

# Herzlich willkommen im Restaurant



Wir begrüßen Sie recht herzlich und wünschen  
Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.  
Einen guten Appetit verbunden mit ein paar schönen  
Stunden in gemütlicher Atmosphäre  
wünscht Ihnen



Ihr Familie Chasiotis

## Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:



450.	<b>Rosé Akakies Sparkling</b> mit Himbeeren und Minze <sup>1,13</sup>	0,2 l	5,90 €
149.	<b>Ouzo Plomari</b> <sup>9,13</sup>	4 cl	3,50 €
150.	<b>Martini Dry Weiß</b> <sup>1</sup>	4 cl	4,00 €
151.	<b>Campari Orange</b> <sup>1,13</sup>	4 cl	5,50 €
152.	<b>Aperol</b> <sup>1,13</sup>	4 cl	5,50 €
153.	<b>GlasProsecco</b> <sup>1,13</sup>	0,1 l	3,90 €
154.	<b>Hugo</b> <sup>1,13</sup>	0,2 l	5,50 €
155.	<b>Hugo Alkoholfrei</b> <sup>1</sup>	0,2 l	5,00 €
156.	<b>Caipirinha</b> <sup>1,14</sup>	0,4 l	6,50 €
157.	<b>Cuba Libre</b> <sup>1,14</sup>	0,4 l	6,50 €
158.	<b>Mojito</b> <sup>1,14</sup>	0,4 l	6,50 €

## ☐☐☐ KALTE VORSPEISEN



- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>Tzatziki</b> Joghurt mit Gurken und Knoblauch <sup>G,2,9</sup>   | 4,00 €  |
| 2. | <b>Taramas</b> Fischrogencreme mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone <sup>A,C,D,G,L,M,N 1,3,4,15</sup> | 4,80 €  |
| 3. | <b>Oliven und Peperoni</b>  | 4,00 €  |
| 4. | <b>Trio Cremes</b> Pikante Schafskäsecreme, Taramas und Humus <sup>D,F,G,N 2,3,9,15</sup>                 | 6,50 €  |
| 5. | <b>Lachstartar,</b> Avocadocreme, Käsemousse, roter Kaviar und Brotchip <sup>D,N 9</sup>                  | 9,50 €  |
| 6. | <b>Kria Orektika</b> Kalte Vorspeise <sup>A,G,L,M,N 1,2,3,4</sup>   | 12,50 € |

**Dazu empfehlen wir:** 7. Fladenbrot <sup>A,3</sup> 1,90 €  
 9. Knoblauchbrot <sup>A</sup> 3,00 €

## ☐☐☐ WARME VORSPEISEN



- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 8.   | <b>Meerbarbenfilet</b> gebraten in Olivenöl auf Rucola und Rucolapesto <sup>G,H,2,7</sup>   | 9,00 €  |
| 180. | <b>Sardellen</b> gebacken, mit Tzatziki serviert <sup>A,G</sup>   | 7,80 €  |
| 10.  | <b>Knusprige Zucchini</b> mit Kräutern und Tzatziki serviert (vegetarisch) <sup>A,G</sup>   | 8,00 €  |
| 11.  | <b>Kolokithokeftedes</b> Zucchinipätzchen mit Kräutern und Tzatziki serviert (vegetarisch) <sup>A,C,G 2</sup>                                 | 8,50 €  |
| 12.  | <b>Peperoni</b> vom Grill mit Knoblauch   | 4,50 €  |
| 212. | <b>Champignons</b> gebraten in Olivenöl mit frischem Thymian, Cherrytomaten und frisch gepresstem Zitronensaft (vegetarisch)                  | 6,00 €  |
| 13.  | <b>Geräucherte Makrele</b> vom Grill, auf Feldsalat, mit Zwiebeln, Dill und Zitronen-Öl-Dressing <sup>D</sup>                                 | 8,90 €  |
| 14.  | <b>Oktopus</b> auf Humus, mit karamellisierten Zwiebeln, Kichererbsensalat und Balsamico-Vinaigrette <sup>B,N 3,9</sup>                       | 14,80 € |
| 15.  | <b>Garnelen</b> eingewickelt in Kantaifi-Fillo, Avocadomousse Käsecreme und süße Chilisoße <sup>A,B,N</sup>                                   | 10,50 € |
| 16.  | <b>Dolmades</b> gefüllte Weinblätter hausgemacht mit Rinderhack <sup>C,G,L,2</sup>  | 8,50 €  |
| 17.  | <b>Gratinierter Ziegenkäse,</b> mit Karottenpüree, gebratenen Champignons, Salatbouquet und Honig-Senf-Feigen-Soße (vegetarisch) <sup>G</sup> | 9,50 €  |
| 18.  | <b>Warme Vorspeise</b> Florinis, Dolma, Zucchini, Kolokithokeftedes, Tzatziki und Käsekroketten <sup>A,C,G 1,2,3,4</sup>                      | 13,50 € |
| 19.  | <b>Mandel-Saganaki</b> (vegetarisch) Schafskäse in einer Mandelkruste mit Feigensoße <sup>A,C,E,G</sup>                                       | 8,50 €  |
| 20.  | <b>Hausgemachte Käse-Brandteigbällchen</b> auf Erdbeersoße (vegetarisch) <sup>A,C,E</sup>   | 8,50 €  |
| 220. | <b>Florinis vom Grill</b> rote Paprika gefüllt mit Feta   | 8,00 €  |

