



Ludwig
BISTRO

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

*Herzlich Willkommen
im Bistro Ludwig!*



Montag – Donnerstag	11:00 – 22:30 Uhr
Freitag – Samstag	11:00 – 23:00 Uhr
Durchgehend warme Küche	12:00 – 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertag	Ruhetag

KLASSIKER

Hausgemachtes Brot und passende Dips 2,50 € ^{A1 A2 G K}

Steinofen-Brie – im Brotteig gebacken 13,50 €

Cremig-schmelzender Käse, frisch aus dem Ofen.
Eine sättigende Hauptspeise oder ein toller Snack
zum Teilen. ^{A1 G}

Ludwigs Vesper Klein 7,50 € | Groß 13,00 €

Der ideale Begleiter zum Wein: Bergischer Bauern-
gouda, herzhafter Schinken und gegrilltes Gemüse mit
hausgemachtem Brot. Gerne auch vegetarisch. ^{A1 A2 G H2 J}

Käse, Trauben und Oliven 5,50 € ^{A1 A2 G H2 J}

Rosa Roastbeef Klein 10,50 € | Groß 15,00 €

Kalte Roastbeef-Scheiben mit Bratkartoffeln, Salat und
hausgemachter Remoulade. ^{9 G H1 H2 H3 K}

SALAT

**Gemischter, saisonaler Blattsalat mit Croûtons,
gerösteten Kernen und feingeschnittenem
Gemüse.** ^{A1 A2 H1 H2 H3 K}

Dressing nach Wahl:

Balsamico ^{J^L}, Apfel-Walnussöl ^{H2 J}, Joghurt-Kräuter ^{G J}

Bunte Salatschüssel Klein 4,00 € | Groß 8,00 €

Lachs im Grünen 13,00 €

Zart gebeizter Lachs mit frischem Meerrettich
auf buntem Blattsalat. ^{D E}

Knusper-Ziege Salat 13,00 €

Kross gebackener Ziegenkäse-Strudel, Avocado-Creme
und fruchtige Granatapfelkerne. ^{A1}

Gemüse Salat 11,00 €

Gemüsesticks und warmes Grillgemüse auf buntem
Blattsalat mit Pesto und Dip. ^{G H3}

Steak & Pilze Salat 14,50 €

Saftige Minuten-Steaks vom Rind, Parmesan-Chips,
gebratene Champignons und Balsamico-Zwiebeln. ^G

APERITIF 0,1 l Glas | 0,75 l Flasche

Ludwigs Empfehlungen zum Anstoßen & Genießen.

Origine Spumante Brut trocken

Valdo, Veneto, Italien, Glas 4,00 € | Flasche 25,50 €
Der Klassiker vom renommierten Prosecco-
Hersteller. Herrlich zu leichten Gerichten.

Cuvée Rassig Riesling-Sekt Bio, trocken

Pflüger, Pfalz, Glas 5,50 € | Flasche 35,50 €
Mineralisch, würzig und tolle Dichte.
Ein klassischer Sekt mit moderner Frische.

FLAMMKUCHEN

Unsere Spezialität ^{A1 oder A2 G}

Kross gebackener Weizenteig mit cremigem Schmand.
Alle Flammkuchen können Sie auch aus **Bio-Vollkorn-
dinkel, vegan** oder **laktosefrei** bestellen.

Klassiker 8,50 €

Zwiebeln, Speckwürfel und Bergkäse auf Wunsch. ^{3 6}

Premio Parma 10,50 €

Hauchdünner Parmaschinken, gehobelter Parmesan,
Rucola und fruchtige Kirschtomaten.

Alpin 9,00 €

Dünn gehobelte Kartoffeln, Zwiebeln, Rosmarin und
würziger Bergkäse.

Ziegenfarm 9,00 €

Frischer Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven und
cremiger Honig-Ziegenkäse. ^{2 L}

SuperFood 10,50 €

Hausgebeizter Lachs, Avocado-Creme, Granatapfel,
Frühlingslauch, frischer Babyspinat und gepuffter
Quinoa. ^{D E}

Wald & Wiese 9,50 €

Marinierte Steak-Streifen vom Rind, Spinat,
Champignons, Ebly (Weich-Weizen) und
fruchtig-saure Berberitzenbeeren. ^{A J}

Ratatouille 8,50 €

Buntes Grillgemüse, Pesto, geröstete Kerne und
Zwiebeln. ^{H1 H2 H3 K}

À la Mademoiselle 8,50 €

Geschmolzener Brie, fruchtiges Preiselbeerkompott,
Zwiebeln und frische Petersilie.

