Dorint

Marc Aurel Resort
Bad Gögging

HERZLICH WILLKOMMEN

im
Restaurant

- Forum -

SPEISEN

&

GETRÄNKE

„Genuss wie zur Zeit der Römer – modern interpretiert“

Inspiriert von der römischen Badekultur und der Kraft der Natur rund um Bad Gögging, vereint unsere Küche mediterrane Leichtigkeit mit regionaler Qualität.
Wir kochen bewusst: für Balance, Genuss und nachhaltige Erholung, damit sich Körper und Geist auch nach dem Essen leicht und gestärkt anfühlen

Jeder Gang folgt dem Prinzip der Balance, inspiriert von römischer Esskultur und moderner Ernährungslehre.
Nachfolgend einige Informationen zu unseren regionalen Lebensmitteln und Partner.

Metzgerei Kraus
Die Traditionsmetzgerei mit 130 Jahren Geschichte bevorzugt das Holledauer-Kornschwein. Qualität, die man durch die kontrollierte Aufzucht der Tiere, schmeckt.

Fruchtgroßhandel Jobst
Das Unternehmen aus Abensberg wird in zweiter Generation geführt und liefert uns täglich frisches Gemüse und Obst.

Bauernhof Familie Priller
Auf dem Bauernhof der Familie Priller werden für die Hühnerfütterung eigens Weizen und Mais angebaut. So garantiert die Familie höchste Qualität der Eier.

Bäckerei Regner
Die in Bad Gögging ansässige Bäckerei beliefert uns mit Handwerkskunst direkt aus der Backstube. Qualität, die Sie schmecken werden.

Auf Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder besondere Ernährungskonzepte sowie persönliche Präferenzen gehen wir selbstverständlich gerne ein. Informieren Sie das Team bitte entsprechend. Eine Auflistung aller Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Ihr Dorint Marc Aurel Team

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

UNSERE EMPFEHLUNG

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

FRÜHLING | SOMMER

Alle Getränke: 8,50 €

AURELIUS SPRITZ
Lavendel Likör • Sekt • Soda • Johannisbeersirup• Zitruszeste • Rosmarin

ROMA ROSÉ SPRITZ
Sarti • Italicus • Sekt • Soda • Erdbeere • Orangengenscheibe

ANDALÖ SPRITZ
Andalö • Sekt • Soda • Orangenscheibe

THERMEN GARDEN TONIC
Hopfen Likör • Tonic Water • Gurke • Basilikum

BAVARIAN AMALFI SPRITZ
Campari • Bitter Lemon • Sekt • Grapefruitscheibe

Unsere saisonalen Spezialitäten spiegeln die Frische und Leichtigkeit der warmen Monate wider. Wir laden Sie ein, diese mediterrane Eleganz zu entdecken.

UNSERE KLASSIKER

SUPPE

Kartoffelsuppe (a, g, i) — 6,90 €
mit Röstbrotwürfel

HAUPTGANG

Dorint Schwarzbierbraten (a, c, g, i, j) — 15,90 €
in Schwarzbier marinierter Schweinenacken mit Semmelknödel-Soufflé, Sauerkraut & Schwarzbier-Kümmel-Jus

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (a, c, g, 2, 9) — 28,90 €
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren & Zitrone (a)

DESSERT

Kaiserschmarrn (a, c, g, h1, 2) — 11,50 €
mit Rosinen, Mandeln & Apfelmus

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

Unsere Genuss Ikonen:

Vital – nährstoffreich & leicht
Regenerierend – ideal nach Spa & Sport
Proteinreich – für aktive Gäste
Vegetarisch
Vegan
Regional

INITIUM – VORSPEISEN

Leicht. Aromatisch. Belebend.

Mozzarella & Strauchtomaten (g,) 12,50 €
verfeinert mit Rucola, Orangen Öl & Balsamico Sirup

Carpaccio vom Rind (c, g, j. 2) 15,90 €
mit Gurke, Feldsalat, Trüffelmayonnaise & Grana Padano

SUPPEN

Consommé Augusta: Klare weiße Tomatensuppe (c, i) 7,90 €
mit Tomatenwürfel & Basilikum

Mediterrane Curry-Paprika-Cremesuppe mit gebratener Garnele (a, g, l, b) 14,50 €

AQUA&TERRA – LEICHTEGERICHTE

Großer bunter Salat 13,20 €
mit Tomaten, Gurken & Paprika

mit gebratenen Pilzen (g) 16,20 €

mit gegrillten Geflügelstreifen (g) 16,50 €

mit gebackenen Falafelbällchen (a, i) 16,50 €

Dressing nach Wahl:
Balsamico, Joghurtdressing (g, j) oder Kräuter-Senf-Vinaigrette (j)

