

Trattoria da Gianni

Benvenuti! Schön, dass du da bist.

*Im Trattoria da Gianni treffen italienische Kulinarik und Genuss aufeinander,
einfach und raffiniert.*

*Lasse dich mit hausgemachter Pasta, hausgemachten Broten, ausgesuchten Fisch- und
Fleischspezialitäten und unseren Antipasti-Variationen kulinarisch verzaubern.*

*Vollendet mit exklusiven italienischen Weinen, dem stilvoll eingerichteten Innenbereich
und der herrlichen Atmosphäre des Striesener Viertels, laden wir dich zum Entspannen,
Verweilen und Genießen ein.*

*Dieses Restaurant ist unser Stück Italien in Dresden.
... und gleichzeitig ein Zuhause, das wir mit unseren Gästen teilen.*



*Wir kochen für unsere Gäste und Freunde,
für den guten Geschmack und das Wohlbefinden.
Wir kochen nicht für Gastrokritiker, nicht für Sterne
und nicht für Social Media.*

*Gianni ist:
good people. good food.*



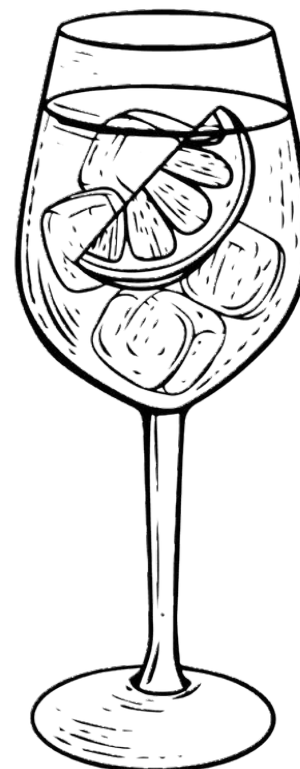
*3 Gänge
Überraschungsmenü 39.95*

*Rinderfilet im Hauptgang + 12.95
Weinbegleitung + 19.00*

*Zwei Überraschungen und
ein Dessert aus unserer Pâtisserie*

APERITIVI & COCKTAILS

Limoncello Spritz	0,25 l	7,95
Deja-Vu L	0,25 l	8,75
Aperol Spritz L10	0,25 l	8,50
Aperol-Maracuja Spritz 1,3,10	0,25 l	8,50
Hugo L11	0,25 l	8,50
Lillet Wildberry L	0,25 l	8,50
Campari Spritz (mit Bitter Lemon)	0,25 l	8,50
Sarti Spritz	0,25 l	8,50
Crodino (alkoholfrei)	0,25 l	7,25
(leicht bitterer Aperitif aus Kräuterextrakten)		



• SPECIAL •

NUR AM MONTAG UND SONNTAG

Jeden Montag und Sonntag schenken wir unsere hausgemachte Pasta im ganzen Parmesanlaib, mit frischem Prosciutto, Garnelen, Rinderfiletstreifen oder vegetarisch.

Tagliolini con parmigiano vegetariana W,G

Hausgemachte Pasta mit Trüffelcreme im Parmesanlaib geschwenkt

19,95

Tagliolini con parmigiano e prosciutto W,G,I

Hausgemachte Pasta mit Trüffelcreme im Parmesanlaib geschwenkt mit Prosciutto

23,95

Tagliolini con parmigiano con gamberi W,G,D,L

Hausgemachte Pasta mit Trüffelcreme im Parmesanlaib geschwenkt mit Garnelen

28,90

Tagliolini con parmigiano e manzo W,G,J,L

Hausgemachte Pasta mit Trüffelcreme im Parmesanlaib geschwenkt mit Rinderfiletstreifen

29,90



CICHETTI & ANTIPASTI

Vorspeisen

Trattoria da
Gianni

Tree Variation della Casa A,W,I,L,2,6

Dreierlei-Vorspeise - getrüffelter Ziegenkäse / Vitello Tonnato / Bufala mit Cherry Tomaten
17,95

Vitello Tonnato A,W,D,G,M,L

Dünn geschnittener Kalbsbraten, Scheiben vom Holsteiner Kalb mit leichter Thunfischsauce, Kapernäpfeln & Limettenfilets
17,95

