



## Offne Tafel

Jeder komme, wie er ist.  
So laden wir mit Goethe in den „Schwanen“ ein.

Das Traditionsgasthaus konnte durch behutsamen Umbau in seiner historischen Substanz erhalten und zugleich von Grund auf erneuert werden.

Erstmals seit der Eröffnung im Jahre 1798 wird das Gasthaus von einer Genossenschaft geführt, die nach dem Motto handelt: „Das Gasthaus bleibt im Dorf!“

Nehren ist als einziges Dorf Mitglied der deutschen Fachwerkstraße. Unser Gasthaus ist ein Schmuckstück im Gesamtensemble der erhaltenen Fachwerkbauten, die im Ortskern unter Denkmalschutz stehen.

Aus der Region kommt unser Angebot, aus unserem Kirschenfeld kommen unsere Schnäpse und wir bieten Wulle-Bier an. Denn Braumeister Ernst Wulle ist, 1832 hier geboren, Ehrenbürger der Gemeinde, die er stets großzügig unterstützte.

Bescheiden bemerken wir, was das Essen angeht, am Ende:  
Bei uns bekommt der Gaumen Gänsehaut vor Glück.

Lassen Sie sich überzeugen.

**Ihr Wohl liegt uns am Herzen!**  
**Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder einfach**  
**Sonderwünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.**

*Ihr Schwanen-Team*



## **Unsere regionalen Produkte und Lieferanten**

<b>Prohoga, Villingen-Schwenningen</b>	Hauptlieferant
Alb-Gold, Trochtelfingen	Teigwaren
<b>Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall</b>	Echt Hällisches Schweinefleisch
<b>Ebert, Großmarkt, Stuttgart</b>	Obst und Gemüse
<b>Ölmühle Dußlingen</b>	Öle und Fette
<b>Familie Bachmann, Lautertaleis, Hayingen-Indelhausen</b>	Eis
<b>Familienbrauerei Dinkelacker, Stuttgart</b>	Biere
<b>Hirsch-Brauerei Honer, Wurmlingen bei Tuttlingen</b>	Weizenbiere
<b>Getränke Maier, Sonnenbühl-Undingen</b>	Alkoholfreie Getränke
<b>Wein Bauer, Tübingen, DE-ÖKO-006</b>	Weine
<b>Edelbrandbrennerei Klett, Nehren</b>	Schnäpse



## APERITIF, SEKT & SCHAUMWEIN

*Abendliche Termine sind nur mit Champagner zu ertragen.*

Hellmuth Karasek(t)

### **Unsere Hausmarke**

Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach, Cuvée extra trocken  
pur, mit Orangensaft oder Holunderblütensirup

0,1l 4,40 €  
0,75l 25,00 €

### **Unsere Hausmarke Rosé**

Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach, Cuvée extra trocken

0,1l 4,40 €  
0,75l 25,00 €

### **Kessler Rosé**

der deutsche Spitzensekt

0,75l 34,00 €

### **Jörg Geiger Prosecco alkoholfrei**

weißduftig

0,1l 4,20 €  
0,75l 23,00 €

### **Hugo**

Sekt, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minze

0,2l 5,80 €

### **Aperol Spritz<sup>1,11</sup>**

Sekt, Soda, Aperol, Orange

0,2l 5,80 €

### **Campari<sup>1</sup>**

Soda oder Orange

4 cl 5,20 €

### **Sherry**

medium oder dry

5 cl 4,80 €

### **Gin Tonic**

4 cl 5,80 €



## VORSPEISEN

*Bei uns hat keiner mit der Vorspeise das Nachsehen ...*

Die Schwanen-Köche

### **Schwanen-Salat**

bunte Marktsalate fein mariniert

5,60 €

### **Salat Bowl**

Frühlingssalate mit grünem Spargel, Orangenfilet und Shrimps mit Orangen-Vineigrette <sup>A1,B</sup>

9,80 €

### **Gefülltes Lachs-Spargelflädle** <sup>A1,D,H</sup>

mit Salatbukett und Crème fraîche

11,80 €

## SUPPEN & EINTÖPFE

*Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede.*

Jean Baptiste Molière, Die gelehrten Frauen

### **Rinderkraftbrühe** <sup>A1,C,H,I</sup>

mit Kräuterflädle

5,50 €

### **Spargelcremesuppe** <sup>H,N</sup>

mit Bärlauchsahne

7,50 €



## FLEISCHLOS, ABER NICHT REIZLOS

*Auch die größten Vegetarier beißen nicht gern ins Gras.  
Warum auch? Bei uns haben sie viel schöneren kulinarischen Spaß.*

<b>Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Tahin<sup>H</sup></b> vegan	16,50 €
<b>Spargelspätzle<sup>A1,H</sup></b> hausgemachte Spätzle mit Spargelragout in Käserahmsauce	18,50 €
<b>Weissweinisotto<sup>A1,C,H</sup></b> mit grünem und weißem Spargel an Bärlauchpesto	18,50 €

## GESUND UND FIT

*... und da haben wir den Salat!*

<b>Schwaben-Salat<sup>A,C</sup></b> bunte Blattsalate mit gebratenen Maultaschenscheiben und roten Zwiebeln	15,50 €
<b>Frühlingssalat mit Zanderknusperle<sup>D,A1,H</sup></b> mit Kräuter-Crème-Fraîche, dazu Baguette	18,50 €
<b>Fitness Salat</b> Frühlingssalat mit gebratenen Putenstreifen und Früchte	16,50 €
<b>Hausgemachte schwäbische Maultaschen<sup>A,C,I</sup></b> mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	14,50 €



## HAUPTGERICHTE

— schwäbisch und traditionell —

*Des send de gsendeschte Leit, wo beim Essa schwitzet ond beim Schaffa frieret!*

Schwäbisches Sprichwort

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten<sup>N</sup></b> mit Bratkartoffeln	27,50 €
<b>Gebratene Meerbarbe mit Kräuterbutter<sup>N,D,C,J</sup></b> auf Spargelrisotto	23,50 €
<b>Gemischte Filetspitzen von Rind- und Schweinefilet<sup>A1,H</sup></b> an milder Pfeffersauce, Gartengemüse und Butterspätzle	26,50 €
<b>Paniertes Schnitzel<sup>A1,C</sup></b> vom Hällischen Schweinerücken mit Pommes frites	17,80 €
<b>Rehragout aus der Steinlachregion<sup>A1,C,H</sup></b> mit Preiselbeeren, dazu Gartengemüse und Butterspätzle	23,80 €
<b>Portion frischer deutscher Spargel (Rohgewicht 500g)<sup>C,H</sup></b> mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Risolée-Kartoffeln	28,50 €
dazu	
Portion Flädle <sup>A1,C</sup>	2,50 €
Portion Backsaftschinken	7,50 €
Portion Schweinemedailon	8,50 €
Kleines Rinderfilet	14,50 €
Kleines Lachsmedailon <sup>P</sup>	13,50 €
<b>Schwäbische Kutteln<sup>N</sup></b> in Trollingersauce mit Bratkartoffeln	13,80 €
<b>Nehrener Mostbraten<sup>H,I,N</sup></b> mit Butterspätzle und Kartoffelsalat	17,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat<sup>A1</sup></b> mit Emmentaler Streifen, dazu Bauernbrot	10,70 €



## DESSERT

Ein Erlebnis Kants  
von Robert Gernhardt

*Eines Tags geschah es Kant,  
daß er keine Worte fand.  
Stundenlang hielt er den Mund,  
und er schwieg, nicht ohne Grund.  
Ihm fiel absolut nichts ein,  
drum ließ er das Reden sein.  
Erst als man zum Essen rief,  
wurd' er wieder kreativ,  
und er fand die schönen Worte:  
„Gibt es hinterher noch Torte?“*

Aber klar doch, Herr Kant. Eine schöne Nachspeise gehört bei uns dazu,  
zumal der in Nehren geborene Hans Vaihinger 1904 die Kant-Gesellschaft gegründet hat,  
bis heute weltweit die größte philosophische Vereinigung.

**Crème Brûlée von der Tonkabohne<sup>H,C</sup>**  
mit Himbeersorbet 8,50 €

**Frische Erdbeeren<sup>H,C</sup>**  
mit Sahne und Vanille Eis 6,70 €

**Schwanen Dessert<sup>A,C,H,O</sup>**  
Dreierlei Süßes aus der Schwanenküche 9,20 €

**Spargel trifft Erdbeere<sup>H,C</sup>**  
Karamelisierter Spargel, Erdbeerragout, Popcorn und  
Alpenkaramel Eis 9,50 €

### Wählen Sie aus unseren Eis-Sorten:

**Eine Kugel Lautertal-Eis<sup>C,H,O</sup>**  
mit kleiner Fruchtgarnitur 3,10 €

**Milcheis:**  
Vanille  
Geröstete Mandeln  
Alpenkaramell  
Pistazien  
Schokolade

**Sorbet:**  
Erdbeersorbet  
Himbeersorbet  
Blutorangensorbet



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*Möge der Saft immer mit euch sein ...*

