



COIMBRA

Erlebe im **Restaurant Praça de Coimbra**
die sprichwörtliche lusitanische Gastfreundschaft und verwöhnen
Sie Ihren Gaumen mit unseren reichhaltigen Spezialitäten aus See
und Land.

Coimbra - Stadt der Studenten und des Fado!

Mit dem "Fado de Coimbra", brachte die Stadt eine eigene
Musikrichtung hervor.



Sie sind uns immer willkommen!



Alle Speisen inkl. Mwst. von 7%
Alle Getränke inkl. Mwst. von 19%

Vorspeise & “Tapas”

Tapas – sind kleine Appetithäppchen der spanischen Küche
(wir empfehlen 3-4 pro Person)

Brot + Aioli	3,90€
1. Fischsuppe^{d)} mit Garnele & Muscheln	9,90€
2. Tomatensalat mit Zwiebeln “ à Portuguesa ”	5,90€
3. Gemischten Salat	7,90€

Vegetarisch

Artischocken mit Gorgonzola ^{g)}	5,90€
Batatas Bravas (scharf)	4,90€
Champignons in Knoblauch	5,30€
Gemischtes Gemüse	4,30€
Gratinierter Blumenkohl	4,30€
Gratinierter Ziegenkäse ^{a,g)} mit Honig und Walnüssen ^{h)}	12,90€
Hirtenkäse ^{g)} mit Honig	6,10€
Teller mit Verschieden Käsesorten ^{g)}	15,90€
Olive(n) ^{3,6)}	4,90€
Pimientos del Padrón mit Meeressalz	7,90€
Süßkartoffeln Pommes	5,10€

Vorspeise & "Tapas"

Fleisch

Traditioneller Bohneneintopf (mit Chouriço)	7,50€
Chicken Wings (scharf)	6,90€
Chourico rosário (2 Stück)	8,50€
Datteln im Speckmantel ²⁾	7,90€
Hackbällchen in Tomatensauce (mit gemischtem Hack)	7,90€
Hähnchenfilet Streifen mit Pfeffersauce	8,30€
Kastanien & Bacon ²⁾	6,90€
Lammkoteletts mit Rosmarin (2 Stück)	9,90€
Paella Valenciana (Fisch, Fleisch – Hähnchen & Schweinefleisch)	8,90€
Panierter Ziegenkäse a,g) gewickelt in Bacon ²⁾ mit Preiselbeeren	6,90€
Putenbrustfilet gewickelt in Bacon ²⁾	7,90€
Schweinefilet Streifen mit Senfsauce ⁱ⁾	8,30€
Teller mit Schinken	10,90€

Fisch & Meeresfrüchte

Brennendegarnellen ^{b)} in Knoblauch (8 Stück geschält)	17,90€
Boquerón in Essig (Kalte Tapa)	7,90€
Gegrillte Garnelen (5 Stück mit Schale)	12,90€
Kiechererbsen ^{h)} mit Thunfisch ^{d)} & Paprika in Olivenöl (Kalte Tapa)	7,90€
Lachsstreifen mit Senfsauce ⁱ⁾	12,90€
Miesmuscheln in Tomaten oder Weißweinsauce (Saisonal)	15,90€
Sardinienfilets	8,90€
Stockfischbällchen (4 Stück)	6,50€
Tintenfisch gegrillt (Tuben) ^{m)}	10,90€
Calamares a la Romana im Backteig ^{a)} (fritiert)	7,90€
Venusmuscheln ^{m)} "Bolhão Pato"	15,90€
Butterfischstreifen mit grünem Pfefferkörner	12,90€



Fisch- Fish ^{d)}

Wird mit gekochten Kartoffeln mit Rosmarin und Gemüse serviert

21. Gegrillter Fisch-Überraschungsteller	23,90€
22. Gegrillte Dorade	24,90€
23. Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronensauce und Dill	23,90€
24. Steinbeißerspieß mit Garnelen ³⁾	29,90€
25. Gegrillter Tintenfisch ³⁾ mit Zwiebelvinagrete ^{m)}	22,90€
26. Gegrillte Sardinen	16,90€
27. Stockfisch Mondego Art ^{c)} (Zubereitungsdauer ca. 30-45 Min.)	29,90€
28. Fischeintopf ¹⁾ Seeman's Art	23,90€
29. Krake ³⁾ mit Zwiebeln (Zubereitungsdauer ca. 30-45 Min.)	29,90€
30. Linguini ²⁾ mit Meeresfrüchte ^{a,b,m)}	20,90€
31. Bandnudeln ²⁾ mit Gambas ^{a,b,m)}	20,90€



