



Menü



PAULANER
Stuben



Thank you



All'occorrenza usiamo prodotti surgelati di qualità - Gegebenfalls verwenden wir hochwertige Tiefkühlprodukte - Occasionally we use high quality frozen products

Allergeni indicati in verde accanto ad ogni pietanza - Die Allergen sind in grüner Farbe neben jeder einzelnen Speise angegeben - The allergens are indicated in green next to each individual dish

Coperto a persona - Gedeck pro Person - Cover charge per Person - 1,50 €

www.paulanerstuben.com



Wi-Fi



Birre alla spina - Fassbiere - Draft beers



(1)

HACKER ANNO 1417

Chiara non filtrata - Naturtrübes -
Natural Cloudy

0,30 lit. - 3,50 €

0,50 lit. - 5,50 €

1,00 lit. - 11,00 €

5,5° alc.



(1)

HACKER MÄRZEN

Rossa - Rotes - Red

0,30 lit. - 4,00 €

0,50 lit. - 6,00 €

1,00 lit. - 12,00 €

5,9° alc.



(1)

PAULANER ORIGINAL

Chiara - Helles - Lager

0,30 lit. - 3,50 €

0,50 lit. - 5,50 €

1,00 lit. - 11,00 €

4,9° alc.



(1)

PAULANER SALVATOR

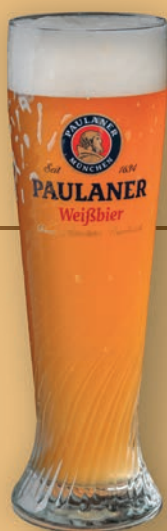
Rossa doppio malto - Rotes
Doppelbock - Red Doublemalt

0,30 lit. - 4,00 €

0,50 lit. - 6,00 €

1,00 lit. - 12,00 €

7,9° alc.



(1)

PAULANER WEISSBIER

Frumento - Weizen - Wheatbeer

0,30 lit. - 3,50 €

0,50 lit. - 5,50 €

1,00 lit. - 11,00 €

5,5° alc.

Birre in bottiglia - Flaschenbiere - Bottled Beers

anche da asporto!
auch zum Mitnehmen!
also to take away!



CHIEMSEER ROSENHEIM

Helles
Chiara
Lager

0,33 lit – 4,00 €

(1)

4,8° alc.



PAULANER WEISSBIER DUNKEL

Frumento scura
Dunkles Weissbier
Wheat dark

0,50 lit. – 5,50 €

(1)

5,3° alc.



HACKER ANNO 1417

Chiara non filtrata
Naturtrübes
Natural Cloudy

0,50 lit. – 5,50 €

(1)

5,5° alc.



PAULANER ORIGINAL ALKOHOLFREI

Chiara analcolica
Helles alkoholfrei
Lagerbeer no alcohol

0,50 lit. – 5,50 €

(1)

<0,5° alc.



PAULANER WEISSBIER – LIMO ALKOHOLFREI

Frumento analcolica con limonata
Alkoholfreies Weissbier mit Limo
Wheatbeer with no alcohol and
Lemonade

0,33 lit – 4,00 €

(1)

0,0° alc.



PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI

Frumento analcolica
Alkoholfreies Weissbier
Wheatbeer no alcohol

0,50 lit. – 5,50 €

(1)

0,0° alc.

Bevande - Getränke - Drinks



- 0,20 lit – 2,50 € Coca Cola alla spina - Coca Cola vom Fass - Coca Cola draft
 0,40 lit. – 4,00 € Limonata alla spina- Limonade vom Fass- Lemonade draft
 Succo di sambuco - Holunderschorle - Elder juice
 Succo di ribes nero - Johannisbeerschorle - Blackcurrant juice
 Succo mela - Apfelsaft oder Apfelschorle - Apple juice



- 0,33 lit. – 3,00 € Fanta lattina - Fanta Dose - Fanta can
 Coca Cola lattina - Coca Cola Dose - Coca Cola can
 Coca Cola "Zero" lattina - Coca Cola "Zero" Dose - Coca Cola "Zero" can
 Sprite lattina - Sprite Dose - Sprite can
 Te' freddo pesca-limone lattina - Pfirsich-Zitronen Eistee Dose - Ictea Lemon- Peach



- 0,20 lit. – 3,00 € Succhi di frutta: Arancia, Ananas, Albicocca
 Frucht Säfte: Orange, Ananas, Aprikose
 Fruit Juices: Orange, Pineapple, Apricot



- 0,25 lit. – 1,50 €
 0,50 lit. – 2,50 € Acqua minerale "Plose" - "Plose" Mineralwasser - Mineral Water "Plose"
 0,75 lit. – 3,50 €



- 0,25 lit. – 4,00 € **VINI DAL FUSTO- FASSWEINE - DRAFT WINES (12)**
 0,50 lit. – 7,00 € Merlot (Rosso - Rotwein- Redwine)
 1,00 lit. – 14,00 € Pinot bianco – Weissburgunder (Bianco - Weisswein -Whitewine)



- 0,10 lit.- 4,50 €
 0,25 lit. - 9,00 €
 0,50 lit. - 18,00 €
 0,75 lit. - 26,00 €

- 5,50 € Veneziano - Hugo



- Liquore alla mela verde - Apfellikör - Green Apple Liquor
 Liquore all` Albicocca - Aprikosenlikör - Apricot Liquor
 Liquore al sambuco - Holunderlikör - Elder Liquor
 Liquore al mirtillo - Heidelbeerlikör - Blueberry Liquor
 Liquore alla liquirizia - Lakritzenlikör - Licorice Liquor
 Limoncello - Zitronenlikör - Lemon liquor
 Grappa Chardonnay - Grappa Williams - Grappa Barrique

- Espresso - Macchiato (7)
 1,50 € Orzo - Gerstenkaffee - Barley Coffee
 Decaffeinato - Koffeinfrei - Decaffeinated
 Cappuccino (7)
 2,50 € Caffè corretto - Kaffee mit Schuss - Proper Coffee
 Caffè Americano - Tasse Kaffee - American Coffee
 3,00 € Latte Macchiato (7)





Vini bianchi bottiglia
Flaschen Weissweine
Bottle Whitewines:

Chardonnay
 Sauvignon
 Gewürztraminer

0,10 lit. - 4,50 €
 0,25 lit. - 9,00 €
 0,50 lit. - 18,00 €
 0,75 lit. - 26,00 €

(12)



Vini rossi bottiglia
Flaschen Rotweine
Bottle redwines:

Lagrein
 Blauburgunder
 Teroldego
 Cabernet
 St. Magdalener

0,10 lit. - 4,50 €
 0,25 lit. - 9,00 €
 0,50 lit. - 18,00 €
 0,75 lit. - 26,00 €

(12)

Antipasti / Appetizer / Appetizer



BRUSCHETTA DOLOMITI formaggio di malga, Speck Alto Adige IGP, funghi porcini

Alpenkäse Südtiroler Speck g.g.A, Steinpilzen

Alpine cheese, Speck Southtyrol PGI, edible mushrooms

(1,7)



10,00 €



MERENDA TIROLESE: Speck Alto Adige IGP, formaggio locale, crocchetta di patate "Rösti"

SÜDTIROLER MARENDE: Südtiroler Speck g.g.A., einheimische Käse, Rösti

TYROLEAN SNACK PLATE: Speck Southtyrol PGI, traditional cheese, Rösti

(1,7)



13,00 €



Tagliere di salumi e formaggi locali

Auswahl an einheimischen Aufschnitten und Käsesorten auf Holzbrett serviert

Assortment of tyrolean sausages and cheeses on wooden board

(7)



13,00 €



Insalata della Casa (con tonno, mozzarella, gamberi grigliati)

Haus – Salat (mit Thunfisch, Mozzarella, gegrillten Krevetten)

House – Salad (with tuna, mozzarella, grilled prawns)

(2,4,7)



12,00 €



Brezel caldo – 2,50 €

Warmer Brezel

Warm Brezel

(1)



2,50 €



Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed Salad



6,00 €

Primi Regionali / Regionale Vorspeisen / Regional first plates



Maccheroni del pastorello con ragu' e funghi di bosco

Hirtenmakkaroni mit Ragout und Waldpilzen

Maccheroni of the shepherd with Bolognese- Ragout and forest mushrooms

(1,7,9)



11,00 € - big 13,00 €



SPINATSPATZLEN

Gnocchetti tirolesi di spinaci alla panna con speck

Tiroler Spinatspätzlen mit Speck und Rahm

Tyrolean spinach Gnocchi with cream and Speck

(1,3,7)



11,00 € - big 13,00 €



SCHLUTZKRAPPEN

Ravioli tirolesi di ricotta e spinaci con burro fuso e grana

Tiroler Topfen und Spinat - Teigtaschen mit zerlassener Butter und Parmesan

Tyrolean Ravioli filled with spinach and cheese served with melted butter and Parmigiano

(1,3,7)



12,00 €



Canederli allo speck fatti a mano serviti con funghi di bosco

Hausgemachte Speckknödel mit Waldpilzen

Hand made Speck bread dumplings with forest mushrooms

(1,3,7)



11,00 €



POKER DI PRIMI / VORSPEISENPOKER / FIRST PLATES POKER

composto dai quattro primi piatti elencati sopra

bestehend aus den vier oben angegebenen Vorspeisen

composed of the four dishes listed above

(1,3,7,9)



14,00 €



Tris di canederli fatti a mano (speck, formaggio, spinaci) con insalatina di cappucci

Hausgemachtes Knödeltris (Speck, Käse, Spinat) mit Krautsalat

Combination of three home made Tyrolean bread - dumplings (Speck, Cheese and Spinach) with cabbage salad

(1,3,7)



13,00 €

Primi Cucina Italiana - Italienische Vorspeisen - Italian first plates



Pennette all' Arrabbiata con bocconcini di mozzarella

Mildscharfe Arrabbiata Nudel mit Mozzarella Kugeln

Mild Spicy Pasta Arrabbiata with mozzarella

(1,7)



11,00 € - big 13,00 €



Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara

Pasta Spaghetti Carbonara

(1,3,7)



11,00 € - big 13,00 €



Tagliatelle della Nonna al ragù fatto in casa

Omas Bandnudel mit hausgemachtem Ragout

Grandma`s Pasta Tagliatelle with homemade Ragout



(1,3,7,9,12)

12,00 € - big 14,00 €



Lasagne alla Bolognese

Lasagne vom Rohr

Lasagne



(1,3,7,9,12)

12,00 €

Best Sellers



PADELLA OKTOBERFEST / OKTOBERFESTPFANNE / OKTOBERFESTPAN

Gulasch di manzo, salsiccia alla griglia, insalata di cappucci, patate saltate, canederlo allo speck

Rindsgoulasch, Bratwurst, Krautsalat, Röstkartoffel, Speckknödel

Beef - Goulasch, Hauswurst, cabbage salad, roast potatoes, breaddumpling

(1,3,7,12)



16,00 €



GRIGLIATA PAULANER / PAULANER GRILLPLATTE / PAULANER MIXED GRILL

Grigliata di carni miste (manzo, pollo, maiale, würstel) con contorno a scelta

Fleisch - Mixed Grill (Rind, Huhn, Schwein, Wurst) mit Beilage nach Wunsch

Grilled Meat (beef, chicken, pork, Wurst sausage) with side dish as desired

(1,5)



25,00 €

Paulaner Stuben Classic



Wurstel bollito con patatine fritte

Wurstel mit Pommes Frites
Boiled Wurst Sausage with french fries

(1,5)



10,00 €



Uova all'occhio di bue su speck croccante e patate saltate

Spiegeleier auf knusprigen Speckscheiben mit Röstkartoffel
Fried Eggs with crispy Speck and roast potatoes

(3)



12,00 €



Salsiccia alla griglia con patate saltate e insalata di cappucci

Bratwurst mit Röstkartoffel und Krautsalat
"Bratwurst" – Grilled sausage with roast potatoes and cabbage salad



13,00 €



Bistecca di maiale impanata con patatine fritte e marmellata di mirtilli rossi

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeer - Marmelade
Breaded pork escalope with french fries and redberry jam

(1,3,5)



14,00 €



Formaggio di malga alla piastra con verdure saltate e funghi di bosco

Alpenkäse vom Grill mit sautiertem Gemüse und Waldpilzen
Grilled Alpine Cheese with sauteed vegetables and forest mushrooms

(7)



14,00 €



Gulasch di manzo con canederli allo speck

Rindsgoulasch mit Speckknödel
Beef - Goulasch with speck bread dumplings

(1,3,7,12)