Carpaccio di Razza Fassona Piemontese e pinoli A,W,G,M,2

Carpaccio vom Piemontesischen Fassona-Rind mit Rucola, gehobelem Parmesankäse & Pinienkerne
17,50
wir empfehlen dazu: Trüffelcreme + 5,50

Bruschetta di Gianni per 2 A,W,I,G,L,M

Mit Knoblauchöl Rosmarin-Focaccia Brot an Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum & Burrata
16,95

Bruschetta della Casa A,W,I

Mit Knoblauchöl geröstetem Brot an Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rucola Parmaschinken & Parmesan
12,95
(vegetarisch: 11,75)

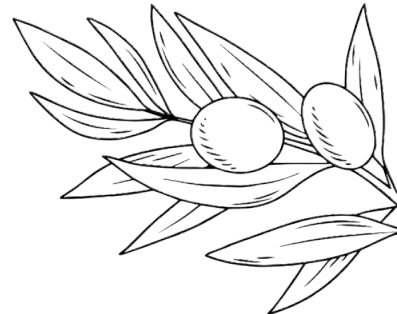
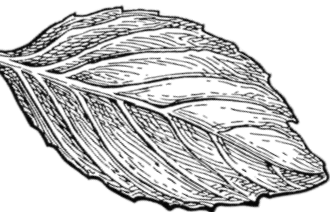
Dreierlei Bruschetta A,W,I,D,G,M,L

*Mit Knoblauchöl geröstetem Brot an Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rucola Parmaschinken & Parmesan,
vegetarische Bruschetta / Ziegenkäse-Bruschetta mit Mango chutney*
13,95

Composizione di Antipasti di "Gianni" A,W,I,D,G,M,L,2,3,6

*Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen: Vitello Tonnato / Prosciutto / mariniertes Gemüse / Salami
Napoli, würzige kalabrische Spianata, zwölf Monate gereifter Grana-Padano / Oliven & getrocknete Tomaten*
Für eine Person 18,95 Für zwei Personen 27,95





BURRATA BAR

Burratina Pugliese Con Datterino, Basilico E Prosciutto di Parma A,W,G,M,L

Frische Burrata mit Datteltomaten, Sant'ilario-Schinken & Basilikum

16,95

Burratina con Crema di Tartufo e Tartufo A,W,G,M,L

Frische Burrata mit Trüffelcreme & Trüffelöl

18,95

Burrata & Balsamico A,W,G,M,L,J,2

Geschmorte Zwiebeln mit Balsamico, Rucola und cremiger Burrata

16,95

INSALATA



Insalata di Gianni A,W,C,D,J,2

Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken & hausgemachtem Dressing und Parmesan

13,95

mit Gambas: +16,95 D,G,L



Cacio e Pepe in Emilia A,W,G,D,L,M,2,3

Bunter Blattsalat und Römersalat-Herzen mit Kirschtomaten, Parmesan Dressing & frischem Pfeffer

15,75

SUPPE

Crema di Pomodoro 5

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Parmesan Crostini

8,45





PRIMO PIATTO

Pasta

Trattoria da
Gianni

Tagliolini con crema di Tartufo W,G

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel-Creme, Parmesan & Trüffelöl

19,95

Taglioni con crema di Tartufo e manzo W,G,J,L

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffelrahmsauce, Trüffelöl & Rinderfiletstreifen

27,95

Casarecce A,W,2,3

Casarecce Manufaktur-Nudeln mit Rinderfiletspitzen in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce mit Basilikum & Olivenöl

21,95

Rigatoni con creme di Pistacchio e Burrata A,W,I,L

Rigatoni Manufaktur-Nudeln mit Pistazien-Creme, Pistazien & Burrata

19,95

Spaghetti All' Aglio, olio e Peperoncino A,W,B,L,J

Spaghetti in Knoblauch, Meersalz, Peperoni, Petersilie, in kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt & Pecorino

16,95

• mit Garnelen 20,95 • mit Rinderfilet 21,95

Pasta Giallo con Ragù Bianco Bolognese, Di Razza Fassona A,W,G,I,L

Manufaktur-Pasta mit hellem Ragout Bolognese vom piemontesischen Fassona-Rind

19,95

Tagliolini al nero di seppia con Frutti di mar A,W,G,D,L,B

Manufaktur-Schwarze Tagliolini mit Muscheln, Garnelen & Meeresfrüchten

22,95

Tagliolini al nero di seppia con Samlone e Spinaci A,W,G,D,L,B

Manufaktur-Schwarze Tagliolini mit Lachswürfeln im Limettenrahm, Kirschtomaten & Spinat

20,95

Tagliolini al Sugo Pomodori A,W,G,C,L,M

Tagliolini mit Tomatensugo, Basilikum-Pesto aus Ligurien & Burrata

19,95

Tortelloni di Gianni A,W,G,D,L,M,2,3

Gefüllte Tortelloni mit Ricotta, Spinat, Salsiccia, Rucola, getrockneten Tomaten & Ricotta Salata

20,95





PIZZA

Margherita Dop A,W,G

Klassischer Teig San Marzano-Tomaten, Bufala Campana DOP-Mozzarella, natives Olivenöl & Basilikum

16,95

Pizza Profumata A,W,G,H,I,J,2,3

Klassischer Teig San Marzano-Tomaten-Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Salami Pikante & Knoblauch

17,95

Pizza Eat-Alla A,W,G,B,L

Klassischer Teig San Marzano-Tomaten-Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Meeresfrüchte, Sesam & Rucola

20,95

Pizza Beato Te A,W,D,F,G,H,I,J,2,3

Klassischer Teig San Marzano-Tomaten-Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola & Grana-Padano

18,95

Pizza Lady Green Pig A,W,E,F,G,C,H,I,J,2,3,11

Klassischer Teig, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna, Burrata, Pistazien Creme & Pistazien

19,95

Pizza La Ritrovata A,W,G,I,L,6

Klassischer Teig San Marzano-Tomaten-Sauce, Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Sardellen & Fior di Latte

17,95

Pizza Vegetariana A,W,L,M,I,6

Klassischer Teig San Marzano-Tomaten-Sauce, Cherry Tomaten, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Oliven & Fior di Latte

18,95

Pizza Formaggiosa A,W,G,H

Klassischer Teig, Bianca Boden, Mozzarella, Fior di Latte, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino, Walnüsse & San Marzano-Tomaten-Sauce

18,95

Pizza Naomi Campbell A,W,G

Klassischer Teig, Bianca Boden, Mozzarella Fior di Latte, Trüffelcreme, Trüffelöl & Burrata

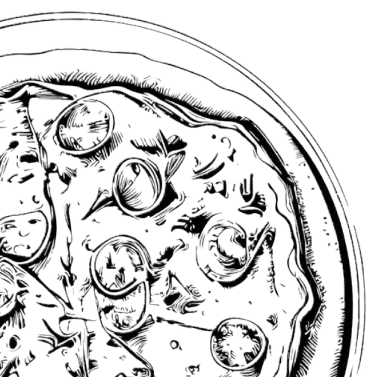
20,95

Pizza Salsiccia e Zucchine A,W,G,H,I,J,2,3

Klassischer Teig, Bianca Boden, Mozzarella Fior di Latte, würzige Salsiccia & Zucchini

18,95

Alle unsere Pizzen werden mit nativem Olivenöl und Oregano gewürzt.





SECONDO PIATTO

Trattoria da
Gianni

*Pesce & Carne werden mit Rosmarinkartoffeln und
frischem Marktgemüse oder Spaghetti All'Aglio serviert.*

PESCE

Filetto di salmone al pepe rosa e limone

Gegrilltes Lachsfilet mit Limettenrahmen & rosa Pfeffer

34,95

Filetto di salmone alla griglia

Gegrilltes Lachsfilet

33,95

CARNE

Filetto di manzo alla griglia

Gegrilltes Rinderfilet

38,95

Filetto al pepe verde

Gegrilltes Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce

39,95

Bitte fragen Sie uns nach dem Tagesgericht.



DOLCE DESSERT



Affogato Tiera di Livazza A,W,G,1,2,9

Tabiti Vanilleeis, Espresso & Kakao 9,95

Scroppino A,W,G,1,2

Zitronensorbet, Wodka oder Prosecco 9,75

Panna Cotta G,6

Weisse Schoko-Panna Cotta mit Himbeeren 9,95

Souffle al cioccolato A,F,H

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis & Himbeeren 10,75

Tiramisu della Casa A,F,H,I,G,L

Hausgemachtes Tiramisu 9,95

Vanille Eis *(Eine Kugel)* 2,25

Zitronensorbet *(Eine Kugel)* 3,25



HOMEMADE STYLE LEMONADES

Lime, Lemon & Ginger 11

Limetten-, Zitronen-, Ingwersirup, Tafelwasser & Minze 0,50 l 7,95

Strawberry Basil Limo 11

Erdbeersirup, Sweet & Sour Mix, Tafelwasser, Limette & frisches Basilikum 0,50 l 7,95

Himbeer-Minze 11

Frische Limetten, Himbeersirup & frische Minze 0,50 l 7,95

Hollunder, Minze & Ginger 11

Hollunder, Tafelwasser & Minze 0,50 l 7,95

Blaubeer Limo 11

Blaubeersirup, Sweet & Sour Mix, Blaubeerlimo, Tafelwasser & frische Minze 0,50 l 7,95

Passionfruit Limo 11

Maracujasirup, Sweet & Sour Mix, Tafelwasser, Orangenscheibe & Minze 0,50 l 7,95

CAFFETTERIA



Espresso	3,30
Espresso macchiato	3,65
Espresso doppio	4,75
Espresso doppio macchiato	4,95
Kaffee	3,95
Cappuccino	4,20
Italienische Schokolade	5,50

TEE

Früchtetee, Grüntee, Schwarztee, Bergkräutertee, Kamillentee, Pfefferminztee	4,75
Tee aus frischem Ingwer	4,60

SAFT & NEKTAR



von Franz Josef Rauch

0,2 l	4,25	0,4 l	5,90
-------	------	-------	------

Orange¹¹/ Mango⁹/ Maracuja⁸/ Rhabarber /
schwarze Johannisbeere⁸/ Apfelsaft¹¹/
Himbeerschorle / Holunderschorle

BIRRE

BIER VOM FASS

Radeberger	0,30 l	4,50
Radeberger	0,50 l	5,70
Radler	0,30 l	4,30
Radler	0,50 l	5,55

FLASCHENBIER

Büble Bayrisch Hell	0,50 l	5,40
Büble Edelweissbier	0,50 l	5,40
Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,50 l	5,40
Radeberger Pilsner alkoholfrei 0,4%	0,33 l	4,50
Peroni Nastro Azzurro (birra italiana - originales ital. Bier)	0,33 l	4,75

SOFTDRINKS

Pepsi / Zero ^{1,2,11}	0,33 l	4,90
Schwip Schwap Orange ^{1,3}	0,33 l	4,90
Seven Up	0,33 l	4,90
Schwip Schwap	0,33 l	4,90
Rauch Bitter Lemon	0,20 l	4,60
Rauch Ginger Ale	0,20 l	4,60
Rauch Tonic Water	0,20 l	4,60

SOFTDRINKS

Selters Leicht	0,25 l	3,95
Selters Leicht	0,75 l	7,95
Selters Naturell	0,25 l	3,95
Selters Naturell	0,75 l	7,95
Sparkler Tafelwasser	0,50 l	4,95

SPIRITUOSEN

Limoncello	2cl	4,95
Ramazzotti	2cl	4,95
Averna	2cl	4,95
Nonino Grappa Vuisinar	2cl	4,95
Nonino Grappa II Moscato	2cl	7,50
Sambuca	2cl	4,95

PROSECCO

Spumante ^L	0,10 l	6,75
Spumante Flasche ^L	0,75 l	32,00

LONGDRINK

(mit Tonic Water oder Bitter Lemon, Zitrone u. Eis)

Malfy Gin	9,95
Malfy Gin Rosa	9,95

VINI IN APERTI

offene Weine 0,2 l 7,95 0,5 l 19,85

WEISSWEIN (Vini Bianchi) *

Pinot Grigio Veneto DOC

In der Nase intensiver Duft von reifen Birnen und Quitten; in Geschmack feine Struktur aromatisch, sehr harmonisch.

Grillo Sicillia DOP

*Sizilianische Rebsorte. Sein Bukett duftet exotisch frisch nach Zitrusfrüchten, Litschis & Mandeln
Am Gaumen zeigt er vergleichsweise wenig Säure.*

ROSE (Vini Rosati) *

Bardolino Charetto DOC

Leicht rosafarben, frisch, fruchtig, Kirch-Bouquet, harmonisch, lebendig, leicht bitterer Nachgeschmack.