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

CORPUS – HAUPTGERICHTE

Mediterran gedacht. Regional interpretiert

FLEISCH

Mediterranes Cordon Bleu (a, c, g, l, 2) — 20,90 €
Hähnchen gefüllt mit Bressokäse, Tomaten & Spinat
dazu Rosmarinkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone

Kalbslebergeschnetzeltes „Venezianische Art“ (a, g, i,) — 27,90 €
geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei, Balsamico Essig & Olivenöl,
dazu cremige Polenta, Honig-Pastinaken-Gemüse & wilder Brokkoli

Gegrilltes Entenkeulen-Confit (a, c, g, i, j) — 28,50 €
mit Spätzle, Apfel-Blaukraut & Thymian-Honig-Jus

Kalbsrücken mit Olivenkruste 200g (a, c, g, i, l, 1) — 36,50 €
medium gebratenes Kalbsrückensteak mit Semmelknödel-Soufflé,
wilder Brokkoli & Portweinglace

FISCH

Tagliatelle Salmone (a, d, g, i) — 19,90 €
Bandnudeln in Räucherlachs-Sahnesoße, Spinat & Tomaten

Gebratenes Zanderfilet (200g) (d, g, i) — 22,50 €
auf warmen-scharfen Linsensalat, grüner Spargel & Oliventapenade

Gegrilltes Saiblingsfilet (a, d, g, i, j, 2) — 23,50 €
auf Artischocken-Kartoffel-Ragout & Pommery Senfsoße

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

CORPUS – HAUPTGERICHTE

Mediterran gedacht. Regional interpretiert

VEGETARISCH

Tagliatelle Gorgonzola (a, c, g, h3, i) — 22,50 €
Bandnudeln in Gorgonzolasoße, Walnüssen & Parmesan

VEGAN

Rigatoni Pasta (a, i) — 14,50 €
Röhrennudeln mit Veganer Bolognese

Kräuterrisotto (i) — 15,90 €
mit gebratenen Pilzen & marinierten Avocado

DULCIS – DESSERT

Espresso Affogato- mit Vanilleeis aus regionaler Milch — 6,90 €

Schokoladen Soufflé (a, c, g) — 14,50 €
mit Clementine Sorbet, Pistazien & Beeren

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

San Pellegrino medium	0,25 l	4,10 €
Acqua Panna still	0,50 l	5,90 €
	0,75 l	7,20 €

Coca Cola (1,2,13),	0,30 l	4,50 €
Coca Cola Zero · Coca Cola Light (1,2,3,10,13)	0,50 l	5,20 €
Fanta (1,2,3)		
Sprite (1,2,3)		
Spezi (1,2,3,9,13)		

Schweppes	0,20 l	3,50 €
Ginger Ale (1) • **Bitter Lemon** (14) • **Tonic Water** (14) • **Wild Berry** (1)		

SAFTGETRÄNKE UND SCHORLEN

Nagler • Privatkelterei Regensburg	0,30 l	4,50 €
	0,50 l	5,20 €

Fruchtsäfte
Apfelsaft • Orangensaft • Multivitaminsaft • Traubensaft
Tomatensaft • Grapefruitsaft • Ananassaft

Fruchtnektare
Mangonektar • Pfirsichnektar • Sauerkirschnektar
Bananennektar • Johannisbeernektar • Maracujanektar • Rhabarbernektar

Saftschorle	0,30 l	4,50 €
	0,50 l	5,20 €

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz		8,90 €
Lillet Wild Berry		8,90 €
Hugo		8,90 €
Campari, Soda oder Orange		8,90 €
Martini Bianco • Rosso • Extra Dry • Fierro	5 cl	6,50 €
Pernod	5 cl	6,50 €
Port Sandeman Weiß • Rot	5 cl	6,50 €
Sherry Sandeman Medium • Dry • Cream	5 cl	6,50 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Sanbitter	0,10 l	2,50 €
Red Passion Sanbitter mit Maracujanektar und Zitrone		8,50 €

BIER VOM FASS

Augustiner Hell (12,13)	0,25 l	4,50 €
	0,50 l	5,80 €
Schneider Weisse Original (11,13,16)	0,30 l	4,60 €
	0,50 l	5,80 €

