



PAULANER
Stuben



Menù



 BEST SELLER



 WIFI

Via Argentieri 16 Silbergasse - 39100 Bolzano/Bozen
T. +39 0471 980407 - www.paulanerstuben.com



BIRRE ALLA SPINA – FASSBIERE – DRAUGHT BEERS



- (1) PAULANER <ORIGINAL> (Chiara / Helles / Lager - 4,9° alc.):
0,30 lit. – 3,50 € / 0,50 lit. – 5,50 € / 1,00 lit. – 11,00 €
- (1) PAULANER <WEISSBIER> (Frumento / Weizen / Wheatbeer - 5,5° alc.):
0,30 lit. – 3,50 € / 0,50 lit. – 5,50 € / 1,00 lit. – 11,00 €
- (1) HACKER <ANNO 1417> (Chiara non filtrata / Naturtrübes / Natural Cloudy - 5,5° alc.):
0,30 lit. – 3,50 € / 0,50 lit. – 5,50 € / 1,00 lit. – 11,00 €
- (1) PAULANER <SALVATOR> (Rossa doppio malto / Rotes Doppelbock / Red Doublemalt - 7,9° alc.):
0,30 lit. – 4,00 € / 0,50 lit. – 6,00 € / 1,00 lit. – 12,00 €
- (1) HACKER <MÄRZEN> (Rossa / Rotes / Red - 5,9° alc.):
0,30 lit. – 4,00 € / 0,50 lit. – 6,00 € / 1,00 lit. – 12,00 €

BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA – SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE – SPECIAL BEERS IN BOTTLES

(anche da asporto! – auch zum Mitnehmen! – also to take away!)



- (1) <CHIEMSEER ROSENHEIM>
(Helles / Chiara / Lager - 4,8° alc.): 0,33 lit – 4,00 €
- (1) PAULANER <WEISSBIER DUNKEL>
(Frumento scura / dunkles Weissbier / Wheat dark - 5,3° alc.): 0,50 lit. – 5,50 €
- (1) HACKER <ANNO 1417>
(Chiara non filtrata / Naturtrübes / Natural Cloudy - 5,5° alc.): 0,50 lit. – 5,50 €



BIRRE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIES BIER – BEERS WITH NO ALCOHOL



(anche da asporto! – auch zum Mitnehmen! – also to take away!)

- (1) PAULANER <ORIGINAL ALKOHOLFREI>
(Chiara analcolica / Helles alkoholfrei / Lagerbeer no alcohol): 0,50 lit. – 5,00 €
- (1) PAULANER <WEISSBIER ALKOHOLFREI>
(Frumento analcolica / Alkoholfreies Weissbier / Wheatbeer no alcohol): 0,50 lit. – 5,00 €
- (1) PAULANER <WEISSBIER – LIMO ALKOHOLFREI>
(Frumento analcolica con limonata / Alkoholfreies Weissbier mit Limo / Wheatbeer with no alcohol and Lemonade): 0,33 lit – 3,50 €

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

Gli allergeni sono indicati in verde accanto ad ogni pietanza (vedi ultima pagina di questo menu) / Die Allergen sind in
grüner Farbe neben jeder einzelnen Speise angegeben (siehe letzte Seite dieser Speisekarte) / The allergens are indicated
in green next to each individual dish (see the last page of this menu)

Coperto a persona: 1,50 € / Gedeck pro Person: 1,50 € / Cover per Person: 1,50 €



BEVANDE ANALCOLICHE / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFTDRINKS:

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



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

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



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

(12) VINI DAL FUSTO / FASSWEINE / DRAUGHTWINES:

Merlot (Rosso / Rotwein / Redwine)
 Pinot bianco - Weissburgunder (Bianco / Weisswein / Whitewine)
 Bicch, Glas, glass - 2,00 € / 0,25 lit. - 4,00 € / 0,50 lit. - 7,00 € / 1,00 lit. - 14,00 €



(12) VINI ROSSI BOTTIGLIA / FLASCHEN ROTWEINE / BOTTLE REDWINES:

Lagrein / Blauburgunder / Teroldego / Cabernet / St. Magdalener
 Bicch, Glas, glass - 4,50 € / 0,25 lit. - 8,00 € / 0,50 lit. - 16,00 € / 0,75 lit. - 24,00 €

(12) VINI BIANCHI BOTTIGLIA / FLASCHEN WEISSWEINE / BOTTLE WHITEWINES:

Chardonnay / Sauvignon / Gewürztraminer
 Bicch, Glas, glass - 4,50 € / 0,25 lit. - 8,00 € / 0,50 lit. - 16,00 € / 0,75 lit. - 24,00 €

APERITIVI / APERITIVS

(12) Prosecco
 Bicch, Glas, glass - 4,50 € / 0,25 lit. - 8,00 € / 0,50 lit. - 16,00 € / 0,75 lit. - 24,00 €
 (12) Veneziano / Hugo - 5,00 €
 San Bitter, Gingerino, Campari - 3,00 €

CAFFETTERIA / KAFFEE / COFFEE



Espresso / (7) Macchiato
 Orzo / Gerstenkaffee / Barley Coffee
 Decaffeinato / Koffeinfrei / Decaffeinated
 1,50 €