ROTWEIN (Vini Rossi) *

Primitivo Puglia IGP

Trockener, kräftiger Rotwein aus Salento mit Sorten typischen Aromen von reifen, roten Beeren, raffiniert untermalt mit zarten Noten von Vanille.

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Rubinrotfarben mit violetten Reflexen. In der Nase rote Frucht mit Anklängen von Maraska-Kirsche und zart würzigen Noten.



• DINNER •

jeden Donnerstag

Ein Menü für Zwei - die perfekte Krönung eines perfekten Abend

Empfang mit zwei Gläsern Prosecco & einer Flasche Rotwein (Primitivo)

der perfekte Begleiter für ein romantisches Essen

Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen:

*Vitello Tonnato / Prosciutto Melone / mariniertes Gemüse / Salami Napoli / würzige kalabrische Spianata /
12 Monate gereifter Grana-Padano / Oliven und getrocknete Tomaten*

zwei Pasta zur Auswahl aus unserer Speisekarte

zwei Desserts & zwei hausgemachte Limoncello nach traditionellem Rezept

für 99,95 statt 120,00

VINI IN BOTTIGLIA

Weinflaschen



WEISSWEIN (Vini Bianchi) *

TereCrea Lugana DOC

0,75 l 39,95

Azienda Agricola Pilandro - Lombardei

Die Trauben des TereCrèa Lugana sind im Herzen des Lugana-Gebietes auf 60-80m Seeshöhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden gewachsen sowie per Hand gelesen und selektioniert.

Gavi del Comune di Gavi DOCG Cà da Bisio

0,75 l 35,95

Terre da Vino / Vite Colte - Piemont

Der Gavi di Gavi präsentiert sich strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase Zitrusfrüchte und grüner Apfel. Ein schöner trockener Geschmack, voll, ausgewogen, blumig und elegant mit frischer Säure im Abgang.

Vermentino di Sardegna DOC

0,75 l 32,95

Sella & Mosca - Sardinien

Fruchtbetontes Bouquet mit Aromen von tropischen Früchten, die von feinen Noten weißer Blüten und Akazie begleitet werden. Am Gaumen ist er frisch und lebendig mit feinwürzigen Noten und einer gut eingebundenen, feinen Säure.

Anthilia Bianco Sicilia DOC

0,75 l 38,95

Donnafugata - Sizilien

Der Wein zeigt sich mit einem schönen Bukett von hellen Früchten, gepaart mit Nuancen von Wiesenblumen. Im Geschmack besticht er durch eine deutlich fruchtige Note, erfrischt durch eine angenehme Würze. Er schließt mit einer guten Persistenz ab.

Angiuli Donato Apulien

0,75 l 34,95

Maccone Negroamaro Bianco Puglia IGP

Ein Wein von großer Originalität und Vielseitigkeit. In der Nase sehr raffiniert, intensiv, harmonisch und komplex, mit Noten von weißen Blüten, Nuancen von Jasmin und Wildblumen; am Gaumen frisch, seidig und lang anhaltend, sehr gut ausbalanciert mit einer perfekt integrierten Mineralität und einer aromatischen Komplexität von bemerkenswerter Wirkung und Ausdauer. Eine wahre Rarität, bei der nur der helle Vorlaufmost der schwarzen Negroamaro-Trauben vergoren wird.

SPUMANTE *

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

0,75 l 32,95

Serena - Venetien

Komplexes Bukett mit einem Hauch von Rose, Jasmin, Glyzine und Akazienblüte. Fruchtige Noten von Apfel, Banane und Ananas mit mineralischen Nuancen. Ein Wein von fantastischer Frische und feiner, langanhaltender Perlage.



VINI IN BOTTIGLIA

Weinflaschen



ROSE (Vini Rosati) *

Bardolino Charetto DOC Saint Valery.

0,75 l 28,95

Azienda Agricola Giarola - Venetien

Leuchtendes Rosa im Glas; im Bukett blumig und elegant mit einem Hauch von Rosen und Veilchen; lebhaft, fruchtig und sehr animierend im Geschmack mit Noten von Blaubeeren und Brombeeren

Maccone Primitivo Rosato Puglia IGP

0,75 l 33,95

Angiuli Donato - Apulien

Schöne, intensive rosa Farbe mit violetten Reflexen. Ein Wein mit intensivem Aroma mit einem Hauch von vollreifen Beeren. Am Gaumen sehr weich, kraftvoll und rund.