FLASCHENBIERE

Augustiner Hell alkoholfrei (12,13,16)	0,50 l	5,80 €
Augustiner Dunkel (12,13)	0,50 l	5,80 €
Augustiner Weißbier (11,12,14,16)	0,50 l	5,80 €
Erdinger Weißbier Dunkel (11,12,13,14,16)	0,50 l	5,80 €
Schneider Weisse leicht (11,13,16)	0,50 l	5,80 €
Schneider Weisse alkoholfrei (11,13,16)	0,50 l	5,80 €
Bitburger Pils (12,13)	0,33 l	4,60 €

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

PROSECCO & SEKT

Miss Pearl, Vino Frizzante	0,10 l	7,00 €
Italien • Venetien • Perlwein • trocken	0,75 l	35,00 €
Soligo, Spumante Treviso	0,10 l	8,50 €
Italien • Venetien • DOC Treviso Spumante • brut	0,75 l	44,00 €
Motivo, Rosé Spumante	0,75 l	39,00 €
Italien • Venetien • Spumante • extra dry		
Naegele, Riesling Sekt	0,75 l	49,00 €
Deutschland • Pfalz • Sekt • trocken		

SEKT ALKOHOLFREI

Blanc de Blanc Alkoholfrei	0,75 l	29,00 €
Carl Jung • Deutschland • Rheingau • Chardonnay • fruchtsüß		

CHAMPAGNER

Laurent Perrier La Cuvee	0,375 l	48,00 €
Frankreich • Champagne • brut **FALLSTAFF 92 PUNKTE**	0,75 l	92,00 €
Hebrart Cuvee Selection 1er Cru	0,75 l	90,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Bollinger Special Cuvee	0,75 l	109,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Moet & Chandon Imperial	0,75 l	124,00 €
Frankreich • Champagne • brut		
Laurent Perrier Rose	0,75 l	135,00 €
Frankreich • Champagne • brut **FALSTAFF 94 PUNKTE**		

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

OFFENE WEIßWEINE

Grüner Veltliner 0,20 l 8,00 €
Eichenwald Weine • Österreich • Burgenland • Qualitätswein • trocken

Grau Burgunder 0,20 l 8,00 €
WG Kesselring • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken

Riesling 0,20 l 8,00 €
Hilz • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • halbtrocken

Chardonnay 0,20 l 8,00 €
Colli del Soligo • Italien • Venetien • IGT • trocken

Cuvée Lockstoff 0,20 l 8,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb

Weissburgunder Haus.Segen 0,20 l 8,50 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken

Lugana 0,20 l 10,50 €
Olivini • Italien • Lombardei • DOC • trocken

OFFENE ROTWEINE

Roter Zechbruder 0,20 l 8,00 €
WG Kesselring • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • fruchtsüß

Blauer Zweigelt 0,20 l 8,00 €
Eichenwald Weine • Österreich • Burgenland • Qualitätswein • trocken

Merlot 0,20 l 8,50 €
Villa Rocca • Italien • Venetien • IGT • trocken

Montepulciano d'Abruzzo 0,20 l 8,50 €
Vigna Madre • Italien • Abruzzen • DOC • trocken

OFFENE ROSEWEINE

Portugieser Rose 0,20 l 8,00 €
Hilz • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • halbtrocken

Füllstoff Rose 0,20 l 8,50 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

WEIßWEINE · DEUTSCHLAND

2025 Riesling „Butter.Brot.Brut“ 27,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken
Leicht & knackig, mit rebsortentypischer Frische und intensiver Frucht nach Mirabelle, Aprikose und Citrus.

2025 Weißburgunder „Haus.Segen“ 27,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken
Ausgewogen und fruchtbetont mit angenehmer Säure und frischem Duft von Äpfeln und Birnen.

2024 Sauvignon Blanc "St. Suffisant" 29,00 €
W&M Edition • Deutschland • Rheinhessen • Qualitätswein • trocken
Elegant mit toller Geschmacksfülle, herrlich verspielt mit frischem Minzespiel und wunderbarer Feinaromatik von Stachelbeere und Litschi.

2025 Scheurebe meets Sauvignon Blanc 29,00 €
Weingut Hilz • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken
Gehaltvoll und weich, mit exotischer Frucht, feiner Finesse und milder Säure. Ein Weißwein mit Charakter, der vom ersten Schluck an begeistert.

2024 Cuvée Lockstoff 31,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb
Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc & Scheurebe, die durch die Kombination von Frucht, Finesse und einer frischen, milden Säure auf Anhieb überzeugt.