¹ Nur mit Kartoffeln serviert

² Nudel Gericht

Fleisch

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes und Reis serviert
(wenn Süßkartoffelpommes gewünscht sind - Aufpreis von 3€)

38. Gegrillter Fleischspieß mit Knoblauchsauce (mit Rind, Schwein & Hähnchenfleisch)	23,90€
39. Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{g)} (200g)	26,90€
40. Rinderfilet nach Art des Hauses (200g) (mit Knoblauchsauce) ^{g)}	34,90€
41. Putenfilet in Bacon ²⁾ mit Garnelen ^{b)} & Karottenmousse	20,90€
42. Schweinefilet mit Pfeffersauce ^{g)}	20,90€
43. Schweinefilet mit Garnelen ^{b)} am Spieß (mit Knoblauchsauce) ^{g)}	24,90€
44. Lamm im Topf wie bei "Oma Aurora" ¹⁾ (mit Knochen)	24,90€
45. Lammhüfte mit Kräuterkruste ^{a)} und Portwein	27,90€
46. Kaninchen in aromatischer Sauce (mit Knochen)	23,90€



Haus Spezialitäten für 2 Personen

(Zubereitungsdauer ca. 30-45 Min.)

- | | |
|---|--------|
| 54. Paella Valenciana
(mit Fleisch – Hähnchen & Schweinefleisch und Meeresfrüchte) ¹⁾ a,b) | 45,90€ |
| 55. Paella mit Fisch und Meeresfrüchte ¹⁾ a,b,m)
(mit Hummer) | 59,90€ |
| 56. Meeresfrüchtereis ¹⁾ a,b)
(mit Garnelen, Venusmuscheln, Hummer) | 69,90€ |
| 57. Tintenfisch und Garnelen Platte ^{b)} | 59,90€ |
| 58. Merresfrüchte Zarzuela ^{b)} 2)
(mit Hummer, Steinbeißer, Garnelen & Venusmuscheln) | 69,90€ |
| 59. Meeresfrüchte ^{a,b,m)} im Schiff
(Garnelen, Riesengarnelen, Hummer & Venusmuscheln) | 99,00€ |



¹ Reisgericht

² Wird nur mit Kartoffeln serviert

Vegetarische Speisen

63. Linguini ^{a)} mit Zucchinisauce ¹⁾ 15,90€

64. Gratiniertes Gemüseauflauf ^{g)} 16,90€

Burger werden mit Pommes serviert

Black Burger 14,90€

Red Love Burger mit Lachs 14,90€

Vegan Burger mit Chilisauce 12,90€

Piratenteller (bis 12 Jahre)

Popeye der Seemann (Lachs Burger mit Pommes) ^{a)} 10,90€

Peter Pan (Hamburger mit Pommes) ^{a)} 10,90€

Pippi Langstrumpf (Hähnchenbrustfilet mit Pommes) 8,90€

Mickey Mouse (Spaghetti Bolognese) ^{a)} (mit gemischtem Hackfleisch) 8,90€

Extras

Gemüse 3,90€

Gekochte Kartoffeln mit Rosmarin 3,90€

Pommes 3,90€

Reis 2,90€

Saucen 2,90€



Nachtisch

Haus Spezialität ^{c,g,8,9)} (mit Kondensmilch, Schokomousse & Sahne)	7,30€
Mousse au Chocolat ^{c,g,8,9)}	6,90€
Oreo Mousse ^{c,g)}	6,90€
Mango Mousse ^{c,g)}	6,90€
Karamelpudding ^{c,g)}	6,90€
Crème Brulée ^{c,g)} mit Orangenduft	7,30€
„Pastel de Nata“ ^{a,c,g)} (Vanille Törtchen) mit Nata Likör	5,90€
Zitroneneis in einer Zitronenschale	6,50€
Orangeneis in einer Orangenschale	6,50€
Quarkeis mit Honig und Mandeln	7,50€
Sea Salt Caramel Eis	7,90€
Copa Turrón Eis Spanisch Nougat	7,90€
Kokoseis in einer Kokoschale	6,50€
Crema Catalana Eis	7,50€
Kindereis	4,90€
Teller mit Verschieden Käsesorten ^{g)}	15,90€