ROTWEIN (Vini Rossi) *

Chianti Classico DOCG

0,75 l 46,75

Castello di Fonterutoli - Toskana

Der Wein zeichnet sich durch ein leuchtendes Rubinrot aus und eröffnet in der Nase einen Ansturm von Aromen, die zu Beginn durch knackig rote Kirschen und Walderdbeeren geprägt sind. Danach folgt jede Menge Würze, u.a. von Lorbeerblatt, Schwarzem Tee, etwas Pfeffer, erdige Noten und Zedernholz. Der 12-monatige Ausbau in zum Teil neuen französischen Eichenholzfässern sorgt für fein geschliffene Tannine.

Der Wein tanzt elegant und puristisch über die Zunge und vermittelt einen sauberen, finessenreichen und dennoch klassischen Chianti von einem der interessantesten Weingüter aus dem Herz des Chianti Classico-Gebietes.

Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Mò" DOP

0,75 l 34,95

Cantino Tollo - Abruzzien

In der Nase entwickelt der neueste Wein der Chantina Tollo ein spektakuläres Bouquet mit fülligen und zugleich sehr eleganten Noten von dunklen Waldfrüchten, Schwarzkirschen und Amarenakirschen, unterstützt von subtilen Gewürz- und Holznuancen. Weich und samtig spiegeln sich die Eindrücke im Bouquet am Gaumen wider.

Doppio Passo Primitivo Salento IGT

0,75 l 33,95

Botter - Apulien

Der Doppio Passo Primitivo besticht durch ein dichtes Bouquet von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort. Der Südtaliener ist eine echte Spezialität.

Privè Nerello Mascalese Sicilia IGT

0,75 l 34,95

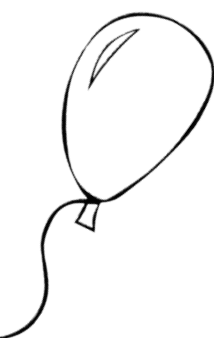
Compagnia Siciliana 1921 - Sizilien

Kirschrote Farbe mit Neigung zu Granat. Hinweise von kleinen roten Früchten, Lakritze, wilden Erdbeeren und schwarzer Kirsche in Spirituosen, zusammen mit Balsamico-Noten von Anis, Eukalyptus und Minze, gut strukturiert am Gaumen.

"Privè" ist ein Nerello Mascalese, dessen Weinberge man hauptsächlich an den Hängen des Ätna im Großraum Catania findet.



EVENTS & FEIERN



Was suchen wir, wenn wir feiern? Es ist der Anlass, der zählt.

Es geht um eine sorgenfreie Zeit, um den Moment.

Wir im Trattoria da Gianni bieten Euch den Rahmen dafür.

Entspannt, professionell und wertschätzend.

Der besondere Ort ist jener, der es versteht, das Leben zu zelebrieren.

Wo Generationen an einem großen Tisch zusammenkommen.

Geteilte Erinnerungen und neue Erfahrungen.

Beste Freundschaften und ganze Familien.

Junge Nähe und alte Lieben.

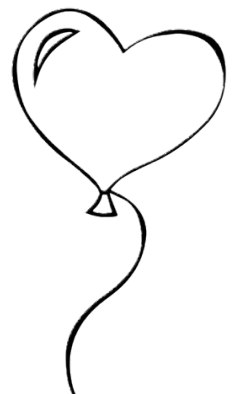
Ganz gleich, wonach Ihr sucht und was Euch bewegt:

Trattoria da Gianni begleitet Euch und Euer Event.

Von intim bis opulent, von klassisch bis euphorisch.

Im Herzen, in Dresden Striesen.

Trattoria da
Gianni



ALLERGENE

- A) enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B) enthält Krebstiererzeugnisse
- C) enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G) enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H) enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J) enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K) enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L) enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M) enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N) Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
- W) Weizen

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) coffeinhaltig
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) Säuerungsmittel
- 5) mit Konservierungsmittel
- 6) mit Süßstoff
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) chininhaltig
- 9) Stabilisatoren
- *Enthält Sulfite