(7) Cappuccino
 Caffè corretto / Kaffee mit Schuss / Proper Coffee
 Caffè Americano / Tasse Kaffee / American Coffee
 2,50 €

(7) Latte Macchiato - 3,00 €



ANTIPASTI / APPETIZER / APPETIZER



(1,7) BRUSCHETTA DOLOMITI – 10,00 €

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) MERENDA TIROLESE / SÜDTIROLER MARENDE / TYROLEAN SNACK PLATE – 13,00 €

Speck Alto Adige IGP, formaggio locale, crocchetta di patate "Rösti"
Südtiroler Speck g.g.A., einheimische Käse, Rösti
Speck Southtyrol PGI, traditional cheese, Rösti

(7) Tagliere di salumi e formaggi locali – 13,00 €

Auswahl an einheimischen Aufschnitten und Käsesorten auf Holzbrett serviert
Assortment of tyrolean sausages and cheeses on wooden board

(2,4,7) Insalata della Casa (con tonno , mozzarella, gamberi grigliati) – 12,00 € **Haus – Salat (mit Thunfisch, Mozzarella, gegrillten Krevetten)** **House – Salad (with tuna, mozzarella, grilled prawns)**



(1) Brezel caldo – 2,50 € **Warmer Brezel** **Warm Brezel**



PRIMI PIATTI / VORSPEISEN / FIRST PLATES



(1,7,9) Maccheroni del pastorello con ragu' e funghi di bosco – 10,00 €/BIG: 12,00 € **Hirtenmakkaroni mit Ragout und Waldpilzen** **Maccheroni of the shepherd with Bolognese- Ragout and forest mushrooms**

(1,3,7) <SPINATSPATZLEN > – 10,00 €/ BIG: 12,00 € **Gnocchetti tirolesi di spinaci alla panna con speck** **Tiroler Spinatspätzlen mit Speck und Rahm** **Tyrolean spinach Gnocchi with cream and Speck**

(1,3,7) <SCHLUTZKRAPFEN > – 11,00 €/ BIG: 13,00 € **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) Canederli allo speck fatti a mano serviti con funghi di bosco – 10,00 € **Hausgemachte Speckknödel mit Waldpilzen** **Hand made Speck bread dumplings with forest mushrooms**

(1,3,7,9) POKER DI PRIMI / VORSPEISENPOKER / FIRST PLATES POKER – 14,00 € **composto dai quattro primi piatti elencati sopra** **bestehend aus den vier oben angegebenen Vorspeisen** **composed of the four dishes listed above**

(1,3,7) Tris di canederli fatti a mano (speck, formaggio, spinaci) con insalatina di cappucci – 12,00 € **Hausgemachtes Knödeltris (Speck, Käse, Spinat) mit Krautsalat** **Combination of three home made Tyrolean bread - dumplings (Speck, Cheese and Spinach) with cabbage salad**

(1,5) Würstel bollito con patatine fritte – 10,00 €

Würstel mit Pommes Frites

Boiled Wurst Sausage with french fries

(3) Uova all' occhio di bue su speck croccante e patate saltate – 11,00 €

Spiegeleier auf knusprigen Speckscheiben mit Röstkartoffel

Fried Eggs with crispy Speck and roast potatoes

Salsiccia alla griglia con patate saltate e insalata di cappucci – 12,00 €

Bratwurst mit Röstkartoffel und Krautsalat

“Bratwurst” – Grilled sausage with roast potatoes and cabbage salad

(1,3,5) Bistecca di maiale impanata con patatine fritte/patate saltate e marmellata di mirtilli rossi – 14,00 €

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites/ Röstkartoffel und Preiselbeer - Marmelade

Breaded pork escalope with french fries/ roast potatoes and redberry jam

(7) Formaggio di malga alla piastra con verdure saltate e funghi di bosco – 13,50 €

Alpenkäse vom Grill mit sautiertem Gemüse und Waldpilzen

Grilled Alpine Cheese with sauteed vegetables and forest mushrooms



(1,3,7,12) Gulasch di manzo con patate saltate oppure canederli allo speck – 14,00 €

Rindsgoulasch mit Röstkartoffel oder Speckknödel

Beef - Goulasch with roast potatoes or speck breaddumplings

(1,3,7,12) PADELLA OKTOBERFEST / OKTOBERFESTPFANNE / OKTOBERFESTPAN – 16,00 €

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

(1,5,7) Tagliata di Manzo con rucola, scaglie di grana e pomdorini – 21,00 €

Rindssteak vom Grill mit Rauke, Parmesankäse Flocken und Kirschtomaten

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

(7) Tagliata di Vitello con patate saltate e funghi di bosco – 21,00 €

Kalbssteak vom Grill mit Röstkartoffel und Waldpilzen

Grilled Veal Steak with roast potatoes and forest mushrooms

(1,5) GRIGLIATA PAULANER / PAULANER GRILLPLATTE / PAULANER MIXED GRILL – 25,00 €

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) Patatine fritte / Pommes Frites / French Fries

Patate saltate / Röstkartoffel / Roast Potatoes

(1,5) Patate fritte rustiche / Rustikale Pommes frites / Rustic French Fries

Insalata mista / Gemischter Salat / Mixed Salad

Insalata di cappucci con speck / Krautsalat mit Speck / Cabbage Salad with Speck

Rösti

(7) Funghi di bosco / Waldpilzen / Forrest Mushrooms



PIZZERIA

MARGHERITA – 8,00 € (1,7)

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



PROSCIUTTO COTTO – 9,00 € (1,7)

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

SALAME PICCANTE – 9,50 € (1,7)

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

WÜRSTEL – 9,50 € (1,7)

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

POMMES FRITES – 9,50 € (1,5,7)

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



NAPOLI – 10,50 € (1,4,7)

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



TONNO CIPOLLA – 10,50 € (1,4,7)

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



PROSCIUTTO FUNGHI – 10,50 € (1,7)

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

DIAVOLA – 10,50 € (1,7)

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

CAPRICCIOSA – 11,00 € (1,7)

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

4 STAGIONI – 11,00 € (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



VEGETARIANA – 11,00 € (1,7)

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

4 FORMAGGI – 11,00 € (1,7)

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



CONTADINA – 11,00 € (1,7)

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola
Tomato, mozzarella, spicy salami, Gorgonzola

TIROLESE – 11,00 € (1,7)

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

HAWAI – 11,00 € (1,7)

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

PRIMAVERA – 11,00 € (1,7)

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



GRECA – 11,00 € (1,7)

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

CALZONE – 11,00 € (1,7)

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

CRUDO E RUCOLA – 11,00 € (1,7)

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

DOLOMITI – 12,00 € (1,7)

Pomodoro, mozzarella, formaggio di malga, speck, porcini
Tomaten, Mozzarella, Alpenkäse, Speck, Steinpilzen
Tomatoes, Mozzarella, Alpine Cheese, Speck, edible
mushrooms

CON BUFALA / MIT BÜFFELMOZZARELLA: + 3,50 €
SALSA ALL'AGLIO/KNOBLAUCHSAUCE/ ONIONSAUCE:
2,00 €

AGGIUNTE/ZUTATEN/SUPPLEMENTS: + 1,00 ~ 4,00 €

Le pizze ed i piatti dalla cucina hanno tempi di
preparazione molto differenti tra loro e per questo
motivo non sempre riusciamo a servirli
contemporaneamente – siamo certi della vostra
comprensione.

Die Pizzen und die Gerichte aus der Küche haben sehr
unterschiedliche Zubereitungszeiten und aus diesem
Grund können wir diese nicht immer gleichzeitig
servieren - wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

The pizzas and the dishes from the kitchen have very
different preparation times and for this reason we are
not always able to serve them at the same time - we are
sure of your understanding.

(3,7) <AFFOGATO>

Gelato artigianale alla vaniglia con caffè'espresso

Hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso

Home made Vanilla Icecream with Espresso Coffee

01 pallina / 01 Kugel / 01 Scoop - 3,50 €

02 palline / 02 Kugel / 02 Scoops - 5,50 €

(3,7) <HEISSE LIEBE>

Gelato artigianale alla vaniglia con salsa calda di lamponi - 6,50 €

Hausgemachtes Vanilleeis mit warmer Himbeer Sauce

Artisianal Vanilla icecream with warm raspberry sauce

(7) Panna Cotta con caramello - 6,50 €

Panna Cotta mit Karamelsauce

Panna Cotta with caramel sauce

(1,3,7,12) Tiramisu' della casa - 6,50 €

Hausgemachter Tiramisu'

Homemade Tiramisu

(1,3,7,8) Strudel di mele dell'Alto Adige con con gelato artigianale alla vaniglia (3,7) - 7,50 €

Südtiroler Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanille Eis

Southtyrolean Apple - Strudel with artisanal vanilla icecream

(1,3,7) Tortino caldo dal cuore morbido al cioccolato con gelato artigianale alla vaniglia (8) - 8,00 €

Warmes Törtchen mit zartem Schoko Herz und hausgemachtem Vanille Eis

Warm Cake with soft chocolate heart and artisanal vanilla icecream



In abbinamento ai nostri dolci consigliamo

Zu unseren Nachspeisen empfehlen wir

We recommend with our desserts:



Liquore alla mela verde / Apfellikör / Green Apple Liquor - 4,00 €

Liquore all' Albicocca / Aprikosenlikör / Apricot Liquor - 4,00 €

Liquore al sambuco / Holunderlikör / Elder Liquor - 4,00 €

Liquore al mirtillo / Heidelbeerlikör / Blueberry Liquor - 4,00 €

Liquore alla liquirizia / Lakritzenlikör / Licorice Liquor - 4,00 €

Limoncello / Zitronenlikör / Lemon liquor - 4,00 €

Grappa Chardonnay / Grappa Williams / Grappa Barrique - 4,00 €

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	Crostaeei e prodotti a base di crostaeei	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	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 (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis - Wangenh. - K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs	Frutta a guscio : mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis - Wangenh. - K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh. - K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), 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