**Dazu empfehlen wir:** 7. Fladenbrot <sup>A,3</sup> 1,90 €  
 9. Knoblauchbrot <sup>A</sup> 3,00 €

☐☐☐ SALATE



- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 21.  | <b>Salat „MYLOS“</b><br>Blattsalat, Gurken, Tomaten, gebratenen Champignons, Karotten, Crouton, 2 Garnelen, 2 Babycalamaris und Dressing nach Art des Hauses | 16,50 € |
| 22.  | <b>Beilagensalat</b>   | 4,00 €  |
| 23.  | <b>Griechischer Bauernsalat</b><br>mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Kapern, Brotcroutons und Oregano (vegetarisch)        | 10,90 € |
| 24.  | <b>Caesar Salad mit Hähnchen</b><br>Grüner Salat, Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten, Croutons, Parmesan und Dressing                                      | 11,00 € |
| 25.  | <b>Lachs-Salat</b><br>Bunter Salat, geräucherter Lachs, Avocado, Orangenfilets, Gurken, Jung-Lauch, Sesam, Kürbiskerne und Honig-Senf-Dressing               | 13,90 € |
| 225. | <b>Gyros Salat</b><br>Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Gyros, knusprige Fladenbrotviertel und Tzatziki                               | 12,50 € |

☐☐☐ SUPPEN



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 26. | <b>Kartoffel-Lauch-Creme Suppe</b> <sup>A,G,L</sup> | 6,00 € |
| 27. | <b>Tomatensuppe</b> <sup>L</sup>                    | 5,50 € |

☐☐☐ BEILAGEN



- |      |                                   |        |
|------|-----------------------------------|--------|
| 28.  | <b>Basmati-Reis</b> <sup>L</sup>  | 3,50 € |
| 29.  | <b>Pommes Frites</b> <sup>C</sup> | 3,50 € |
| 30.  | <b>Kartoffeln</b>                 | 3,50 € |
| 330. | <b>Gemüse</b>                     | 4,00 € |



griechisch - mediterrane Küche

## VEGETARISCHES

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 31.  | <b>Pfannkuchen</b> gefüllt mit frischen Champignons und Käse, dazu Beilagensalat <sup>A,C,G</sup>  | 11,50 € |
| 32.  | <b>Auberginenhälfte</b> gefüllt mit Mediteranem Gemüse und frischen Kräutern, Schafskäse überbacken, Kartoffeln, dazu Beilagensalat <sup>G,O</sup> | 13,90 € |
| 33.  | <b>Gemüseburger</b> mit Avocado-Dip, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Rucola, süße Chili-Soße, dazu Pommes und Beilagensalat                     | 13,50 € |
| 34.  | <b>Linguine mit Gemüse in Tomaten-Basilikumsoße</b> mit Basilikum, Oliven, Cherrytomaten und Gravierakäse, dazu Beilagensalat                      | 11,00 € |
| 435. | <b>Halloumi-Souvlaki</b> mit Gemüse auf hausgemachtem Humus, dazu Kichererbsensalat, knuspriges Fladenbrot und Beilagensalat                       | 13,00 € |

## FISCHGERICHTE

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 335. | <b>Dorade Royal Filet</b> vom Grill mit Kapernsoße, Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat <sup>A,G</sup>   | 18,90 € |
| 35.  | <b>5 Riesengarnelen</b> vom Grill, Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat <sup>B,G</sup>  | 25,50 € |
| 36.  | <b>Lachsfilet</b> vom Grill, mit Avocado-Dip, Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat  | 18,50 € |
| 37.  | <b>Wolfsbarschfilet</b> vom Grill in Zitronen-Butter-Soße, mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat   | 17,50 € |
| 38.  | <b>Babycalamaris</b> vom Grill mit Taramas, Basmati-Reis, dazu Beilagensalat   | 17,50 € |
| 39.  | <b>Paros-Teller</b> Gyros, Kalamari vom Grill, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, dazu Beilagensalat  | 16,00 € |
| 40.  | <b>Fischplatte</b> vom Grill mit Lachsfilet, Wolfsbarschfilet, 2 Calamaris, 1 Garnele, auf Rucola-Pesto mit Basmati-Reis und Gemüse der Saison, dazu Beilagensalat |         |
|      | Für 1 Person   | 23,50 € |
|      | 2 Personen   | 47,00 € |

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 2,00 €

Alle Salate <sup>A,C,G,L 3,6,7,9</sup>

☐☐☐ VOM GRILL



42.	<b>Gyros</b> mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>F,G,L 6,7</sup>	13,50 €
43.	<b>Gyros</b> aus dem Backofen, mit Metaxasoße, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>F,G,L 1,6,7</sup>	14,50 €
44.	<b>Bifteki</b> Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Salat <sup>C,G,L</sup>	14,00 €
45.	<b>Gyros und kleines Bifteki</b> , Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und Salat <sup>F,C,G 6,7</sup>	15,50 €
46.	<b>Hähnchenbrustfilet</b> gefüllt mit verschiedenen Käsesorten, getrockneten Tomaten, Thymian, auf Rucolasoße mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat <sup>G,L</sup>	16,50 €
48.	<b>Saftiger Schweinefiletspieß</b> mit Peperoni, Rosmarinkartoffeln Tzatziki und Gemüse der Saison, dazu Salat <sup>C,G</sup>	18,00 €
47.	<b>Lammsouflaki</b> mit Tzatziki und BBQ-Dip, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat <sup>A,C,G,H 1,7</sup>	17,90 €
455.	<b>Mylos-Burger</b> gegrilltes Rindfleisch aus 100% Black Angus Beef mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites und Salat <sup>C,G,M 1</sup>	14,90 €
56.	<b>5 Lammkotelett</b> vom Carree, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, Gemüse der Saison und Salat <sup>G</sup>	25,00 €
57.	<b>Lammfilet</b> vom Grill, verfeinert mit Thymian-Nemeasoße, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat <sup>G,0,4,7</sup>	24,50 €
61.	<b>Rinderfilet</b> verfeinert mit Pfeffersoße, Kartoffeln, Gemüse der Saison und Salat <sup>G,0,4,7</sup>	29,50 €
62.	<b>Rinderleber</b> vom Grill, mit Roweinsoße, Kartoffeln, karamelierten Zwiebeln, Gemüse und Salat <sup>G,0,4,7</sup>	14,90 €
51.	<b>Mylos-Teller</b> Lammkotelett vom Carree, Putensteak, Gyros, Bifteki, dazu Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>C,F,G,L,6,7</sup>	1 Pers. 17,90 € 2 Pers. 36,00 €
553.	<b>Athen-Teller</b> Rinderleber, Gyros, Schweinefilet, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, und Salat <sup>F,G,L,6,7</sup>	1 Pers. 16,50 € 2 Pers. 33,00 €
52.	<b>Delfi-Teller</b> Gyros, Putensteak, Tzatziki Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>F,G,L,6,7</sup>	1 Pers. 15,00 € 2 Pers. 30,00 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 2,00 €

Alle Salate <sup>A,C,G,L 3,6,7,9</sup>

## ☐☐☐ PFANNENGERICHTE



49. **Hähnchen** mit Champignons und Lauch, in Metaxa-Soße, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat 15,50 €
50. **Schweinefilet** in Orangen-Soße mit frischem Thymian, getrockneten Feigen und Pflaumen, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat 17,50 €
71. **Garnelenlinguine** mit Ouzo-Aromen, in Tomaten-Basilikumsoße und Feta, dazu Salat 17,00 €
72. **Linguine mit frischen Lachsstücken** Frühlingszwiebeln und einer feinen Safran-Orangensoße, dazu gemischter Salat <sup>A,C,G, 1,4,7</sup> 16,50 €
73. **Pute mit Shrimps** in pikanter Curry-Soße mit Zucchini, dazu Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat 16,80 €
74. **Hähnchenbruststreifen** in Rucolacreme-Soße und frischen Champignons, serviert mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison und Salat 15,80 €