Mel Brooks in ‚Spaceballs‘

### **Teinacher Gourmet**

Mineralwasser medium oder still	0,2l	2,40 €
	0,75l	5,90 €

### **Naturrüber Apfelsaft**

	0,2l	3,40 €
	0,4l	4,60 €
als Schorle	0,2l	3,00 €
	0,4l	3,80 €

### **Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft**

	0,2l	3,40 €
	0,4l	4,60 €
als Schorle	0,2l	3,00 €
	0,4l	3,80 €

### **Cola<sup>1</sup>, Cola Zero<sup>1-8-8a</sup>, Fanta<sup>1-3</sup>, Spezi<sup>1-2</sup>, Zitronenlimonade<sup>2</sup>**

	0,2l	3,00 €
	0,4l	3,90 €





## BIER

*Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt untergeht,  
würde ich mir heut Abend noch ein paar Bierchen genehmigen.*

Martin Luther

### — Aus dem Hause Dinkelacker-Schwaben Bräu —

<b>Wulle</b> <sup>Ab</sup>	0,33l	3,10 €
<b>Dinkelacker Privat</b> <sup>Ab</sup> - Export vom Fass	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,40 €
<b>Dinkelacker CD</b> <sup>Ab</sup> - Pils vom Fass	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,10 €
<b>Dinkelacker Kellerbier</b> <sup>Ab</sup> naturtrüb vom Fass	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,40 €
<b>Radler vom Export</b> <sup>Ab</sup> süß <sup>2</sup> oder sauer	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,40 €
<b>Dinkelacker Alkoholfrei</b> <sup>Ab</sup>	0,33l	3,10 €

### — Aus der Hirsch-Brauerei Honer —

<b>Helles Hefeweizen</b> <sup>Aa</sup> vom Fass	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,40 €
<b>Kristallweizen</b> <sup>Aa</sup>	0,5l	4,40 €
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b> <sup>Aa</sup>	0,5l	4,40 €



## WEIN

*Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,  
unter den Arzneien das schmackhafteste,  
unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.*

Plutarch

### **Weinschorle<sup>M</sup>**

weiß, rot, rosé - sauer oder süß<sup>2</sup>

0,2l 3,90 €

### — Offene Weißweine —

#### **Heilbronner Stiftsberg, Riesling QbA halbtrocken**

##### **Schlosskellerei Affaltrach**

frisch, anregend, sehr mundig

0,2l 4,90 €

#### **Brackheimer Riesling QbA Biowein trocken<sup>M</sup>**

##### **WG Brackenheim-Neipperg**

sehr saftig und ausgewogen in Frucht und Körper

0,2l 6,50 €

#### **Durbacher Plauelrain Grauburgunder QbA trocken<sup>M</sup>**

##### **Weingut Schwörer / Baden**

vielschichtige Frucht mit Noten von Pfirsich  
und Honigmelone, milde, angenehme Säure

0,2l 6,50 €

#### **Sauvignon Blanc, Veneto IGT**

Azienda Borgo Molino /Italien

Verführerischer Blütenduft, am Gaumen saftig frisch,  
Fruchtnoten von Stachelbeeren und Kiwi.

0,2l 6,80 €

#### **Bercher Weissburgunder QbA, trocken**


VdP-Weingut Bercher, Burkheim/Kaiserstuhl

Klassische Sortenart, mineralisch feine Frucht  
mit Noten von Delicium, Melone und Holunder.

0,2l 6,80 €



— Offene Rotweine —

<b>Brackheimer Trollinger mit Lemberger QbA Biowein</b>  <b>WG Brackenheim-Neipperg</b> charmant feine Frucht, duftig, süffig	0,2l	5,80 €
<b>Brackheimer Lemberger QbA trocken Biowein</b>  <b>WG Brackenheim-Neipperg</b> vollmundig, herzhaft würzig, im Nachklang feine Bittermandel	0,2l	7,10 €
<b>Durbacher Plaelrein Spätburgunder QbA trocken</b> <b>Weingut Schwörer, Baden</b> weich, samtig, Noten von Weichselkirsche, sehr süffig	0,2l	6,20 €
<b>Merlot »Les Rivages« VdF trocken</b> <b>Domaines Auriol, Lezignan Frankreich</b> leuchtendes Traubenbukett, reife, saftige Frucht mit feinen Zwetschgennoten und Herzkirsche	0,2l	5,90 €
<b>Primitivo del Salento IGT trocken<sup>m</sup></b> <b>Aziende-Cantania Conivale, Adria-Vini, Italien</b> großzügiger Duft von Waldbeeren, am Gaumen vielschichtige Noten von Kirsche, Heidelbeer, etwas Lakritz, dunkle Schokolade	0,2l	6,70 €
<b>Corbieres AC trocken Biowein<sup>m</sup></b>  <b>Chateau Fabre, Cuvee des Jumelles Frankreich</b> Cuvee aus den Sorten Syrah, Grenache Noir und Carignan. Herrlich traubiger Duft, am Gaumen elegant konzentrierte Frucht, sehr homogen, anregende Würze	0,2l	6,90 €



— Offene Roséweine —

**Brendel rosé trocken<sup>M</sup>**

Weingut Brendel Pfalz  
fruchtbetont

0,2 l 5,90 €

**Rosado Alicante D.O. trocken Biowein**

**La Bodega de Pinoso / Alicante Spanien**

gekeltert aus der edlen Monastrelltraube

helles Lachsrot, saftig frisch am Gaumen, anregende Würze

0,2 l 6,90 €



– Flaschenweine Weiß –

**Grauburgunder QbA, trocken »Edition Schwanen«/Baden**

Sortenklassiker aus Karaichgauer Lagen.

Von guten Extrakten getragene reife Frucht,  
mit Noten von Pfirsich und Marille.

Die feine Säure ist in der Frucht bestens eingebunden

0,75l 22,80 €

**Beurer Riesling QbA trocken Biowein**

**Weingut Jochen Beurer, VdP-Gutswein,  
Stetten Remstal/Württemberg**

Auch als Demeter zertifizierter Betrieb,  
beweist Jochen Beurer sein besonderes Händchen,

für diesen lumpenreinen, mineralisch perfekten Riesling

0,75l 28,00 €

**«Sonett» Grauburgunder QbA trocken**

**VdP-Weingut Dr. Heger, Ihringen/ Kaiserstuhl**

Ausgezeichneter Sortenvertreter mit Bukett von  
exotischen Früchten. Am Gaumen feiner extraktreicher  
Schmelz, Noten von Weinbergpfirsich und Mango

Fein eingebundene Säure

0,75l 27,50 €

**Touraine Sauvignon Blanc A.C.**

**Domaine des Corbillieres Loire/Frankreich**

Klare, fruchtige Sortenart mit feinem Bukett:

leicht, locker, lebendig mit viel Charme und

unaufdringlichen Würznoten.

0,75l 24,50 €

**DALIS Weißwein-Cuvée**

**Frat. Endrizzi, Trentin/Italien**

frisch und aromatisch, trocken, exotische Frucht,

feine Säure Chardonnay, Sauvignon Blanc und Nosiola

(eine autochthone Art aus dem Trentino)

0,75l 27,50 €



— Flaschenweine Rosé —

**Rosé Pinot Meunier »Edition Schwanen«/Württemberg**

Dieser süffig fruchtbetonte Rosé wird aus der Pinot Meunier-Traube, aus Weinlagen im LöwensteinerTal gekeltert. Intensiver Duft von Himbeere und Erdbeere - was sich auch am Gaumen wiederfindet, dabei charmant und nachhaltig würzig

0,75l 22,50 €

**Graf Neipperg Rosé**

**Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern/ Württemberg**

modern und fruchtig, trocken, beerige Fruchtaromen, feine Säure

0,75l 23,50 €

**Côte de Provence AC. Rosé »Diamant« Chateau de Beaumel, Gonfaron Provence/Frankreich**

Hellesa Provence-Rosa mit dezentem Pink. Komplexer Duft von weissen Früchten, am Gaumen saftige Frucht mit viel Länge, zart-würziges Finale

0,75l 27,80 €



— Flaschenweine Rot —

**Rotwein-Cuvée, trocken »Edition Schwanen«/Württemberg**

Harmonisch zusammengeführte Cuvée aus den Sorten Cabernet und Merlot. Alle Sorten aus Löwensteiner Steillagen. Die Weine werden im großen Holzfass ausgebaut. Ein Wein mit herzhaften Kirsch- und Pflaumennoten, anregend würziger Nachklang

0,75l 23,80 €

**Zweigeltrebe trocken VdP-Gutswein**

**Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach / Württemberg**

frisch und elegant, Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Rosmarin und Wacholder, frische Säure und weiches Tannin

0,75l 27,80 €

**»Epilog« Rotwein Cuvée QbA trocken**

**Weingut Dr. Baumann, Affaltrach/Württemberg**

Perfekte Cuvée aus ertragsreduzierten Sorten Cabernet Mitos, und Spätburgunder, sparat im großen Holzfass über 12 Monate ausgebaut. Ein Württemberger der Spitzenklasse. Unglaublich harmonisch, sanfte Tannine

0,75l 30,50 €

**Burkheimer Spätburgunder QbA trocken**

**VdP-Weingut Bercher, Burkheim, Kaiserstuhl/Baden**

Dieser klassische Spätburgunder besticht durch seinen feinen Fruchtcharme, die seidige Eleganz und dem eleganten Nachhall

0,75l 25,80 €

**Chianti Classico DOCG.»San Jacopo«**

**Castello Vicciomaggio, Geve / Italien**

Dieser Chianti ist eine Fruchtbombe. Zu 100% aus der Sangiovesetraube gekeltert. Intensive Nase, harmonische Fülle, Noten von Waldfrüchten

0,75l 33,80 €

**Salice Salentino Rosso DOC.**

**Azienda Conti Zecca, Leverano-Lecce, Apulien/Italien**

Gekeltert aus den Sorten Negroamaro und Malvasia Nera. Reife üppige Fruchtnoten von Heidelbeeren und Weichselkirsche. Sehr gutes Profil, mundfüllender Trinkgenuss

0,75l 35,80 €



**Erial, Ribera del Duero DO.**

**Bodegas Erial, Pesquera del Duero, Valladolid/Spanien**

Tiefroter reiner Tempranillo aus teils über 80-jährigen Anlagen, 12 Monate Holzfassausbau, voller Körper mit Großer reiner Intensität, Noten von Heidelbeeren und dunklem Holunder, Kakao. Unendlich tolles Finish.

0,75l 35,50 €

**Selection Neipperg, Saint Emilion**

**Compte Neipperg, Bordeaux/Frankreich**

wuchtig und voll, intensive Aromen von Cassis, Tabak, Lakritz und Kirsche, weiche Säure und volles, kräftiges Tannin aus Merlot und Cabernet

0,75l 54,00 €

**Vinho Tinto Duoro DOC. Quinta du Romeu,  
Mirandela/Portugal**

Joao Menerez bewirtschaftet diese Traditionsgut im Familienbesitz. 25 Hektar der Weinberge werden streng biologisch bewirtschaftet. Gekeltert aus autochthonen Rebsorten und im Holzfass ausgebaut, präsentiert sich Dieser Rotwein angenehm weich und saftig, satter Komplexer Frucht und herrlich würzigem Nachklang.

0,75l 29,80 €





## DIGESTIF

*Nehrener Kirschegeist  
Er geht durch den Mund in uns ein,  
zugleich in Leib und Seele.  
Man wünscht sich, eine Giraffe zu sein.  
Wegen der sehr langen Kehle.*

### **Obstbrände vom Nehrener Hofgut Klett**

Nehrener Kirschwasser

Nehrener Zwetschge aus dem Eichenfass

Williams Birne

2 cl 3,60 €

### **Grappa di Teroldego**

von ENDRIZZI, Trentino

2 cl 4,20 €

### **Ramazotti auf Eis**

4 cl 4,50 €

### **Cognac Otard VSOP**

2 cl 4,90 €



## HEISSGETRÄNKE

*„Ist mein Kaffee schon fertig? Stark muss er sein. Und heiß ...“*

Cheyenne zu Mrs. McBain in ‚Spiel mir das Lied vom Tod‘

### — Kaffee genuss aus dem Hause Westhoff —

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>10</sup>	2,50 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>H 10</sup>	3,50 €
<b>Cappuccino</b> <sup>H 10</sup>	2,90 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>H 10</sup>	3,50 €
<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	2,20 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>10</sup>	3,90 €

### — Tea —

<b>Pfefferminze</b>	3,40 €
<b>Kamille</b>	3,40 €
<b>Früchte</b>	3,40 €
<b>Schwarzer Tee</b> Darjeeling Royal, Second Flush Blatt	3,40 €
<b>Grüner Tee</b>	3,40 €
<b>Kräutertee</b>	3,40 €
<b>Heiße Schokolade</b>	3,40 €



#### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 2a mit Nitritpökelsalz
- 2b mit Nitrat
- 2c mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 8a enthält eine Phenylalaninquelle
- 8b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

#### **Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene**

Unsere Speisekarte verfügt über Fußnoten, die Ihnen einen Überblick über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

- A Glutenhaltiges Getreide  
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Hybridstämme  
und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Schalenfrüchte  
G1 Mandel, G2 Haselnuss, G3 Walnuss, G4 Cashewnuss, G5 Pecannuss, G6 Paranuss,  
G7 Pistazie, G8 Macadamianuss, G9 Queenslandnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse
- H Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l

**Ihr Wohl liegt uns am Herzen!**

**Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben,  
sprechen Sie uns bitte an.**