Caprese 8,50 €

Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Pesto. ^{H1}



SÜSSES

Ludwigs Kaffee-Brötchen 3,50 €

Zwei Plunder-Brötchen mit Butter und dazu Honig, Marmelade oder Nutella nach Wunsch. ^{A1 C G}

Kuchen mit Sahne 3,70 €

Bitte beachten Sie unser Tagesangebot. ^{A1 C G H1 H2 H3}

Süßer Flammkuchen 8,50 €

Gehobelter Apfel, krosse Streusel, geröstete Nüsse und Grafschafter Goldsaft. ^{A1 G H1 H2 H3 K}

Pastel de Nata mit einer Kugel Eis 3,50 €

Portugiesisches Blätterteiggebäck mit Pudding-Creme. ^{A1 C G}

Salz-Karamell Brownie mit Vanille-Eis 5,00 €

Die Verführung für alle Schokoladen-Liebhaber. ^{A1 C G H2}

Veganer Brownie mit Mango-Sorbet 5,00 € ^{A1 H2}

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern 6,00 €

Mit marinierten Beeren und Kürbiskern-Eis. ^{A1 C G}

Crème brûlée 4,50 €

Der französische Klassiker, frisch karamellisiert. ^{C G}

Süßer Ludwig 6,50 €

Eine kleine Dessertauswahl inkl. Espresso oder Digestif. ^{14 A1 C G H2}

VERANSTALTUNGEN

Ob bei der nächsten Gartenparty, zum Team-Event oder dem runden Geburtstag in unseren Räumen – wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen!

Flammkuchen satt: Leckere Flammkuchen Variationen, passende Vorspeisen und Desserts werden als Tisch-Bufferet gereicht und jede*r kann sich einfach bedienen. So ist für jede*n etwas dabei und die Atmosphäre ist locker und familiär.

Brunch: Ab 10 Personen bieten wir Ihnen ein umfangreiches Brunch-Bufferet mit allem, was das Herz begehrt!

GUTSCHEINE

Gerne erstellen wir Ihnen Gutscheine über Ihren Wunschbetrag. Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an kontakt@bistoludwig.de.

HEISSGETRÄNKE

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen von Drago Mocambo, einem Familienbetrieb aus dem Bergischen Land, der auf faire Arbeitsbedingungen im Anbau und auf Nachhaltigkeit achtet.

Soja-, Hafer- oder laktosefreie Milch auf Wunsch.

Espresso einfach 1,80 € oder doppelt 2,50 € ¹⁴

Espresso macchiato 2,00 € ^{14 G}

Kaffee Crema 2,20 € ¹⁴

Cappuccino 2,60 € ^{14 G}

Milchkaffee 2,80 € ^{14 G}

Latte Macchiato 3,00 € ^{14 G}

Chai Latte 3,00 € ^{14 G}

Tee 2,20 €

Vom Bonner Traditionshaus Gschwendner Earl Grey ¹⁴, English Breakfast ¹⁴, Assam ¹⁴, Multifrucht, Pfefferminze, Gourmet-Kräuter, Marani (grün) ¹⁴, Anis-Kümmel-Fenchel, Rooibos Limone-Ingwer

Belgische Trinkschokolade Callebaut 3,00 €

Cremig, vollmundig und unglaublich lecker. ^G

WEISSWEIN

JUNG & SPRITZIG

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Gutswein oder Weinschorle trocken
Broel, Rhöndorf, Mittelrhein, Glas 3,70 €
Unser Winzer vom Fuße des Drachenfels.

Zwei von der Ley halbtrocken
Krupp, Unkel, Mittelrhein, Glas 5,00 € | Flasche 17,50 €
Fruchtig-sanfte Cuveé von Rivaner und Bacchus aus der Nachbarschaft.

Grauer Burgunder trocken
Schott, Nahe, Glas 5,00 € | Flasche 17,50 €

Riesling Trachyt trocken
Pieper, Königswinter, Mittelrh., Glas 4,50 € | Fl. 15,70 €

Trinkfluss Cuveé trocken
Pauly, Mosel, Glas 6,00 € | Flasche 21,00 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Riesling Spätlese trocken
Barzen, Mosel, Flasche 25,00 €

Vinho Verde Goivo trocken
Rocim, Alentejo, Portugal, Flasche 19,00 €
Zart sprudelnder Sommerwein.

Buiten Blanc trocken
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, Fl. 21,00 €
Der Klassiker vom Kap. Fruchtig und aromatisch.

ELEGANT & HARMONISCH

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Chardonnay trocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl,
Glas 6,50 € | Flasche 22,50 €

Teufelswein Riesling lieblich
Barzen, Mosel, Glas 5,00 € | Flasche 17,50 €

Kerner Spätlese lieblich
Broel, Rhöndorf, Mittelrhein, Glas 5,50 € | Flasche 19,00 €
Die exotische Fruchtbombe – verführerisch süß.

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Muskateller & Riesling lieblich
Korrell, Nahe, Flasche 25,00 €

Paradies Riesling trocken
Korrell, Nahe, Flasche 38,00 €

Sonnenberg Weißer Burgunder Bio, trocken
Ehrhart, Pfalz, Flasche 28,00 €
Der junge Bio-Winzer lässt die Sonne ins Glas. Pfirsich,
Ananas und Birne sowie sortentypische Finesse.

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Blanc de Noir Spätburgunder trocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Glas 4,20 €

Purist Riesling trocken
Pauly, Mosel, Glas 6,50 € | Flasche 22,50 €
Ein Kabinett aus Steinlage – modern und puristisch.
Alles drin, was ein Rieslingtrinker liebt.

Sauvignon Blanc Bio, trocken
Ehrhart, Pfalz, Glas 5,50 € | Flasche 19,00 €
Opulente Nase von reifen Südfrüchten und Stachel-
beere. Fein eingebaute Säure – macht Freude

Bis in die Puppen Weißer Burgunder trocken
Schumann, Kaiserstuhl, Glas 7,00 € | Flasche 24,50 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Gras im Ofen GG Grauer Burgunder trocken
Dr. Heger, Baden, Flasche 45,00 €
Die Lage Ihringer Winkelberg steht für Mineralität
und einen langen Abgang. Herbe, saftige Frucht.
Ein Wein für besondere Tage.

Pferd Willi Silvaner*** trocken
Dr. Heger, Baden, Flasche 38,00 €
Streng limitiert, beste Lage, spontan vergoren.
Der Weinberg wird nur mit Willi, dem Hofpferd,
bearbeitet.

Blanc de Noir Spätburgunder trocken
Nelles, Ahr, Flasche 21,00 €
Zartes Rosé im Glas und volle Frucht am Gaumen.

Steinmauer trocken
Korell, Nahe, Flasche 32,00 €
Chardonnay, Weißer und Grauer Burgunder,
ein Holzfass, sehr viel Handwerk und Talent.
Ein Hammer-Wein.

Steinwiege Cabernet Blanc Bio, trocken
Schnaitmann, Württemberg, Flasche 32,00 €
Tolle Frucht bei reichem Körper. Eine aufregende
neue Rebsorte – prädestiniert für den nachhaltigen
Weinanbau.

Hochheimer Hölle GG Riesling trocken
Künstler, Rheingau, Flasche 45,00 €
Das Paradiesstück des weltbekannten Winzers.
Ein Wein, an den man sich erinnert.

Dit is der Clou von't Janze Grauer Burg. trocken
Schumann, Kaiserstuhl, Flasche 42,00 €
Extravaganter Wein und der ganze Stolz des jungen
Winzerinnenpaars, das die Weinszene wachrüttelt.

CHARAKTERSTARK & BESONDERS

EMPFEHLUNGEN AUS DER REGION

Schlossberg Grüner Silvaner trocken
Stadtweingut, Bad Hönningen, Flasche 22,00 €

Domkaule Riesling trocken
Pieper, Königswinter, Flasche 26,00 €
Tolle Balance. Fruchtig, mineralisch und Kräuternoten im Finale.

Riesling Pfaffenröttchen #2 trocken
Kay, Niederdollendorf, Flasche 27,00 €
2015 wurden die historischen Weinberge des Kloster Heisterbachs wieder zum Leben erweckt.

Blanc de Noir Pfaffenröttchen #4 trocken
Frühburgunder, Kay, Niederdollendorf, Fl. 31,00 €

Rivaner trocken
Krupp, Unkel, Flasche 21,00 €

Weißer Burgunder trocken
Krupp, Unkel, Flasche 25,00 €

ROTWEIN

Trachyt Cuveé trocken
Pieper, Königswinter, Flasche 27,00 €

Unculus Cuveé halbtrocken
Dornfelder, Spätburgunder
Krupp, Unkel, Flasche 23,00 €

ROSÉ

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Spätburgunder rosé trocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Glas 4,20 €

Toujour Früh- und Spätburgunder trocken
Deutzerhof, Ahr, Glas 6,00 € | Flasche 21,00 €
Feine Fruchtaromen, Struktur und Eleganz.

Steingröble Weißherbst halbtrocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Gl. 5,50 € | Fl. 19,00 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Famose Schose á la pink Grauer Burgunder trocken
Schumann, Kaiserstuhl, Flasche 31,00 €
Ein Erlebnis. Durch 10 Tage Maischegärung entsteht ein Essensbegleiter, der es mit so manchem Rotwein aufnehmen kann.

Blanc de Noir Rosé trocken
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, Fl. 21,00 €

Mariana Rosado trocken
Rocim, Alentejo, Portugal, Flasche 23,00 €
Zartes Pink, kraftvolle Frucht. Da trinkt man sich fest.

ROTWEIN

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Spätburgunder halbtrocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Glas 4,20 €

Pinot Noir Bio, trocken
Pflüger, Pfalz, Glas 7,00 € | Flasche 24,50 €
Inspiriert von den großen Weinen Frankreichs.

Mariana Tinto trocken
Rocim, Alentejo, Portugal, Glas 6,00 € | Flasche 21,00 €
Vollmundig, dezente Säure und reife, dunkle Beeren.

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

1AHR Spätburgunder trocken
Nelles, Ahr, Flasche 35,00 €

ECK GG Spätburgunder trocken
Deutzerhof, Ahr, Flasche 52,00 €

Château Haut-Beausejour trocken
Bordeaux, Médoc, Frankreich, Flasche 42,00 €

Côtes du Rhône Saint Esprit trocken
Domaine Delas, Rhône, Frankreich, Flasche 21,00 €

OFFENER AUSSCHANK 0,2 l Glas | 0,75 l Flasche

Légère trocken
Deutzerhof, Ahr, Glas 6,00 € | Flasche 21,00 €
Kraftvoll, rund und spannend. Spätburgunder, Regent, und Dornfelder sorgen für ein kraftvolles Cuvée.

Primitivo Larinum trocken
Farnese, Apulien, Italien, Glas 5,00 € | Flasche 17,50 €

Monastrell trocken
Juan Gil, Jumilla, Spanien, Glas 6,50 € | Flasche 22,50 €

Crianza Tempranillo trocken
Izadi, Rioja, Spanien, Glas 7,50 € | Flasche 26,00 €

FLASCHENWEIN 0,75 l Flasche

Le Volte trocken
Tenuta Ornellaia, Toskana, Italien, Flasche 39,00 €

Duas Quintas Tinto trocken
Ramos Pinto, Douro, Portugal, Flasche 27,00 €
Üppig, intensive Frucht, viel Körper und Struktur.

Tempranillo El Vínculo Reserva trocken
Alejandro Fernández, La Mancha, Spanien, Fl. 31,00 €

Christine trocken
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika, Fl. 41,00 €
Einer der begehrtesten Rotweine vom Kap.
Im klassischen Bordeaux-Stil ausgebaut.

ALKOHOLFREIES

WASSER

Tafelwasser Still oder Sprudel

Glas 0,3 l 2,00 € | Karaffe 1 l 4,20 €

Mineralwasser Saint Marcel

Glas 0,3 l 2,50 € | Flasche 0,7 l 5,50 €

BAD HÖNNINGER FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft naturtrüb regional 0,2 l 2,50 €

Apfelschorle naturtrüb regional 0,3 l 2,70 €

Orangensaft/-schorle 0,3 l 2,50 €

Traubensaft/-schorle rot oder weiß 0,3 l 2,70 €

BIO-SCHORLEN UND LIMOS VON PROVANT

Maracuja & Orange Schorle 0,33 l 3,00 €

Kirsch & Granatapfel Schorle 0,33 l 3,00 €

Fairtrade Cola 0,33 l 3,00 € ^{1,5,14}

Zuckerfreie Cola 0,33 l 3,00 € ^{1,5,9,11,14}

Rhabarber-Limo 0,33 l 3,00 €

Ingwer & Zitronen-Limo 0,33 l 3,00 €

WEITERE SOFTDRINKS

Orangina Orangen-Limo 0,25 l 3,00 €

Früh Sport Fassbrause Zitrone 0,33 l 2,50 € ^{A3}

BIER

Kölsch Früh 0,33 l 2,50 € ^{A3}

Pils oder Radler Krombacher 0,33 l 2,50 € ^{A3}

Auch alkoholfrei erhältlich.

Weißbier Andechs 0,5 l 3,70 € ^{A1 A3}

Alkoholfreies Weißbier Erdinger 0,5 l 3,70 € ^{A1 A3}

Seven Mountains Brewery 0,33 l 3,70 € ^{A3}

Malziges Sticke (Alt) oder naturtrübes Wiess (Kölsch) aus der Mikrobrauerei im Siebengebirge.

Savanna Dry 0,33 l 3,70 € ⁴

Der Premium Cider aus Südafrika.

ALKOHOLFREIER GENUSS

Pfalzwasser Riesling-Schorle trocken 0,33 l 5,00 €
Erfrischender, sprudelnder Riesling ohne Alkohol.

Träublein Bio-Frucht Secco trocken

Schloß Vaux, Rheingau, 0,1 l 4,00 €

Fruchtig, ausgewogen, nicht so süß. Eine echte Alternative.

Traubenstoff Trauben Secco lieblich

Schott, Nahe, 0,1 l 3,50 €

Auch für Kinder geeignet.

Roséwein alkoholfrei trocken

Les Quatre Tours/Kolonne Null, 0,2 l 6,00 €

Fruchtig, frisch mit den typischen Beerenaromen. Idealer Begleiter zu leichten Speisen und entspannten Abenden.

Cuvée Rouge No.1 Rotwein alkoholfrei trocken

Fürst Hohenlohe VDP/Kolonne Null, 0,2 l 6,50 €

Im Fass ausgebaut wie ein großer Südländer.

Dunkle Frucht, ausgeprägte Tannine und satte Farbe.



SPRUDELND

Origine Spumante Brut trocken

Valdo, Veneto, Italien, 0,1 l 4,00 € | Flasche 25,50 €

Cuvée Rassig Riesling-Sekt Bio, trocken

Pflüger, Pfalz, 0,1 l 5,50 € | Flasche 35,50 €

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,00 €

Hugo 0,2 l 6,50 €

Aperol Spritz 0,2 l 6,50 € ¹¹³

Gin-Tonic aus Kehl's Gin 0,2 l 8,50 €

Regionaler Gin mit Mandarinen-Note.

HOCHPROZENTIGES

LIKÖR

Amaro Lucano Kräuterlikör 0,2 cl 2,50 €

Der italienische Klassiker aus über 30 Kräutern.

Ramazotti 0,2 cl 2,50 €

Five Farms Irish Cream 0,4 cl 4,50 €⁶

Aus frischer irischer Sahne und Premium-Whiskey.

Roter Weinbergpfirsich Barzen 0,2 cl 3,00 €

TRESTER

Grappa 43° Nonino 0,2 cl 3,50 €

Grappa Chardonnay Barrique Nonino 0,2 cl 4,00 €

Marc de Riesling Barzen 0,2 cl 3,00 €

Aus Steilhang-Trauben der Mosel – rund und sanft.

Cabernet Sauvignon Schott 0,2 cl 3,50 €

Weinhefe Schott, 0,2 cl 3,50 €

BRAND

Quittenbrand Bio-Station Rhein-Sieg 0,2 cl 4,00 €

Ölligsbirnenbrand Bio-Station 0,2 cl 5,00 €

Diese Birne wächst nur in Aegidienberg auf Streuobstwiesen.

Meckenheimer Obstler Brauweiler 0,2 cl 3,00 €

Haselnussgeist Brauweiler 0,2 cl 3,50 €

Die pure Nuss im Destillat.

Williams-Birne Edelbrand Brauweiler 0,2 cl 3,00 €

Sauerkirsch Edelbrand Brauweiler 0,2 cl 3,00 €

Pommes d'Or Reserve Brauweiler 0,4 cl 8,00 €

Ein Apfelbrand wie ein Whiskey aber mit der feinen Frische und Säure von Äpfeln. Ein besonderer Genuss.

WEIN-SPIRITUOSEN

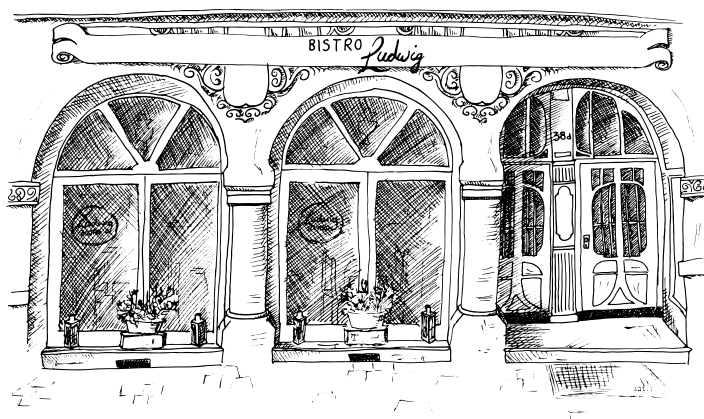
Solera Superior Sherry Lustau 0,4 cl 4,50 €

Vermuth Rosé Lustau 0,4 cl 4,50 €

Late Bottled Vintage Port Graham's 0,4 cl 5,50 €

AHR 6 VDP Ahr Winzer 0,4 cl 8,00 €

Köstlicher Dessertwein im Portwein-Stil.



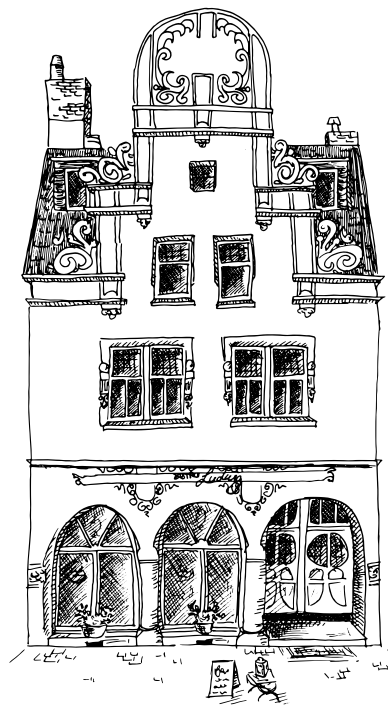
BISTRO LUDWIG

Ein eigenes Restaurant – diese Idee schwirrte schon seit seiner Ausbildung im Maritim Hotel Königswinter im Kopf von Robert Wohlhage (geb. Rechmann) herum. Zufällig fiel ihm die Immobilienanzeige des denkmalgeschützten Hauses in Bad Honnef in die Hände und die Vision nahm Gestalt an. Nach über einem Jahr Vorbereitungen wird es im März 2019 Wirklichkeit und das „Bistro Ludwig“ kann eröffnen. „Ludwig“ als Hommage an den eigenen Großvater und dessen Namensvetter, den Großvater seiner Frau.

Nach der Kochausbildung galt es so viel Erfahrung wie möglich zu sammeln, so reiste Robert Wohlhage durch die Welt, arbeitete in England, fuhr mit einem Kreuzfahrtschiff über das Mittelmeer und entdeckte auf dem Buitenverwachting in Südafrika seine Liebe zu Wein. Zurück im Rheinland arbeitete er im Vintage Köln, als Küchenchef im KölnSKY und der Redoute Bonn und gab sein Wissen auch in Kochkursen der Kochateliers zum Besten.

Spätestens nach seiner Meisterprüfung stand in Gedanken aber bereits fest: Es wird ein eigenes Restaurant geben, das seine Kernkompetenz in erlesenen Weinen, kleiner & feiner Küche sieht und viel Wert auf Regionalität und Saisonalität legt. Dieses Restaurant hat er in seiner Heimat im Siebengebirge zum Leben erweckt.

Willkommen im Bistro Ludwig!



Bistro Ludwig

Inhaber: Robert Wohlhage | Telefon: 02224 1876461

www.bistroludwig.de | kontakt@bistroludwig.de

Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Geschwärzt
- 3 Konservierungsstoff
- 4 Sulfit
- 5 Phosphat
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 Gewachst

- 9 Süßungsmittel
- 10 Zuckerarten u. Süßungsmittel
- 11 Phenylalaninquelle
- 12 Bei übermäßigem Verzehr abführend
- 13 Chininhaltig
- 14 Koffeinhaltig

Allergene

- A1 Gluten (Weizen)
- A2 Gluten (Dinkel)
- A3 Gluten (Gersten)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milchprodukte (Laktose)

- H1 Schalenfrüchte (Mandel)
- H2 Schalenfrüchte (Walnuss)
- H3 Schalenfrüchte (Haselnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere