €
212	Cà dei Frati Lugana ^{9,A7} Lombardei (Sirmione), fruchtig, halbtrocken	35,00 €

Italienische Weine - Rosato / Rosé

207	Bardolino Chiaretto ^{9,A7} Trentino - Vollmundig, trocken	25,00 €
-----	--	---------

Württembergische Weine

213	Felsengartenkellerei Besigheim ^{9,A7} Trollinger mit Lemberger, Trollinger, Riesling, Spätburgunder Weißherbst	25,00 €
-----	---	---------



Caffé e Té. Kaffee und Tee.

218	Espresso ¹¹	2,90 €
219	Espresso Macchiato ^{11,A4}	3,20 €
220	Espresso Doppio ^{11,A4}	3,50 €
221	Cappuccino ¹¹	3,90 €
222	Latte Macchiato ^{11,A4}	4,00 €
223	Tasse Kaffee ¹¹	3,80 €
224	Ciocolata calda, Heiße Schokolade ^{A,4}	3,80 €
225	Tazza die té, Tee, verschieden Sorten ¹¹	3,50 €

Alcolici. Alkoholisches.

230	Williams Birne	2 cl	4,50 €
-----	----------------	------	--------

Liquori. Liköre.

231	Ramazotti	2 cl	4,50 €
232	Fernet Branca	2 cl	4,50 €
233	Sambuca	2 cl	4,50 €
234	Averna	2 cl	4,50 €
235	Limoncello	2 cl	4,50 €
236	Ouzo	2 cl	4,50 €

Grappe. Grappa.

241	Grappa della casa	2 cl	4,70 €
-----	-------------------	------	--------



Zusatzwünsche.

Zusätzliche Wünsche nach Ihrer Wahl

je 0,80 € bis 2,50 €

für Ihre Zusatzwünsche bei unseren Gerichten berechnen wir Ihnen einen kleinen Zuschlag der gesondert berechnet wird. Für nähere Informationen fragen Sie bitte unser Personal.

Allergene.

- A1 Eier sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2 Fisch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A3 Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A4 Milch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A5 Sellerie sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A6 Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A7 Schwefeldioxid sowie Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- A8 Erdnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A9 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse - Weizen
- A10 Lupine sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A11 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A12 Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A13 Sojabohnen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- A14 Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Enthaltene Zusatzstoffe.

- 1 mit Konservierungsstoff(en)
- 2 mit Farbstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmitteln Saccharin
- 5 mit Süßungsmitteln Cyclamat
- 6 mit Süßungsmitteln Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmitteln Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Schwefeldioxid, geschwefelt & Sulfite
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker(n)
- 13 mit Schwärzungsmittel, geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert
- 16 mit Taurin

Tafelgerichte –
bitte unser Personal fragen.



La Grazia
Spitalwald 1
70619 Stuttgart-Sillenbuch

Tel.: +49 (0) 711 - 849 808 23

Contattare. Kontakt

design & print www.prower.de