14,00 €

Paulaner Stuben Classic



PAULANER BURGER

Hamburger di manzo, formaggio Cheddar, cipolle brasate, insalata, salsa Burger - con patate fritte rustiche

Rinds Burger, Cheddar Käse, geschmorte Zwiebel, Salat, Burger Sauce - mit rustikalen Pommes frites

Beef burger, Cheddar cheese, braised onions, salad, burger sauce - with rustic french fries

(1,3,7)



14,00 €



Filetto di Trota salmonata alla piastra con verdure saltate

Lachsforellen Filet vom Grill mit sautiertem Gemüse

Salmon trout fillet with sauteed vegetables

(4)



15,00 €



Costine di maiale al forno con patatine rustiche e salsa Chili

Schweinsrippeln vom Ofen mit rustikalen Pommes und Chili - Sauce

Pork Ribs with rustic french fries and Chili Sauce

(1,5)



15,00 €



Roast Beef all' Inglese con patate saltate e salsa tartara -

Englisches Roast Beef mit Röstkartoffel und Tartaresauce

English Roast Beef with roast potatoes and tartare sauce

(3,7)



14,00 €



Tagliata di Manzo con rucola, scaglie di grana e pomodorini

Rindssteak vom Grill mit Rauke, Parmesankäse Flocken und Kirschtomaten

Grilled Beef Steak with rucola, flakes of Parmigiano cheese and cherry tomatoes

(1.5.7)



21,00 €



Tagliata di Vitello con patate saltate e funghi di bosco

Kalbssteak vom Grill mit Röstkartoffel und Waldpilzen

Grilled Veal Steak with roast potatoes and forest mushrooms

(7)



21,00 €

Contorni / Beilagen / Side Dishes



Patatine fritte

Pommes Frites

French Fries

(1,5)



5,00 €



Patate fritte rustiche

Rustikale Pommes frites

Rustic French Fries

(1,5)



5,00 €



Insalata di cappucci con speck

Krautsalat mit Speck

Cabbage Salad with Speck



5,00 €



Patate saltate

Röstkartoffel

Roast Potatoes



5,00 €



Röesti

(1,5)



5,00 €



Funghi di bosco

Waldpilzen

Forrest Mushrooms

(7)



5,00 €

PIZZA



MARGHERITA (1,5)

Pomodoro, mozzarella, origano
Tomaten, Mozzarella, Origanum
Tomato, mozzarella, oregano



PROSCIUTTO COTTO (1,7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken
Tomato, mozzarella, cooked ham



SALAME PICCANTE (1,7)

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, spicy salami



WÜRSTEL (1,7)

Pomodoro, mozzarella, Würstel
Tomaten, Mozzarella, Würstel
Tomato, mozzarella, boiled sausage



POMMES FRITES (1,5,7)

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte
Tomaten, Mozzarella, Pommes frites
Tomato, mozzarella, french fries



TONNO CIPOLLA (1,4,7)

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Tomato, mozzarella, tuna, onion



PROSCIUTTO FUNGHI (1,7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi misti
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Mischpilzen
Tomato, mozzarella, cooked ham, mixed mushrooms



DIAVOLA (1,7)

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschoten
Tomato, mozzarella, spicy salami, sweet peppers



NAPOLI (1,4,7)

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven
Tomato, mozzarella, anchovy, olives



CAPRICCIOSA (1,7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi misti
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Mischpilzen
Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, mixed mushrooms



4 STAGIONI (1,7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi misti, carciofi, olive Taggiasche
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mischpilzen, Artischocken, Oliven Taggiasche
Tomato, mozzarella, cooked ham, mixed mushrooms, artichokes, Taggiasca olives



4 FORMAGGI (1,7)

Pomodoro, mozzarella, Edamer, gorgonzola, grana
Tomaten, Mozzarella, Edamer, Gorgonzola, Parmesan
Tomato, mozzarella, Edamer, Gorgonzola, parmigiano

8,00 €



VEGETARIANA (1,7)

Pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane, parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Parmesan
Tomato, mozzarella, zucchini, sweet peppers, egg plants, parmigiano

9,00 €



TIROLESE (1,7)

Pomodoro, mozzarella, grana, cipolla, speck
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Zwiebel, Speck
Tomato, mozzarella, parmigiano, onion, speck

9,50 €



HAWAI (1,7)

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, ananas
Mozzarella, Tomaten, Kochschinken, Ananas
Tomato, Mozzarella, cooked ham, pineapple

9,50 €

9,50 €



PRIMAVERA (1,7)

Mozzarella, pomodoro, pomodorini, grana a scaglie, rucola
Mozzarella, Tomaten, Kirschtomaten, Parmesan, Rauke
Tomato, Mozzarella, cherrie tomatoes, parmigiano, rucola

10,50 €



GRECA (1,7)

Pomodoro, mozzarella, Feta, olive Taggiasche, prosciutto crudo
Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven Taggiasche, Rohschinken
Tomato, mozzarella, greek cheese, Taggiasca olives, raw ham

10,50 €



CALZONE (1,7)

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, funghi misti
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Kochschinken, Mischpilzen
Tomato, mozzarella, spicy salami, cooked ham, mixed mushrooms

10,50 €



CRUDO E RUCOLA (1,7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Tomato, mozzarella, raw haw, rucola

11,00 €



DOLOMITI (1,7)

Pomodoro, mozzarella, formaggio di malga, speck, porcini
Tomaten, Mozzarella, Alpenkäse, Speck, Steinpilzen
Tomato, mozzarella, Alpine cheese, speck, porcini mushrooms

11,00 €

12,00 €

12,00 €



- bufala - Büffelmozzarella - Mozzarella Buffalo: + 3,50 €
- Salsa all'aglio - Knoblauchsauce - Onionsauce: 2,00 €
- Aggiunte - Zutaten - Supplements: + 1,00 ~ 4,00 €

Desserts



AFFOGATO

Gelato artigianale alla vaniglia con caffè espresso

Hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso

Artisinal Vanilla Icecream with Espresso Coffee

(3,7)



01 pallina - Kugel - Scoop 3,50 €

02 palline - Kugel - Scoops 5,50 €



HEISSE LIEBE

Gelato artigianale alla vaniglia con salsa calda di lamponi

Hausgemachtes Vanilleeis mit warmer Himbeer Sauce

Artisinal Vanilla icecream with warm raspberry sauce

(3,7)



6,50 €



Panna Cotta con caramello

Panna Cotta mit Karamelsauce

Panna Cotta with caramel sauce

(7)



7,00 €



Tiramisù della casa

Hausgemachter Tiramisù

Home made Tiramisu

(1,3,7,12)



7,00 €



Strudel di mele dell' Alto Adige con con gelato artigianale alla vaniglia

Südtiroler Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanille Eis

Southtyrolean Apple – Strudel with artisanal vanilla icecream

(1,3,7,8)



7,50 €



Tortino caldo dal cuore morbido al cioccolato con gelato artigianale alla vaniglia

Warmes Törtchen mit zartem Schoko Herz und hausgemachtem Vanille Eis

Warm Cake with soft chocolate heart and artisanal vanilla icecream

(1,3,7)



8,00 €



EISDIELE - GELATERIA

eccetera...

BOZEN - BOLZANO



Guardians of Tradition

Authentic flavors, crafted with passion



5 min



Via Grappoli 23 Weintraubengasse
(angolo via Conciapelli / Ecke Gerbergasse)

Bolzano / Bozen - Tel. 0471 972930

www.gelateriaeccetera.com - info@gelateriaeccetera.com

Information über Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

Informazione relativa agli allergeni e intolleranze alimentari

Substances or products causing allergies or intolerances

			Nr.
Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof.	1
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crustaceans and products thereof	2
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Uova e prodotti a base di uova	Eggs and products thereof	3
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Pesce e prodotti a base di pesce	Fish and products thereof	4
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Peanuts and products thereof	5
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soia e prodotti a base di soia	Soybeans and products thereof	6
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio)	Milk and products thereof (including lactose)	7
Schalenfrüchte: Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> - Wangenh. - K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs	Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> - Wangenh. - K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	Nuts: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh. - K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	8
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sedano e prodotti a base di sedano	Celery and products thereof	9
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senape e prodotti a base di senape	Mustard and products thereof	10
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesame seeds and products thereof	11
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	12
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupin and products thereof	13
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products thereof	14