Heiße Getränke

Espresso ⁹⁾	3,30€
Carajillo (Espresso mit Schuss Weinbrand) ^{1,9)}	3,90€
Cortado ^{8,9)} (Espresso Machiato)	3,50€
Doppelter Espresso ⁹⁾	5,90€
Tasse Kaffee ⁹⁾	3,90€
Galão / Latte Machiato ^{8,9)}	5,90€
Cappuccino ^{8,9)}	4,90€
Heißen Kakao ⁸⁾	4,90€
Tee (Darjeeling, Early Grey, Waldbeere, Rooibos-Vanille, Green)	3,90€
FrISChe Minze Tee	4,90€
Ingwer Zitrone Tee	4,90€



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,9,15)}	0,3l - 4,20€
Coca Cola Zero ^{1,9,11,12,15)}	0,3l - 4,20€
Spezi ^{1,9,15)} , Sprite ¹⁵⁾ , Fanta ^{1,3,15)}	0,3l - 4,20€
Tonic Water ^{2,10,15)} (Thomas Henry) Flasche	0,2l - 3,70€
Ginger Ale ^{1,15)} , Bitter Lemon ^{1, 3,10,15)}	0,3l - 4,90€
Rhabarbersaft ¹⁵⁾ , Cranberrysaft ¹⁵⁾	0,3l - 4,90€
Bananen Nektar, Orangen Nektar	0,3l - 4,90€
Mango Nektar, Maracuja Nektar	0,3l - 4,90€
Johannisbeer Nektar	0,3l - 4,90€
Apfelschorle, Johannisberrschorle	0,3l - 4,20€
Rhabarberschorle ¹⁾ , Cranberryschorle ¹⁵⁾	0,3l - 4,20€
Bananenschorle, Orangenschorle	0,3l - 4,20€
Mangoschorle, Maracujaschorle	0,3l - 4,20€
Ice Tea Zitrone von F.J. Rauch	0,33l - 4,90€
Ice Tea Pfirsich von F.J. Rauch	0,33l - 4,90€

Vilsa Gourmet (Still/Laut)
Vilsa Gourmet (Still/Laut)



0,25l - 3,10€
0,75l - 7,90€

Hausgemachte Sangria

Sangria Rot	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria Weiß	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria mit Sekt	0,5l - 17,50€	1l - 30,90€
Sangria Blau	0,5l - 15,50€	1l - 26,90€
Sangria Maracuja	0,5l - 16,50€	1l - 28,90€





COIMBRA

Bierkarte

COIMBRA vom Fass

Das Coimbra strahlt im Glas mit seiner leuchtend goldenen Farbe und einer stattlichen Schaumkrone. Die Nase umspielen frische, florale Noten mit einem leichten Hauch von Honig. Im Mund zeigt sich ein leichtes, wunderbar würziges und süffiges Bier mit feinsten Spritzigkeit. Ein ehrliches und schmackhaftes Helles, wie es in Bayern schon seit Jahrhunderten geliebt wird.

0,3l	4,50€
0,5l	6,20€

COIMBRA Dunkel vom Fass

Das Coimbra Dunkel ist ein untergäriges Vollbier, kernig und vollmundig im Geschmack, naturbelassen und von dunkler Farbe. Die erlesene Auswahl von Malzen, sowie das quellfrische Fichtelgebirgs- wasser verleihen ihm seinen typischen Charakter und sein feines Malzaroma.

0,3l	4,80€
0,5l	6,50€

Maisel's Weisse *Original* vom Fass

Die rötlich leuchtende Bernsteinfarbe und die feine Hefe aus eigener Reinzucht geben Maisel's Weisse Original ihren einzigartigen Charakter.

0,5l	6,20€
------	-------

Maisel's Weisse **ALKOHOLFREI**

Das ideale Fitness- und Wellnessgetränk für den aktiven und ernährungsbewussten Genießer überzeugt durch einen hohen Anteil an Vitaminen, wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen und mit 40% weniger Kalorien als Maisel's Weisse Original.

0,5l 6,20€



PALE ALE **ALKOHOLFREI**

Unser alkoholfreies Craftbier verbindet die genussvollen Eigenschaften eines Pale Ales mit den Vorzügen eines alkoholfreien, kalorienarmen Erfrischungsgetränks.

0,33l 4,50€

AKTIEN

Zwick'l **KELLERBIER**

Eine naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität. Dieses süffige Bier war früher nur dem Braumeister vorbehalten. Das Fass wurde nach dem ersten Schluck wieder mit einem Holzzwick'l verschlossen, woher auch der Name rührt.

0,3l 4,50€
0,4l 5,30€

CERVEJA **SAGRES**

Ist ein mild süffiges erfrischendes Lager Bier aus Portugal. Klar und hell goldgelb in der Farbe, kommt im Geruch eine malzige Milde Biernote auf.

0,33l 4,10€



Ausgewogene Bitterkeit, vollmundig, frischer und erfrischender Geschmack mit sauberem Abgang und einem Hauch von Getreide und Hopfen.

0,3l 4,50€

Rotwein

Cabernet Sauvignon – Tudon´s 0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Aromen von reifen Früchten mit Kokosnoten von der Fassreifung.

Am Gaumen sehr weich. Rebsorte: 100% Monastrell

Conte Di Campiano

0,75l - 59,90€

Ein Erlebnis. Nach der Lese werden die Trauben auf Strohmatten ange-trocknet, um so die Zuckerkonzentration in den Beeren erheblich zu steigern. Elegante Aromen von Waldbeerenkonfitüre und intensive Ge-würznoten wie Zimt und Lakritze. Auszeichnungen: Gold Mundus Vini; International Wine Challenge

EGO Acuma

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Intensiver Kirschgranat. Vorhandesein von roten und schwarzen Früchten mit Holzhintergrund. Rebsorten: Cabernet Franc, Monastrell, Petit Verdot, Syrah

Primitivo

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Aromen von dunkler Waldfrucht und Kirsche. Fein balanciert von frischen Gewürzen. Rebsorten: Primitivo

Rioja - Luis Canas

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Purpurrot und einem satten Bouquet nach reifen roten Beeren, Barriquesnoten und Kräuterwürzigkeit.

Rebsorten: Tempranillo 95%, Garnacha 5%

Syrah - Barahonda

0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Sehr kräftig, voluminös, mit kräftigen Noten von dunklen Beeren sowie Kräutergarten, einem Hauch von Marzipan und Espresso.



Weißwein

Chardonnay – GORU

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Zitronencake, vollreifer Pfirsich und exotische Fruchtaromen von Guave und Ananas. Dazu feine Röstaromen, Vanilleschote und etwas Karamell Toffee.

Grauburgunder – Urmeer Löss

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Besticht durch eine Frucht und Frische, gepaart mit saftiger Aromatik.

Riesling - Heinrich Vollmer

0,75l - 33,00€

Erinnert an grüne Äpfel und Aromen von Pfirsich und Mirabelle

RIOJA - Luis Canas

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Zitrusfrüchten, Blütenhonig, Ingwer & Eichenholz.

Rebsorten: Viura 85%, Malvasía 15%

Sauvignon Blanc & Chardonnay - Finca Munoz

Barrel Fermented - Pfirsich, Zitrus und tropische Früchtearomen

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Jung Wein – Verde

Alvarinho - Aveleda

0,75l - 31,90€

Florale Noten mit fruchtigen Aromen

Monsenhor

0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Zeichnet sich durch sein frisches, fruchtiges Aroma mit leichter blumigen Note aus. Rebsorten: Typische Rebsorten



Roseweine

Rioja - Marqués de Cáceres 0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€
Intensive Aromen von Waldhimbeeren Brombeeren und reifen Kirschen
Rebsorten: Tempranillo Trauben.

