

P R E L L B O C K

PRELLBOCK

Seit 1994 besteht unser gemütliches Restaurant auf dem historischen Gelände der ehemaligen Buntgarnwerke. Entspannt euch in der angenehmen, familiären Atmosphäre unseres Hauses oder bei schönem Wetter auf unserem großen Freisitz abseits des Lärms der Straße und genießt die herzliche Gastlichkeit.

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“ (Francois de la Rochefoucauld)

Wir haben für euch eine frische, saisonale Auswahl regionaler und internationaler Gerichte zusammengestellt. Genießt unsere abwechslungsreichen „Tagesangebote“ und die wöchentlich wechselnde Mittagskarte an den Wochentagen.

Es erwartet euch eine große Auswahl an Kaffee- und Teespezialitäten, Cocktails und wohlschmeckenden Weinen.

Für Fragen, Anregungen und Kritik ist unser Team euer kompetenter Ansprechpartner.

Wir wünschen euch einen angenehmen Aufenthalt und „Guten Appetit“.

Euer Prellbock-Team

FRÜHSTÜCK BIS 16.00 UHR

SÜSS

Kleines französisches Frühstück

Frische Buttercroissants dazu Butter und Marmelade

4,30

HERZHAFT

Strammer Max

Zwei Scheiben Bäckerbrot mit Landbutter,
Schinkenwürfeln und zwei Spiegeleiern

7,10

Spiegel- oder Rührei (von drei freilaufenden Eiern)

dazu Landbutter und Bäckerbrot oder Toast
mit Zwiebel/Tomate

4,50

4,50

Portion (ins Ei gerührt)

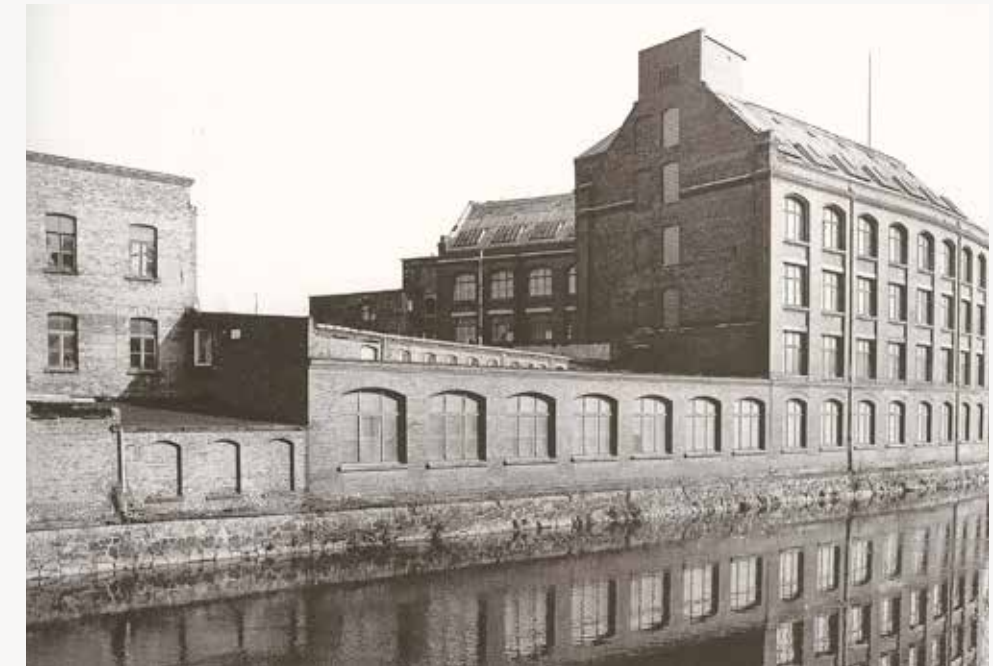
Schinken, Speck, Würstchen, Champignons oder Käse

je 1,00

SONNTAGSFRÜHSTÜCK 10.00–14.30 UHR

Ein Riesenfrühstücksschlemmer-Buffer mit allem, was das Herz begehrt! Selbstgebackene Brötchen, frisch zubereitete Rühr- und Spiegeleier, hausgemachter Obstsalat, Süßspeisen, eine große Auswahl an Schinken, Fisch- und Käsespezialitäten, dazu Müslis, Säfte und noch vieles mehr ...

11,10



An der Elster/Rückseite der Nonnenstraße, Leipzig, Plagwitz (Foto oben: 1990, Foto unten: 2014)

KAFFEE · SCHOKOLADE · MILCH

Kaffee

Tasse Kaffee	2,00
Große Tasse Kaffee	2,80
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,00
Frühstückskaffee (Tasse Kaffee mit kalter Milch)	2,40
Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,20
Espresso doppelt	3,10
Latte Macchiato	2,80
Cappuccino	2,80
Café au lait	2,80
Aromasirup für den Kaffee (Haselnuss ³ , Karamell ³ , Schoko ³ , Zimt ³ , Vanille ³)	0,40

Schokolade & Milch

Heiße Schokolade mit Sahne	2,60
Heiße Milch mit Honig	2,20
Milch (heiß oder kalt)	2,00

Heiße Zitrone

2,20

TEESPEZIALITÄTEN

Kräutertee (Beutel)

Pfefferminze, Früchte, Fenchel, Kamille, Kräutergarten, Hagebutte, Ingwer	1,90
--	------

selbstgepflückter Kräutertee (lose)

Kamille oder Pfefferminze	2,20
---------------------------	------

Rooibusch Tee

natur, Vanille, Lemonfresh	2,20
----------------------------	------

Grüner Tee

natur, Erdbeer-Ananas, Pfirsich-Maracuja	2,20
--	------

Schwarzer Tee

Assam, Darjeeling, Ceylon	2,20
---------------------------	------

Schwarzer Tee aromatisiert

Earl Grey, Vanille, Wildkirsche, Orange, Karamell	2,20
---	------

Löffel Honig für den Tee	0,20
--------------------------	------

HOT DRINK'S MIT SCHUSS

Baileys Latté

Baileys, Espresso, Milch

3,50

Baileys Hot Chocolate

Baileys, Kakao, Sahne

3,70

Russische Schokolade

brauner Rum, Kakao, Sahne

3,70

Chocolate 43

Likör 43, Amaretto, Kakao, Sahne

4,50

Cuban Coffee

brauner Rum, Creme de Cacao, Sahne

4,50

Irish Coffee

Irish Whiskey, Kaffee, Sahne

3,70

Italian Coffee

Brandy, Amaretto, Kaffee, Sahne

4,50

Grog

4 cl brauner Rum

4,30



Alte Straße, Leipzig, Plagwitz (Foto oben: 1990, Foto unten: 2014)

SUPPEN & FEINE SALATE

Kartoffel-Zucchinisüppchen mit Sonnenblumenkernen & Baguette	4,90
Mandel-Knoblauchsüppchen mit Karotten-Zimtchips & Baguette	4,90
Kräftige Hühnerbrühe KLASSIKER vom freilaufenden Federvieh mit Maultasche, Gemüwestreifen und Brot vom Bäcker Renelt	4,90
Kleiner gemischter Salat mit Croutons dazu Mangodressing oder Vinaigrette	4,10
Gebratene Hähnchenleber auf Feldsalat mit Apfel-Zwiebel-Vinaigrette, Sonnenblumenkernen & Baguette	11,90
Gegrillte Mango-Hähnchenbrust auf Blattsalaten mit roter Zwiebel, Gurke, Tomate & karamellisierten Cashew-Kernen dazu Baguette	11,80

KLEINE LECKEREIEN

Knoblauchcrème hausgemacht KLASSIKER mit Steinofenbaguette	4,50
Tomaten-Bruschetta mit geröstetem Steinofenbaguette	5,50
Rosa gebratene Tranchen vom Roastbeef an Salatbukett, dazu Remoulade & Baguette	10,50
Würzfleisch vom Huhn KLASSIKER vom freilaufenden Federvieh, mit Champignons in der Königspastete gratiniert	6,90
Hähnchenbrust in Bierkruste mit Mango-Chili-Dip & Baguette	7,50
Flammkuchen mit Waldpilzen, Apfelhäckerle, Kirschtomaten & Mandelsplittern	7,90
Prellbocksandwich Flaguette belegt mit „Spicy Chicken“, Knobi-Creme, Bacon, Salat, Gurke und gegrillter Paprika <i>Flaguette = Baguette trifft Fladenbrot, Hände erlaubt!</i>	10,20

PASTA & VEGETARISCH

Gratinierte Ofenkartoffel gefüllt mit saisonalem Pfannengemüse	8,90
Hausgemachter Kartoffelpuffer KLASSIKER mit Blattspinat und Spiegelei	9,40
Spaghetti in Gorgonzola-Weißweinsauce mit Rucola & geräuchertem Schinken	10,90
Rigatoni mit gebratenen Austernpilzen dazu Baconchips & Parmesan	10,90
Lachsnudel Rigatoni mit Lachswürfeln, Partytomaten & Lauch in Meerrettich-Zitronensauce <i>Frischer Lachs!</i>	12,50
„Nummer 42“ Zuckerschoten, Maiskölbchen & Paprika in Kokos-Limettsauce, dazu Duftreis	9,90
„Nummer 42 A“ Nummer 42 mit Hähnchenbruststreifen	12,80

DEFTIGES AUS TOPF & PFANNE

Chili con carne KLASSIKER mit knackigen Tortilla-Ecken ^{1,6} und Toast	8,90
Deftige Bauernsülze dazu sächsische Bratkartoffeln (mit Kümmel) und hausgemachte Remoulade	9,30
Geschmorte Schweinebäckchen mit Rosenkohl-Kartoffelpüree und Hagebuttensauce	13,50
Gebratene Kalbsleber mit Cidre-Zwiebelsauce und Röstzwiebel-Kartoffelpüree	12,90
Fränkisches Schäuferle GEHEIMTIPP serviert in der Pfanne, mit Sauerkraut und Bäckerbrot <i>Das beste Stück aus der Schweineschulter mit typischem Knochen (Schaufel)</i>	13,90
Original Wiener Schnitzel KLASSIKER angerichtet mit einem Apfel-Speck-Kartoffelsalat, Zitronenstern, Sardelle & Kapern <i>Ja, vom Kalb!</i>	15,20
Filet vom Lachs an Tomaten-Salbei-Reis & sautierten Zuckerschoten <i>Frischer Lachs!</i>	14,80

DESSERT

Schokoladen-Espresso-Parfait

an Blutorangensauce & Schlagsahne

4,90

Warmer Schokoladen Brownie

mit Sauerkirschkompott und Walnusseis

5,90

Quarkkeulchen

KLASSIKER

Original sächsisch mit Rosinen nach Oma Inges Rezept

5,90

Krokant Becher

je eine Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis und Walnusseis,
Krokant, Schokosauce und Schlagsahne