2024 Grauburgunder Quarz & Löss 44,00 €
Weingut Michael Andres • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken
Grauburgunder aus Quarz- und Lössböden, saftig und vielschichtig mit Birne, Stachelbeere und feiner Würze.

2024 Riesling „Deidesheimer Mäushöhle“ Erste Lage 49,00 €
Von Winning • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • trocken
Straff und fokussiert mit kühlen Apfelaromen und feiner Kräuterwürze. Weinbergspfirsich und feine Zitrusaromen in der Nase. Würzig, kräutrig und viel Schmelz am Gaumen.

WEIßWEIN · ÖSTERREICH

2025 Grüner Veltliner „Falkenstein“ 32,00 €
Weingut Dürnberg • Österreich • Weinviertel • Qualitätswein • trocken
Grüner Veltliner mit knackigem Apfel, weißem Pfeffer und kühler Mineralität, frisch, würzig und wunderbar trinkbar.

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

WEIßWEINE · ITALIEN

2025 Pinot Grigio 29,00 €
La Prendina • Italien • Venetien • IGT • trocken
Ein Grauburgunder mit Charakter, dennoch leicht und erfrischend, würzig mit Anklängen von Äpfeln und Aprikose.

2025 Bianco di Custoza 32,00 €
Az. Agr. Cavalchina • Italien • Venetien • DOC • trocken
Cuvée aus Trebbianello, Fernanda, Trebbiano und Garganega, strohgelb im Glas, fein aromatisch und ausgewogen mit eleganter, offener Frucht.

2025 Lugana I Frati 46,00 €
Ca dei Frati • Italien • Lombardei • DOC • trocken
Fein strukturiert mit lebendigem, aber feinem Säurespiel. Am Gaumen knackige Frische kombiniert mit schmeichlerischer Cremigkeit

WEIßWEIN · FRANKREICH

2025 Du Neuf en Gascogne nur 9 % vol. Alkohol 26,00 €
Plaimont • Frankreich • Sud-Ouest • IGP • feinherb
Zeigt eine schöne Ausgewogenheit, bedingt durch den natürlich, niedrigen Alkoholgehalt. Das ultimative Leichtgewicht!

2025 Sauvignon Blanc Charme de Loire 29,00 €
Domaine Villaudiere • Frankreich • Loire • IGP • trocken
Sauvignon Blanc aus dem Loiretal, frisch und elegant mit weißen Blüten, grünem Charakter und saftiger Frische. Lehmkalk und feine Cremigkeit sorgen für Balance, Länge und einen angenehm geschmeidigen Abgang.

WEIßWEIN · PORTUGAL

2025 Vinho Verde Branco "Santa Cristina" nur 11 % vol. Alkohol 26,00 €
Garantia das Quintas • Portugal • Vinho Verde • DOC • trocken
Sehr leicht und knackig, dabei erfrischend mit fruchtigem Charakter.

WEIßWEIN · ALKOHOLFREI

Cuvée Weiss alkoholfrei 24,00 €
Carl Jung • Deutschland • Rheingau • fruchtsüß
Harmonische Säure, dabei fruchtig und umgänglich.

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

ROTWEINE · DEUTSCHLAND

2025 Cuvée Wertstoff 32,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken
Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Dornfelder mit Waldbeeren, feiner Vanille und sanfter Holzwürze, vollmundig, weich und elegant strukturiert.

2024 Spätburgunder vom Kalkmergel 39,00 €
Weingut Andres • Deutschland • Pfalz • dt. Qualitätswein • trocken
Spätburgunder aus kalkreichen Lagen in Ruppertsberg, Königsbach und Haardt.
Ertragsreduziert, lange Maischestandzeit, im gebrauchten Barrique ausgebaut – elegant, burgundisch, charaktervoll

ROTWEINE · ITALIEN

2020 Syrah „O´Rosso mio…“ 29,00 €
W&M Edition • Italien • Sizilien • DOC • trocken
Samtig-weich kommt er auf die Zunge, am Gaumen Nuancen von Bitterschokolade, dunklen Beeren und Knorpelkirschen.

2021 Mr. Red 32,00 €
W&M Edition • Italien • Abruzzen • DOC • trocken
Intensiv, mit kräuterwürzigem Aroma, guter Struktur und hervorragender Balance.

2023 Butcher´s Reserve 100% Primitivo 39,00 €
W&M Edition • Italien • Apulien • IGT • trocken
Vollfruchtig und beerig, begleitet von zarten Röstaromen aus dem Barrique.