Homenaje 0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€
Bouquet: Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren. Rebsorten: Garnacha

Sekt

Veuve Amiot Cremant de Loire ¹⁵⁾ 0,75l - 45,00€
Glas Sekt¹⁵⁾ 0,1l - 6,90€

Portugiesische Hausweine - Quinta dos Penassais" (Dão)

Rot (2022) – "Praca de Coimbra" 0,2l - 6,30€
Flasche 0,75l - 23,90€
Ein Wein von intensiver Farbe. Komplexes Aroma von sehr reifen roten Waldfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, lang anhaltend, kräftig und mit einem sehr weichen Abgang.
Rebsorten: Touriga Nacional, tinta roriz e jaen

Weiß (2026) – "Praca de Coimbra" 0,2l - 6,30€
Flasche 0,75l - 23,90€
Der aus dieser Cuvée entstandene Weißwein besticht durch sein Aroma und seinen Geschmack, die von exotischen Blumen- und Fruchtnoten geprägt sind und sich mit Weichheit und Frische verbinden
Rebsorten: Encruzado, malvasia-fina e bical

Rose (2026) – "Praca de Coimbra" 0,2l - 6,30€
Flasche 0,75l - 23,90€
Dieser Rosé besticht durch seine bezaubernde Frische, während seine Struktur und Textur den Genuss noch verlängern. Einzigartig, voller Charakter und Eleganz. Rebsorten: Tinta Pinheira

Longdrinks und Cocktails

Apertif des Hauses (Schweppes Wild Berry, Sekt, Rosmarin und Erbeeren)	9,90€
Aperol Spritz ^{1,10)} (Aperol, Sekt, Soda, Orange)	9,90€
Mojito ¹⁾ (weißer Rum, Soda, Limette, brauner Zucker & Minze)	9,90€
Caipirinha ¹⁾ (Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale & Limettensaft)	9,90€
Caipirinha Erdbeer (siehe Caipirinha + Erdbeersirup)	9,90€
Caipirinha Maracuja (siehe Caipirinha + Maracujasaft)	9,90€
Campari Orange ¹⁾ (Campari mit Orangensaft & Orange)	9,90€
Cuba Libre ^{1,3,7)} (Havana mit Cola)	9,90€
Espresso Martini (3 cl Espresso, 4 cl Wodka, 3 cl Kaffeeликör, 0,5 cl Zuckersirup)	11,90€
Hugo ^{2,3)}	8,90€
Jackie Lemonade (Jack Daniels, Triple Sec, Limetten und Zitronensaft, Sprite)	9,90€
Lillet Wildberry (Lillet mit Wildberry Schweppes)	9,90€
Limoncello Spritz ^{2,3,10)} (Limoncello, Frizzante, Bitter Lemon, Soda, Zitrone)	9,90€
Long Island Iced Tea (Rum, Orangenlikör, Vodka, Tequila, Gin, Zucker Sirup & Limettensaft)	11,90€
Mai Tai ¹⁾ (Rum, Orangenlikör, Zucker & Mandel Sirup, Ananas & Limettensaft)	10,90€
Pina Colada ^{1,G)} (Zitronensaft, Rum, Kokossirup, Ananassaft, Schlagobers)	10,90€
Portwein Tonic (Weißer Portwein mit Tonic Water & Orangenzeste)	9,90€
Sex on the Beach ¹⁾ (Vodka, Pfirsich Likör, Cranberry und Orangensaft)	10,90€
Swimming Pool ^{1,G)} (Vodka, Rum, Blue Coracao, Kokos Sirup, Sahne & Ananassaft)	10,90€
Tequila Sunrise ¹⁾ (Weiße Tequila, Grenadine, Zitronen und Orangensaft)	10,90€
Vodka Lemon ^{3,10,15)} / Orange	9,90€
Whisky Cola ^{1,9,15)} (Whisky mit Cola)	9,90€

Alkoholfrei

Coconut Kiss (Sahne, kokos und Grenadine Sirup, Ananas und Orangensaft)	8,90€
Ipanema ^{2,10)} (Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale & Limettensaft)	8,90€
Ipanema Erdbeer (Limette, Zucker, Maracuja & Erdbeersirup, Ginger Ale)	8,90€
Ipanema Maracujá (Limette, Zucker, Maracuja & Ginger Ale)	8,90€
Virgin Mojito (Soda, Limette, brauner Zucker & Minze)	8,90€
Virgin Pina Colada ^{1,G)} (Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft, Schlagobers)	8,90€

GIN TONIC

Gin Libellis

4cl 14,90€

Granada. Den Geruch des Libellis Gin prägt eine recht intensive Note von Erdbeere mit mittelpträchtiger Süße, begleitet von Nuancen von Zitrusfrüchten allem voran von Orange. Ferner machen sich eine kleine Alkoholnote und eine geringe Schärfe bemerkbar.

Mit Waldfrüchten & Thomas Henry Dry Tonic 2

Gin Sul

4cl 14,90€

Manufaktur Altona - Hamburg, Zutaten aus der Algarve - Portugal, aromatischer Rosmarin, Piment, Lavendel, Rosenblüten, Koriander und Zimt sowie Bio-Wacholderbeeren und frische Zitronen.

Mit Orange & Thomas Henry Dry Tonic 2

Ilusionist

4cl 14,90€

Deutschland. Ein harmonisches Zusammenspiel aus klassischen Botanicals und geheimen Zutaten, das ein unverwechselbares Geschmackserlebnis bietet.

Com Maracujá & Thomas Henry Dry Tonic 2

Hendricks

4cl 12,90€

Südwesten Schottlands, Zugabe von Bulgarischen Damaszener Rosen und erfrischenden Gurken verleihen einen frischen, herben floralen Geschmack.

Mit Gurke & Thomas Henry Dry Tonic 2



Digestif

Likör

Baileys ⁴⁾	4cl - 4,90€
Coimbrinha (Hausschnaps aus Beeren)	4cl - 4,90€
Crema de Pastel de Nata ⁸⁾	4cl - 4,90€
Ginginha (portugiesischer Likör aus Sauerkirschen)	4cl - 4,90€
Hierbas	4cl - 4,90€
Licör Beirão (Portugals beliebtester Likör)	4cl - 4,90€
Likör 43 ¹⁾	4cl - 4,90€
Limoncello	4cl - 4,90€
Mandelikör	4cl - 4,90€
Martini Bianco ¹⁾ / Rosso	0,1l - 5,90€
Portwein Rot / Weiß ¹⁾	5cl - 4,90€
Sambuca	2cl - 3,90€

Bitter & Aquavit

Averna ¹⁰⁾	4cl - 5,90€
Helbing Kümmel	2cl - 3,50€
Jägermeister	2cl - 3,90€
Jubilläums Aquavit	2cl - 3,90€
Ouzo	2cl - 3,50€
Ramazotti ¹⁰⁾	4cl - 5,90€

Brandy

Calvados ¹⁾	4cl - 5,90€
Cardenal Mendonza	4cl - 8,90€
Macieira	4cl - 6,90€

Aguardente/Grappa

Bagaco	4cl - 6,90€
Medronho	4cl - 7,90€
CRF	4cl - 8,90€

Rum/Tequila/Vodka

Abuelo 7 (Rum)	4cl - 7,10€
Plantation Barbados	4cl - 7,10€
Tequila Gold	2cl - 3,50€
Tequila Silver	2cl - 3,50€
Absolut Vodka ¹⁰⁾	2cl - 3,50€

Whisky

Ballantines ¹⁾	4cl - 5,90€
Chivas Reagal ¹⁾	4cl - 6,90€
Jack Daniels	4cl - 5,90€
Johnnie Walker ¹⁾	4cl - 5,90€



Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Mit Phosphat
- 8) Mit Milcheiweiß
- 9) Koffeinhaltig
- 10) Chininhaltig
- 11) Mit Süßungsmittel
- 12) Enthält Phenylalaninquelle
- 13) Gewachst
- 14) Mit Taurin
- 15) Mit Säuerungsmittel
- 16) Mit Nitritpökelsatz

Allergene/Allergenic

- a) Glutenthaltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamen
- l) Lupinen
- m) Weichtiere
- n) Schwefeldioxid und Sulfite