## ☐☐☐ GRIECHISCHE EMPFEHLUNGEN



59. **Geschmorte Lammhaxe** und Auberginen gefüllt mit Gemüse und Feta, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat 18,30 €
60. **Geschmorte Lammhaxe Stifado** mit geschmorten Zwiebelchen, frischen Kräutern und Fetakäse, dazu Salat 17,90 €
65. **Moussaka**  
gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Rinderhack, überbacken mit Bechamelsoße und Salat <sup>A,C,G,L,M,6,7</sup> 16,50 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 2,00 €

Alle Salate <sup>A,C,G,L 3,6,7,9</sup>

☐☐☐ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHREN)



- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 66.  | <b>Kleines Bifteki</b> Hackfleisch gefüllt mit Käse, mit Pommes Frites und Salat Bouquet <sup>C</sup> | 7,50 € |
| 67.  | <b>Gyros</b> mit Pommes Frites und Salat Bouquet <sup>C,FG 6,7</sup>                                  | 7,50 € |
| 68.  | <b>Putenschnitzel</b> paniert, mit Pommes Frites und Salat Bouquet <sup>A,C,G</sup>                   | 7,50 € |
| 69.  | <b>Linguini</b> mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse <sup>C,G,L</sup>                                   | 7,00 € |
| 266. | <b>Hähnchen-Souvlaki</b> mit Pommes Frites und Salat Bouquet  | 7,50 € |

☐☐☐ DESSERTS



- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 80.  | <b>Galaktobureko</b><br>Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Vanilleeis <sup>A,C,FG</sup> | 5,00 € |
| 81.  | <b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Nüssen und Obst <sup>G,H 1,9</sup>               | 4,50 € |
| 82.  | <b>Baklavas Cheese-Cake</b>  | 5,90 € |
| 83.  | <b>Pralinen-Biskuit Tarte</b>  | 5,90 € |
| 84.  | <b>Schokoladen-Souffle und Vanilleeis</b> <sup>C,FG,H 1,3,9</sup>                          | 5,00 € |
| 85.  | <b>Gemischtes Eis</b> Schoko, Vanille, Erdbeere <sup>C,FG,H 1,3,9</sup>                    | 4,30 € |
| 885. | <b>Kugel Eis</b>   | 1,50 € |

## ☐☐☐ WARME GETRÄNKE



76.	Tasse Kaffee	2,40 €
86.	Tasse Espresso	2,10 €
87.	Tasse Griechischer Mokka	2,00 €
88.	Tasse Cappuccino	2,50 €
89.	Glas Latte Macchiato	3,20 €
90.	Tasse Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
91.	Glas Tee schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter oder Kamille	2,00 €

## ☐☐☐ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



		0,2 l	0,4 l
92.	Coca-Cola Light <sup>1,2,3,5,6,7</sup>	2,80 €	3,80 €
93.	Afri-Cola <sup>1,3</sup>	2,80 €	3,80 €
94.	Fanta <sup>1,8</sup>	2,80 €	3,80 €
95.	Sprite	2,80 €	3,80 €
96.	Bitter-Lemon <sup>4</sup>	2,80 €	3,80 €
97.	Spezi <sup>1,3,8</sup>	2,80 €	3,80 €
98.	Apfelsaftschorle	2,80 €	3,80 €
99.	Orangensaftschorle	2,80 €	3,80 €
100.	Grapefruitschorle	2,80 €	3,80 €
101.	Johannisbeerschorle	2,80 €	3,80 €
102.	Apfelsaft	2,80 €	3,80 €
103.	Orangensaft	2,80 €	3,80 €
104.	Grapefruitsaft	2,80 €	3,80 €
105.	Johannisbeer-Nektar	2,80 €	3,80 €
1105.	Ice Tea Pfirsich / Zitrone	0,33 l	3,40 €
106.	Mineralwasser Glas	0,4 l	3,30 €
1106.	Mineralwasser Medium Flasche	0,25 l	2,70 €
107.	Stilles Wasser Glas	0,4 l	2,80 €
1107.	Stilles Wasser Flasche	0,25 l	2,70 €
108.	Mineralwasser Medium Flasche	0,7 l	5,50 €
109.	Stilles Wasser Flasche	0,7 l	5,50 €



## BIERE

110.	<b>Stuttgarter Hofbräu</b> Herrenpils	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 3,90 €
111.	<b>Stuttgarter Hofbräu</b> Export	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 3,90 €
112.	<b>Schöffelhofer</b> Kristall	0,5 l	3,90 €
113.	<b>Allgäuer Buble</b> Edelweißbier	0,5 l	3,90 €
114.	<b>Allgäuer Buble</b> Edelweißbier alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
115.	<b>Schöffelhofer</b> Edelweißbier dunkel	0,5 l	3,90 €
118.	<b>Jever Fun</b> alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## SPIRITUOSEN

119.	<b>Ouzo</b> <sup>9,13</sup>	2 cl	2,00 €
121.	<b>Jägermeister</b> <sup>1,14</sup>	2 cl	2,50 €
122.	<b>Ramazotti</b> <sup>1,14</sup>	4 cl	3,50 €

## METAXA

125.	<b>Metaxa</b> fünf ★ <sup>1,9,13</sup>	2 cl	4,00 €
126.	<b>Metaxa</b> sieben ★ <sup>1,9,13</sup>	2 cl	5,00 €
127.	<b>Metaxa Grand Reserve</b> <sup>1,9,13</sup>	2 cl	6,50 €

 <b>ROTWEINE</b>		<b>OFFENE WEINE</b> 	
128.	<b>Merlot</b> trocken, Peloponnes	0,2l	5,90 €
129.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2l	4,90 €
130.	<b>Nemea</b> trocken, Qualitätswein, Rebsorte Agiorgitiko	0,2l	4,90 €
131.	<b>Naoussa</b> trocken, Qualitätswein, Rebsorte Xinomavro	0,2l	4,90 €
132.	<b>Cabernet Sauvignon</b> trocken, Peloponnes	0,2l	5,90 €
143.	<b>Hauswein</b> trocken	0,2l	4,90 €
 <b>ROSÉWEINE</b>			
133.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2l	4,90 €
134.	<b>Roditis</b> trocken	0,2l	4,90 €
 <b>WEISSWEINE</b>			
135.	<b>Moschofilero</b> trocken, Peloponnes	0,2l	5,90 €
136.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2l	4,90 €
137.	<b>Retsina</b> aromatisch, geharzt	0,2l	4,90 €
138.	<b>Sauvignon Blanc</b>	0,2l	5,90 €
139.	<b>Assirtiko</b> trocken, Santorini	0,2l	5,90 €
140.	<b>Hauswein</b> trocken	0,2l	4,90 €
 <b>WEINSCHORLE</b>			
141.	<b>Weiß - Rosé - Rot</b> süß oder sauer	0,2l	4,30 €



Unser Ziel ist es, die Griechische Ess- und Weinkultur zu verfeinern und weiter zu entwickeln.  
Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer griechischen Kultur näherbringen.  
Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen

Für besondere Anlässe,  
Hochzeiten,  
Geburtstage,  
geschlossene Gesellschaften,  
stellen wir Ihnen gerne unsere Räume nach Vereinbarung zur Verfügung.

Eine gute Idee!

ein "Mylos"

Geschenkgutschein.

Öffnungszeiten  
von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr  
von 17.30 Uhr bis 24.00 Uhr  
kein Ruhetag

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Inhaber: Familie Chasiotis

# Getränkezusatzstoffe

- 1 = „Farbstoff“
- 2 = „geschwärzt“
- 3 = „Konservierungsstoffe“
- 4 = „geschwefelt“
- 5 = „mit Phosphat“
- 6 = „mit Antioxidationsmittel“
- 7 = „mit Geschmacksverstärker“
- 8 = „gewachst“
- 9 = „mit Süßungsmittel(n)“
- 10 = „mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“
- 11 = „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 12 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 13 = „chininhaltig“
- 14 = „koffeinhaltig“
- 15 = „Stärke“
- 16 = „Eiweiß“
- 17 = „Sojaweiweiß“
- 18 = „Milcheiweiß“

# Die 14. Allergene

A = Weizen

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (Laktose)

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische  
und daraus gewonnene Erzeugnisse