4,90

Schwedenbecher

drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne

4,90

Eis & heiß

drei Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren

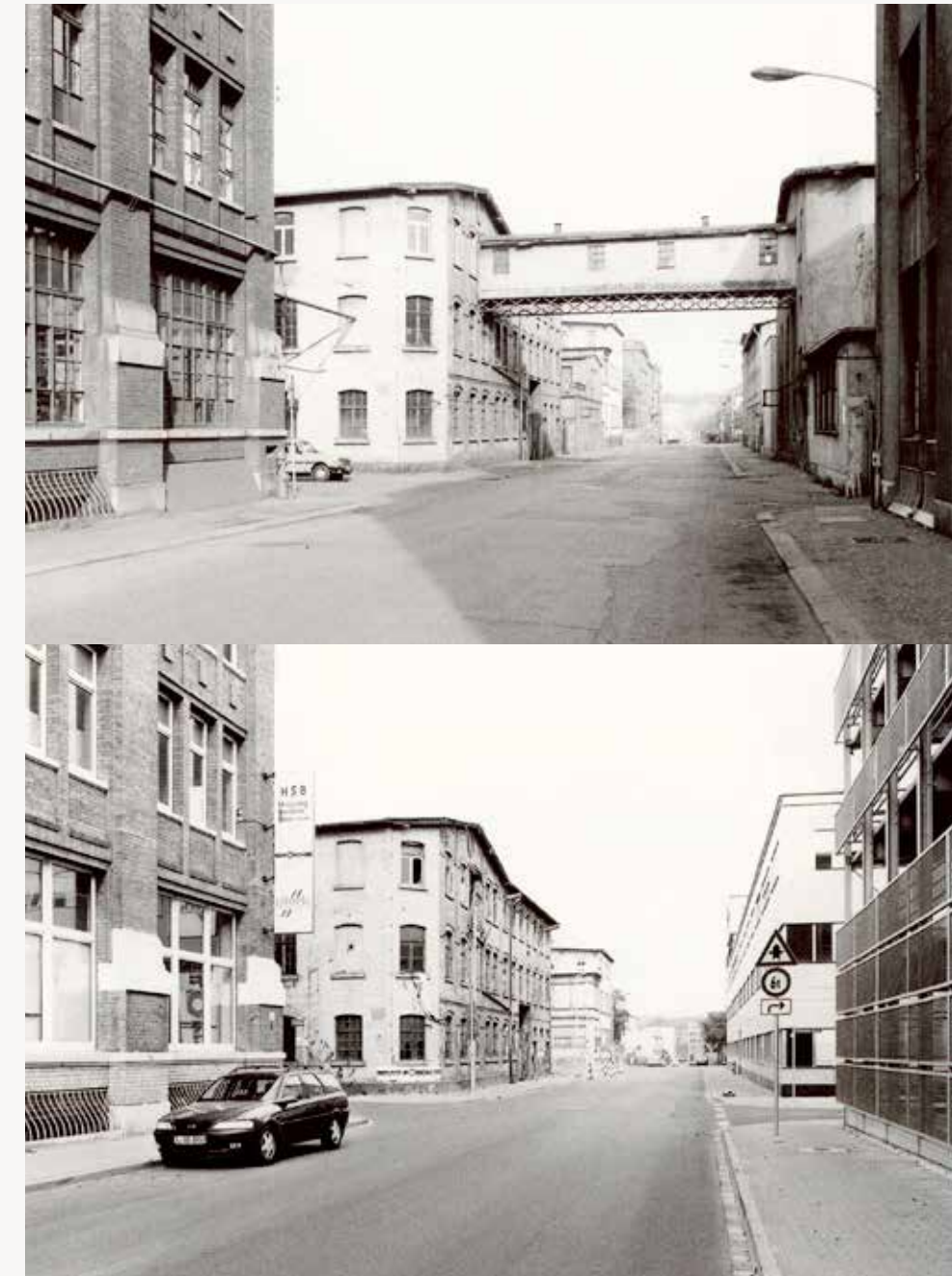
5,60

Schwarzwälder Kirsch-Becher

zwei Kugeln Kirscheis, eine Kugel Vanilleeis, Schokobiskuit,
Sauerkirschkompott und Schlagsahne

5,90

Bitte fragen Sie auch nach unserem hausgebackenen Kuchen!



Gießerstraße, Leipzig, Plagwitz (Foto oben: 1990, Foto unten: 2014)

SOFTDRINKS

LTR.

Selters Classic/Naturell	0,25	2,10
San Pellegrino/Aqua Panna	0,50	3,70
Pepsi Cola ^{1,4}	0,20	2,20
Pepsi Cola ^{1,4}	0,40	3,90
Coca Cola light ^{1,4,8}	0,20	2,20
7up Zitrone ³	0,20	2,20
7up Zitrone ³	0,40	3,90
Fassbrause ¹	0,20	2,20
Fassbrause ¹	0,40	3,90
Fanta ^{1,4}	0,20	2,20
Fanta ^{1,4}	0,40	3,90
Schweppes Bitter Lemon ²	0,20	2,20
Schweppes Ginger Ale ¹	0,20	2,20
Schweppes Tonic Water ²	0,20	2,20
Vita Malzbier	0,33	2,40
Bionade Holunder	0,33	2,80

NIEHOFFS-VAIHINGER

LTR.

Saftschorle	0,20	2,20
Saftschorle	0,40	3,90
Orangensaft	0,20	2,20
Apfelsaft klar	0,20	2,20
Ananassaft	0,20	2,20
Cranberry Nektar	0,20	2,20
Bananen Nektar	0,20	2,20
Erdbeer Nektar	0,20	2,20
Grapefruitsaft	0,20	2,20
Mango Nektar	0,20	2,20
Maracuja Nektar	0,20	2,20
Rhabarber Nektar	0,20	2,20
Roter Traubensaft	0,20	2,20
Sauerkirsch Nektar	0,20	2,20
Schwarze Johanna Nektar	0,20	2,20
Tomatensaft	0,20	2,20
frisch gepresster Orangensaft	0,20	3,90

BIER

LTR.

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,20	2,10
Radeberger Pilsner	0,30	2,60
Radeberger Pilsner	0,50	3,80
Köstritzer Schwarzbier	0,30	2,80
Köstritzer Schwarzbier	0,50	3,90
Büble Weissbier	0,30	2,80
Büble Weissbier	0,50	3,90
Guinness Irish Beer	0,20	2,90
Guinness Irish Beer	0,40	4,90

Bier aus der Flasche

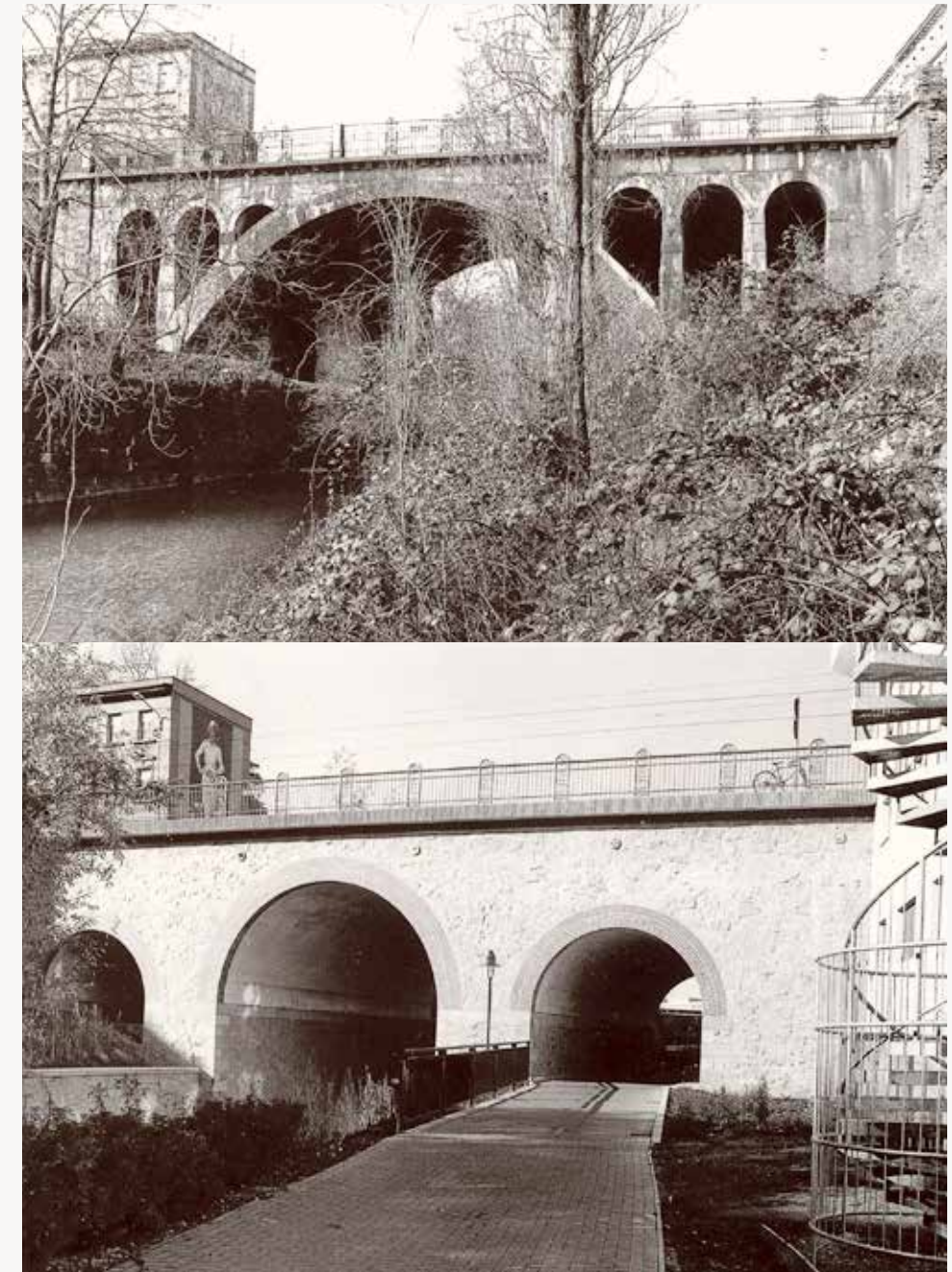
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50	3,90
Schöfferhofer Hefe dunkel	0,50	3,90
Schöfferhofer Hefe alkoholfrei	0,50	3,90
Jever Fun	0,33	2,80
Heineken	0,33	3,10

Gose

Original Ritterguts Gose mit Sirup:	0,5	4,00
Waldmeister, Cassis, Himbeer oder Erdbeer		4,40

oder mit:

Echtem Leipziger Allasch	2 cl	2,10
Hausgemachtem Kirschlikör	2 cl	2,10



König-Johann-Brücke am Karl-Heine-Kanal, Leipzig, Plagwitz (Foto oben: 1990, Foto unten: 2014)

WEISSWEINE

0,25 L

0,5 L

Weißweinschorle

trocken

3,30

6,10 €

Hauswein

Basiano Viura – Spanien

trocken

4,50

8,50 €

Scheurebe Q.b.A.

Bechtolsheimer Petersberg –

Weinkellerei Josef Drathen

lieblich, fruchtig, angenehm mild, Muskatbukett

4,80

9,10 €

Pinot Grigio del Veneto

Vino da Tavola – Colli de Soligo – Italien

trocken, ausgewogene Frucht, zarte Säure

harmonisch

4,80

9,10 €

Chardonnay del Veneto

Vino da Tavola – Colli de Soligo – Italien

trocken, helle Farbe, leicht, blumige Note

4,80

9,10 €

Cellier D´OR

Cotes de Gascogne – Frankreich

trocken, reintönig, vollsaftig, delikate Säure

4,80

9,10 €

Müller-Thurgau Q.b.A.

Bad Kreuznach – Nahe Wallhäuser Pfarrgarten

trocken, süffig, schlank und blumig

4,90

9,30 €

WEISSWEINE

0,25 L

0,5 L

Kimmle Riesling Q.b.A.

JuliusKimmle – Pfalz

trocken, dezente Säure, elegant, rassig,

blumig und feinfruchtig

4,90

9,30 €

Sauvignon Blanc

Valde Vista – Chile

trocken, Bukett von reifen, tropischen Früchten,

Honig, Noten von Mango und Johannisbeere

5,10

9,80 €

ROSEWEINE

0,25 L

0,5 L

Portugieser Weissherbst Q.b.A.

Freinsheimer Rosenbühl

Weinkellerei Nollen Erben – Pfalz

lieblich, vollmundig, süffig und mild

4,80

9,10 €

Señorio de Unx

Bodegas San Martin – Navarra

trocken, Aroma von Erdbeeren und roten Früchten,

zart, ausgeglichen, fein und nachhaltig

5,10

9,80 €

ROTWEINE

0,25 L

0,5 L

Hauswein

Basiano Tempranillo – Spanien
trocken

4,50

8,50 €

Dornfelder

Peter Mertens – Pfalz
lieblich, beeriges Aroma, feine Süße, angenehm

4,80

9,10 €

Merlot Piave

Colli del Soligo – Italien
trocken, weiche Tannine, ausgewogen

4,80

9,10 €

Montepulciano d’Abruzzo

Moncaro – Italien
trocken, dunkles Rot, kräftig und ausdrucksvoll

4,80

9,10 €

Rioja Ugarte Tinto

Bodegas Heredad Ugarte – Spanien
*trocken, rubinrote Farbe, Aroma nach Geröstetem,
mittelkräftig, geschmeidig und ausgeglichen*

5,10

9,80 €

Cabernet Sauvignon

Rapel Valley, Viña Porta – Chile
*trocken, handgelesene Trauben, Aromen von reifen roten
Früchten & Toffee, weich und fruchtig, langer Abgang*

5,10

9,80 €

Shiraz – Malbec

Callia Alta, Bodegas Callia – Argentinien
*trocken, kräftig, Bukett von Brombeeren,
Pflaumen und Feigen*

5,10

9,80 €



Zwischen Gleis- und Nonnenstraße, Leipzig, Plagwitz (Foto oben: 1990, Foto unten: 2014)

APERITIV · SEKT · OBSTBRAND · GRAPPA

Aperitiv

Martini rosso	5 cl	3,40
Martini bianco	5 cl	3,40
Martini extra dry	5 cl	3,40
Sandeman medium dry	5 cl	3,40
Sandeman seco	5 cl	3,40
Sandeman porto tawny	5 cl	3,70
Aperol	2 cl	2,10
Campari ¹	2 cl	2,10

Sekt · Champagner

Rotkäppchen		
<i>trocken oder halbtrocken</i>	0,1 l	3,50
Rotkäppchen		
<i>trocken oder halbtrocken</i>	0,75 l	18,00
Sekt auf Eis	0,15 l	4,20
Geldermann – Carte Blanche Flaschengärung	0,75 l	22,00
Veuve Clicquot – Brut	0,75 l	51,00

Obstbrand (2 cl)

Williams-Christ-Birne		2,80
Schwarzwälder Kirschwasser		2,80
Schwarzwälder Zwetschghe		2,80
Waldhimbeergeist		2,80
Calvados Busnel V.S.O.P.		2,80

Grappa (2 cl)

Grappa Novella		2,80
Grappa Cantina Privata		3,30

BRANDY · COGNAC · LIKÖR

Brandy · Cognac (2 cl)

Asbach Uralt	2,10
Vecchia Romagna	2,50
Rémy Martin V.S.O.P	3,20

Likör (2 cl)

Echter Leipziger Allasch	2,10
Amaretto di Saronno	2,10
Baileys Irish cream	2,10
Batida de coco	2,10
Cuba Caramel	2,10
Franceligo (Haselnusslikör)	2,10
Kahlúa	2,10
Likör 43	2,10
Malibu	2,10
Sambuca Molinari	2,10
Southern Comfort	2,10
Cointreau	2,10

KRÄUTER · SPIRITUOSEN

Kräuter (2 cl)

Averna	2,10
Becherovka	2,10
Chartreuse Grün	2,40
Fernet Branca	2,10
Jägermeister	2,10
Kleiner Underberg	2,10
Linie Aquavit	2,10
Radeberger Bitter	2,10
Ramazotti	2,10
Schierker Feuerstein	2,10

Spirituosen (2 cl)

Havana Club Rum (3 Jahre)	2,10
Havana Club Rum (7 Jahre)	2,60
Bacardi Rum light dry	2,10
Myer's Rum	2,10
Flor de Cana Rum (12 Jahre)	2,60
Botucal Rum (Reserva Exclusiva)	2,80
Gordons dry Gin	2,10
Bombay Sapphire Gin	2,60
Absolut Curant Vodka	2,10
Absolut Vodka	2,10
Smirnoff Vodka	2,10
Three Sixty Vodka	2,10
Tequila Jose Cuervo Especial Silver	2,30
Tequila Jose Cuervo Reposado Gold	2,30
Ouzo	2,10
Pernod ¹	2,10
Nordhäuser Doppelkorn	2,10

WHISKY

Scotch (2 cl)

Johnnie Walker red label	2,20
Johnnie Walker black label	2,40
Ballantines	2,10
Chivas Regal 12 years	2,60
Dimple 15 years	2,60

Malt (2 cl)

Glenmorangie 10 years	2,60
Glenmorangie 18 years	3,70
Glenlivet 12 years	2,60

Irish (2 cl)

Bushmills	2,50
Bushmills Malt 10 years	3,10
Tullamore dew	2,30
Jameson	2,40

American & Canadian (2 cl)

Jim Beam	2,20
Four Roses	2,20
Jack Daniels black label	2,50
Wild Turkey	2,50
Makers Mark	2,70
Canadian Club	2,20

Mixgetränke = Spirituosenpreis (4 cl) + 1,40 Euro für das Füllgetränk

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Palm Beach Orangen-, Ananas-, Traubensaft, Erdbeersirup ¹	4,80
Samba Orangensaft, Soda, Zitrone, Monin Bitter ¹	4,80
Vanilla Surprise Orangen- und Maracujasaft, Lime Juice, Vanillesirup, Cola ^{1,4}	4,90
San Francisco Ananas- und Orangensaft, Grenadine ¹ , Zitrone	4,90
Poncho Ananas-, Orangen-, Grapefruitsaft, Mandelsirup ³ , Grenadine ¹	4,90
Strawberry Tropic Orangen-, Ananas- Maracujasaft, Mandel ³ - und Erdbeersirup ¹ , Lime	4,90
Strawberry Kiss Erdbeeren, Ananassaft, Sahne	4,90
Sweet Sin Kakaomilch, Vanille ³ -, Karamell ³ - und Schokoladensirup ³ , Sahne	4,90
Coconut Kiss Ananas- und Kirschsaff, Grenadine ¹ , Sahne, Kokos	4,90
Ipanema (Driver Caipi) Apfelsaft oder Ginger Ale ¹ , Limette, Rohrzucker	4,90

COCKTAIL CLASSIC'S

Gimlet Gordon's Gin, Lime Juice		5,10
Whiskey Sour Four Roses, Zuckersirup, Zitronensaft		6,10
Tequila Sunrise Limette, Grenadine ¹ , Tequila, Orangensaft		6,10
White Russian Vodka, Kahlúa, Sahne		6,10
Erdbeer Margarita Tequila, Erdbeeren, Zitrone	0,40	7,70
Erdbeer Daiquiri Havana Club, Erdbeeren, Zitrone	0,40	7,70
Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker		6,10
Caipiroshka Vodka, Limette, Rohrzucker		6,10
Aperol Caipi Aperol, Limette, Rohrzucker		6,10

FANCY DRINK'S

Pina Colada

Havana Club, Kokos, Sahne, Ananassaft 6,60

Strawberry Colada

Havana Club, Kokos, Sahne, Erdbeeren, Ananassaft 6,60

Swimming Pool

Havana Club, Smirnoff Vodka, Curacao blue, Kokos, Sahne, Orangen- und Ananassaft 6,70

Flying Kangaroo

Smirnoff Vodka, Havana Club, Galliano, Kokos, Sahne, Orangen- und Ananassaft 6,70

Cuba Libre

Havana Club, Limette, Cola^{1,4} 5,80

Ramazzotti Red Sun

Ramazzotti, Grenadine¹, Zitrone, Apfelsaft 5,60

Red Lagoon

Smirnoff Vodka, Grenadine¹, Blue Curacao¹, Ginger Ale¹ 5,60

FANCY DRINK'S

Malibu Orange

Havana Club, Malibu, Zitrone, Himbeersirup, Orangen- und Maracujasaft 6,60

Sex on the Beach

Smirnoff Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Himbeersirup, Ananassaft 5,90

Planter's Punch

Havana Club, Meyer's Rum, Grenadine¹, Orangensaft und Ananassaft 7,00

Long Island Ice Tea

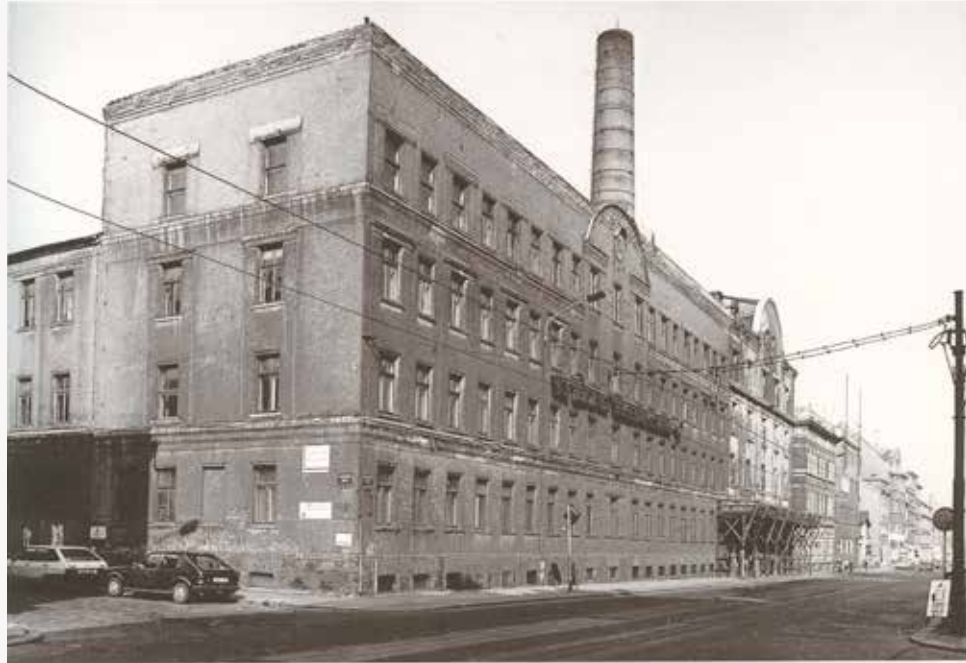
Smirnoff Vodka, Havana Club, Gordon's Gin, Tequila, Triple sec, Orangensaft, Cola^{1,4} 8,10

Mai Tai

Havana Club, Meyer's Rum, Amaretto, Triple sec, Zitrone, Limette, Coruba Rum 73 % 8,10

R. I. P. ☠️

Tequila Silver, Smirnoff Vodka, Gordon's Gin, Triple sec, Grenadine, Lime Juice, Zitrone, Maracujasaft
Rest in Peace = Ruhe in Frieden (14 cl Spirituosen) 13,20



Zschochersche Straße/Lauchstädter Straße, Leipzig, Plagwitz (Foto oben: 1990, Foto unten: 2014)

ZIGARREN

Flor de Selva Petite Cigares – Honduras Florale, zart-würzige Töne geben einen Vorgeschmack auf das milde Potential dieser eleganten Tabakmischung.	1,00
Partagas Chicos Cello – Habana Kleine, kräftige, maschinell hergestellte Havanna. Überraschend dicht, erdig und würzig, leicht im Zug.	1,10
Cohiba Mini Cigarillo – Kuba Lizenz Vollaromatischer Cigarillo mit gutem Zug, Rauch mit Tiefgang, expressiver Geschmack, anhaltende, kräftig-aromatische Würze.	1,30
Quintero Nacionales – Kuba Unterschiedliches Zugverhalten, erdig-robuste Aromen, wird im Verlauf sanfter, gute Einstiegszigarre, angenehm zu rauchen.	3,90
Flor De Selva Panetela – Honduras Florale Geschmacksnuancen, zart-würzige Töne, mildes Potenzial, elegante Tabakmischung.	4,90
Santa Damiana Tabulares Extra – Dom. Rep. Geschmeidiger, erdiger Rauch mit seidigen Bodentönen, sehr guter Zug, leichte, sehr harmonische und gehaltvolle Zigarre.	8,60
Romeo y Julieta Cedros de Luxe No. 3 – Kuba Dichte, aber transparente Aromen mit zimtig-erdiger Würze, aromatisch und weich-holzig, gut gerollt, ausgewogen im Rauchverlauf.	9,70
Montecristo No. 4 – Kuba Erdig-aromatische Noten in Geruch und Geschmack, typisch Kuba, voll und kompakt, Kraft signalisierend, charaktervoll.	10,80
Cohiba Siglo II – Kuba Expressive, würzige Rauchfülle mit Kaffee- und Gewürznoten, aromatisch, weich, Premium-Zigarre	16,10

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 chininhaltig

3 konserviert

4 coffeinhaltig

5 mit Antioxidationsmittel

6 mit Geschmacksverstärker

7 geschwefelt

8 mit Süßungsmitteln

9 mit Phosphat

Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer separaten Allergenenkarte.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.