2021 Montepulciano d´Abruzzo Riserva Nobu 42,00 €
Vigna Madre • Italien • Abruzzen • DOC • trocken
Ausgezeichnete Struktur, dabei würzig mit dezenten Röstnoten. Die 12-monatige Reife in speziellen Holzfässern gibt ihm den ganz besonderen Schmelz und seinen weichen und vollmundigen Charakter.

2022 Vanitoso Toscana Rosso 45,00 €
Cantina Ravazzi • Italien • Toskana • IGT • trocken
Aromen von Zimt und Vanille. Warm, vollmundig, mit samtiger Textur

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

ROTWEINE · FRANKREICH

2020 Bordeaux Superieur „Tradition“ 34,00 €
Château Penin • Frankreich • Bordeaux • AOC • trocken
Opulent-würziges Bukett, feine Struktur mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirsche, samtiger Gesamteindruck mit nuancenreicher Struktur.

2022 Les Fées Coiffées Ventoux Rouge 32,00 €
Maison Marrenon • Frankreich • Provence • AOC • trocken
Grenache-dominierter Rotwein vom Ventoux, saftig mit schwarzer Johannisbeere, dunklen Beeren und einem frischen Hauch Himbeere, getragen von samtweichen Tanninen und eleganter Tiefe.

2020 Château de Panigon Cru Bourgeois Médoc 42,00 €
Château de Panigon • Frankreich • Bordeaux • AC • trocken
Klassischer Médoc mit dunklen Beeren, feinen Röstaromen und seidigen Tanninen, tief, elegant und angenehm geschmeidig.

ROTWEINE · SPANIEN

2024 Tempranillo Tinto 26,00 €
Bodegas Larchago • Spanien • Rioja • DOCa • trocken
Der Allrounder, perfekt als Terrassenwein. Pure Frucht, ausgewogen & verlockend.

2017 Rioja Reserva 45,00 €
Bodegas Larchago • Spanien • Rioja • DOCa • trocken
Verführerische Fruchtaromen vereint mit edlen Holznuancen. Samtig & voll, mit einem langanhaltenden, harmonischen Abgang

Dorint
Marc Aurel Resort
Bad Gögging

ROSEWEINE

2025 Tempranillo Rosado 29,00 €
Bodegas Larchago • Spanien • Rioja • DOCa • trocken
Saftiger Rosé mit frischen Erdbeer- und Himbeeraromen, lebendig und klar mit animierender Frische.

2024 Füllstoff Rosé 33,00 €
W&M Edition • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb
Mit betörender Mineralität, der gerade seiner Unkompliziertheit wegen, ein zweites Glas herausfordert

2025 „Pink“ by Lea Metzger 36,00 €
Weingut Uli Metzger • Deutschland • Pfalz • Qualitätswein • feinherb
Für alle die es halbtrocken mögen!
Begeistert durch Frische und betörende Fruchtigkeit an einen prall gefüllten Obstkorb erinnernd.

2025 Lumière de Provence Rosé 36,00 €
Estandon • Frankreich • Provence • AOP • trocken
Charmant und saftig nach Johannisbeere und Cantaloupe-Melone, im Abgang mit feiner Grapefruit-Note – typisch, aber nie aufdringlich.

DESSERTWEIN

2024 Moscato d'Asti La Caliera 36,00 €
Borgo Maragliera • Italien • Piemont • DOCG • edelsüß

DIGESTIF

Obstbrand

Lantenhammer Haselnussspirituose	2cl	8,50 €
Lantenhammer Waldhimbeere	2cl	8,50 €

KAFFEE & TEE

Espresso(8)	3,50 €
Tasse Kaffee(8)	4,50 €
Cappuccino(8)	4,80 €
Latte Macchiato(8)	4,90 €
Haferl Schokolade (g,h)	4,90 €
Chociatto Heiße Schokolade mit Espresso(8)	5,90 €
Glas Tee	3,90 €

Dorint

Marc Aurel Resort
Bad Gögging

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
1.1 mit Farbstoff, E 211 „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 gentechnisch verändert
13 koffeinhaltig/teeinhaltig
14 chininhaltig
15 mit Nitrit Pökelsalz
16 taurinhaltig
17 Aroma

ALLERGENE

a Glutenhaltiges Getreide
a1 Weizen · a2 Roggen · a3 Gerste · a4 Hafer · a5 Dinkel · a6 K
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
h Schalenfrüchte
h1 Mandeln · h2 Haselnüsse · h3 Walnüsse · h4 Cashewnüsse h5 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h7 Macadan /Queenslandnüsse
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulfite
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse