

NAPO RHEINE: IHRE PIZZERIA FÜR ECHE NEAPOLITANISCHE KÜCHE IN RHEINE

Bei „Napo“ in Rheine entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise nach Neapel. Inspiriert von einer tiefgründigen Reise nach Neapel, bringen wir Ihnen die Authentizität und das Herz der neapolitanischen Pizza direkt nach Rheine. In der Stadt Cime di Rapa, bekannt als die Wiege der Friadelle, haben wir die geheimen Zutaten entdeckt, die unsere Pizza Salsiccia e Friarelli so einzigartig machen.

„Napo“ steht nicht nur für hervorragende Küche, sondern ist eine Hommage an die reiche Tradition und Kultur Neapels. Unsere Speisen erzählen Geschichten von Leidenschaft, Handwerkskunst und kulinarischer Exzellenz. Jedes Gericht, das wir servieren, ist eine Kombination aus authentischem Geschmack und moderner Gastronomie, entworfen, um die Sinne zu erwecken und unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

Wir laden Sie ein, die Wärme und Gastfreundschaft von „Napo“ zu erleben, wo jeder Besuch mehr als nur eine Mahlzeit ist – es ist ein Eintauchen in eine Welt, in der sich die Aromen Neapels und die Liebe zum Detail in jedem Bissen widerspiegeln.

WIR ARBEITEN ZUSAMMEN MIT:

Raffaele Giordano

WEINE UND ANDERE SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

**NUR
KARTENZAHLUNG
MÖGLICH**

UNSERE PRODUKTE KURZ ERKLÄRT

DOP

Geschützte Herkunftsbezeichnung

Fior di Latte

Handgemachter Fior di Latte (Mozarella) aus Agerola, Napoli mit kurzer Haltbarkeit. Eine Hauptzutat der neapolitanischen Pizza. Aus Kuhmilch.

Provolone DOP

Italienischer Hartkäse.

Bresaola

Italienischer luftgetrockneter Rinderschinken.

San Marzano DOP

Längliche Tomaten, die auch als Flaschentomaten bezeichnet werden. Angebaut in Kampanien aus Umgebung des Vesuvs. Zeichnen sich durch intensives und fruchtiges Aroma aus.

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Herkunftsgeschützter Mozzarella aus Büffelmilch aus Kampanien. Zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus.

Burrata

Kuhmilch Käsespezialität aus Apulien, wird als Sonderform des Mozzarellas betrachtet.

Schiacciata Piccante

Scharfe Salami mit Chili und Fenchel

Salame Finocchiona

Fenchelsalami aus der Toskana

VORSPEISE

Sommer Burrata ^{G,L} Datteltomaten, Orange, Burrata, Balsamico Creme	12,90 €
Bruschetta ^{Aa,G,1} Fior di Latte, Cherrytomaten, Rucola, Grana Padano, Knoblauchöl, Tomaten	11,90 €
Antipasti Teller ^{1,3,Aa,G} Prosciutto di Parma 24 DOP, Provolone DOP, Bresola, Antipasti, Oliven, hausgemachtes Pesto Rosso, Oliventapenade	19,50 €
Vitello Tonnato ^{C,D,G,L} zartes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern	17,50 €
Carpaccio ^C feine Rindfleischfilet-Scheiben mit Rucola, Pinienkerne und Parmesan	15,90 €
Formaggio di Capra ^G gratinierter Ziegenkäse, wilder Salat, hausgemachte Chilimarmelade	14,90 €

SALATE

Beilagensalat ^{Aa} gemischter Blattsalat, Radicchio, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebeln	8,50 €
Cilieginò ^{Aa,G,He} gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebeln, gratinierter Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse	14,90 €
Brotsalat mit Burrata ^{Aa,L} geröstete Brotwürfel mit hausgemachtem Pesto, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten & Rucola mit Balsamico	16,50 €

Dressings

Gustosa Peperoncino
(Balsamico Essig mit Peperoni)

Condimento di Mela
(Apelbalsamessig)

PASTA FRESCA

Tagliolini ai Gamberi ^{Aa,B,C,G,N} Tagliolini aglio olio mit Gambas, Rucola, Chili & Cherrytomaten	21,00 €
Fettuccine Vegetariane ^{Aa,8,9} Fettuccine mit Zucchiniestreifen, Babyspinat, Cherrytomaten, Oliven & Pinienkernen in Chili-Knoblauch-Öl	15,50 €
Fettuccine al Salmone ^{Aa,C,D,G} Fettuccine mit frischem norwegischen Lachs in einer feinen Limonenweißweincreme	22,90 €
Fettuccine al Tartufo ^{Aa,G} Fettuccine in einer Trüffelcreme, Frische Trüffel, Grana Padano	19,90 €

DESSERTS

Tiramisu ^{Aa,G}	7,90 €
Himbeer - Panna Cotta ^G	7,50 €

PIZZA

Marinara (ohne Käse)^{Aa} San Marzano DOP, Oregano, Knoblauch, kalt gepresstes Olivenöl	9,50 €	Prosciutto e Funghi^{1,3,Aa,G} San Marzano DOP, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Champignons, Basilikum Kalt gepresstes Olivenöl	16,50 €
Margherita^{Aa,G} San Marzano DOP, Fior di Latte, frischer Basilikum, Parmesan, kalt gepresstes Olivenöl	12,50 €	Ortolana auch vegan^{Aa,G,1,3} San Marzano DOP, Fior di Latte, Grillgemüse, kalt gepresstes Olivenöl	16,90 €
Bufala^{Aa,G,1} San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, frisches Basilikum, Parmesan, kalt gepresstes Olivenöl	15,50 €	Tonno^{Aa,G,D} San Marzano DOP, Fior di Latte, Agromar Bonito del Norte - weißer Thunfisch, Rote Zwiebeln, kalt gepresstes Olivenöl	19,50 €
Diavolo Vesuvio^{1,3,Aa,G} San Marzano DOP, Fior di Latte, Schiacciata Piccante, frische Chili, Rote Zwiebeln, kalt gepresstes Olivenöl	18,90 €	Spinaci^{Aa,G} San Marzano DOP, Fior di Latte, Babyspinat, Knoblauch, Pinienkerne, kalt gepresstes Olivenöl	16,50 €
Salame Finocchiona^{1,3,Aa,G} San Marzano DOP, Fior di Latte, Salame Finocchiona, kalt gepresstes Olivenöl	14,50 €	Burrata^{Aa,G} San Marzano DOP, Rucola, Kirschtomaten, Burrata, kalt gepresstes Olivenöl	18,50 €
Salame Tartufo^{1,3,Aa,G} San Marzano DOP, Fior di Latte, Salame Tartufo (Trüffelsalami), kalt gepresstes Olivenöl	19,90 €	Pizza Napo (Weiß Speciale)^{G,Aa,1,3} Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto di Parma, Burrata, Cherrytomaten, Basilikum, kalt gepresstes Olivenöl	18,90 €
Alici di Cetara^{1,3,Aa,D,G,L} San Marzano DOP, Fior di Latte, Sardellen aus Cetara, Oliven, Getrocknete Tomaten, salzige Kapern, kalt gepresstes Olivenöl	17,50 €	Tartufo^{Aa,G,F,E,1,2,3} Champignoncreme, Fior di Latte, frische Trüffel, Basilikum	21,90 €
Parma^{11,3,Aa,G} San Marzano DOP, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto di Parma 24 DOP, Grana Padano, Kirschtomaten, kalt gepresstes Olivenöl	21,90 €	Gorgonzola e Spinaci^{1,3,Aa,G} San Marzano, Fior di Latte, milder Gorgonzola, Datteltomaten, Babyspinat, kalt gepresstes Olivenöl	17,90 €
Cornicione Ripieno^{1,3,Aa,G} mit Riccota gefüllter Rand, San Marzano DOP, Fior di Latte, Nduja Calabrese, Oliven, kalt gepresstes Olivenöl	16,90 €	Pizza Polpetta^{1,Aa,G} San Marzano, Fior di Latte, Chilli, Beef-Bällchen, Grana Padano	18,50 €

Alle Pizzen auch mit veganem Mozzarella erhältlich +2€

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Café Crema ^{11,9}	2,90 €
Espresso ^{11,9}	2,50 €
Espresso Macchiato ^{G,11}	2,20 €
Doppelter Espresso ^{11,9}	4,20 €
Milchkaffee ^{G,11,9}	3,90 €
Latte Macchiato ^{G,11,9}	3,90 €

TEE

Bio aromatisierter Früchtetee (Holunder, Orange & Vanille)	3,40€
Bio aromatisierter Früchtetee (Sandron, Orange-Mandarine)	3,40€
Bio aromatisierter grün Tee (Zart und fruchtig)	3,40€
Bio aromatisierter schwarz Tee (Earl Gray mit Bergamotte)	3,40€
Bio Kräutertee (Pfefferminzmischung)	3,40€
Bio Kräutertee (Gewürze, Ingwer und Kurkuma)	3,40€
Frischer Ingwer Tee	3,90€
Frischer Pfefferminz Tee	3,90€

BAUER SÄFTE

	0,20 l	0,40 l
Apfelsaft trüb	2,90 €	4,20 €
Orangensaft	2,90 €	4,20 €
Cranberrynektar	3,00 €	4,40 €
Sauerkirschnektar	3,00 €	4,40 €
Bananennektar	3,00 €	4,40 €
Maracujanektar	3,00 €	4,40 €
Ananassaft	3,00 €	4,40 €
Pfirsichnektar	3,00 €	4,40 €
Saftschorle	2,90 €	3,90 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20 l	0,40 l
Afri Cola ^{1, 3,11}	2,80 €	4,00 €
Afri Cola ohne Zucker ^{1,3,11}	2,80 €	4,00 €
Afri Cola Mix ^{1,3,11}	2,80 €	4,00 €
Rhodijs Apfelschorle ³	2,80 €	4,00 €
Bluna Orange ²	2,80 €	4,00 €
Bluna Zitrone ^{2,3}	2,80 €	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,12}	2,90 €	
Schweppes Wild Berry ^{2,4}	2,90 €	
Schweppes Ginger Ale ²	2,90 €	
Schweppes Ginger Beer ²	2,90 €	
Schweppes Tonic Water ²	2,90 €	

WASSER

	0,40 l	0,70 l
R(h)eines Wasser laut / leise	3,90 €	5,90€
San Pellegrino		7,50€

VOM FASS

	0,30 l	0,50 l
König Pilsener ^{Aa,Ac}	3,40 €	5,20 €
Th. König Zwickel Kellerbier ^{Aa,Ac}	3,60 €	5,60 €

	0,25 l	0,40 l
Moretti italienisches Fassbier ^{Aa,Ac}	3,00 €	4,50 €

	0,1 l
Secco vom Fass (Prosecco) ^L	3,50€

FLASCHENBIER

	0,33 l	0,50 l
Benediktiner Weissbier ^{Aa,Ac}		5,40 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei ^{Aa,Ac}		5,40 €
Benediktiner Lager Hell ^{Aa,Ac}		5,40 €
Bitburger Pils 0% ^{Aa,Ac}	3,40 €	
Bitburger Radler 0% ^{Aa,Ac}	3,40 €	
Birra Moretti Limone ^{Aa,Ac}	3,90 €	

COCKTAIL

Margarita	8,50 €
Mojito	8,50 €
Pina Colada ^G	9,90 €
Sex on the Beach	8,50 €
Pornstar Martini ^L	9,90 €
Moscow Mule ^L	8,50 €
Mamasita	9,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mojito	6,90 €
Ipanema	6,90 €
Pina Colada ^G	6,90 €
Shirley Temple ²	4,90 €
Mamasita	6,90 €

APERITIFS

Aperol Spritz ^{2,8,10,12}	6,90 €
Lillet Wild Berry	6,90 €
Hugo ^{8,10}	6,90 €
Sarti Aperitif ²	6,90 €

SPIRITUOSEN KLASSIK

	0,20 dl
Sambuca lorenzo inga selection	2,90 €
Averna	2,90 €
Ramazotti ²	2,90 €
Amaro Lucano	2,90 €
Amaro Montenegro	2,90 €
Fernet Branca	2,90 €
Jägermeister ²	2,90 €
Baileys ¹	3,50 €
Martini	3,00 €

RUM^{L,2}

	0,40 dl
Bacardi Carta Oro	5,50 €
Bacardi Carta Blanca	5,50 €
Havana Club 3 years	6,50 €
Appleton Estate 12 Years Old	11,50 €
Pellerossa rum mit honey 12 Years Old	11,50 €

NAPO-SELECTION

Die Napo-Selectionl wurde vov Sommelier Raffaele Giordano entwickelt, einem Fachmann neapolitanischen Ursprungs, von dem hochwertige italienische Weine und Liköre ausgewählt werden

UNSERE GRAPPA^L

Grappa Bianca di Gavi „Antica Porta Destillateur: Lorenzo Inga, Piemont Reben: Cortese 40% Vol. Alk. herzhaft, dabei sehr weich	0,2 dl 3,50 €
Grappa di Amarone Destillateur: Lorenzo Inga, Piemont Reben: Corvina, Molinara, Rondinella 45% Vol. Alk. Mit Spuren von Vanille, getrockneten Trauben und einer Note von Zimt	6,00 €
Grappa Barrique „My Grappa Destillateur: Lorenzo Inga, Piemont Reben: Barbera, Dolcetto, Moscato, Nebbiolo 43% Vol. Alk. Vollendet veredelt, ein Hochgenuss!	6,00 €

UNSERE GINS

Costiera Gin Sorrento Unsere Brennmeister stellen ihn nach einem geheimen Rezept rein mediterraner Abstammung her. Wasser, Alkohol, Zucker, Zitronenschalen aus Sorrent IGP	0,4 dl 6,50 €
Panarea Sunset Gin Geschmack: Frisch und anhaltend. Anklänge von Wacholder, Zitrone und Myrte. Eine unglaubliche Weiterführung des Panarea Island Gins.	7,50 €
Panarea Island Gin Geschmack: Charakteristisch und anhaltend. Anklänge von Wacholder, Zitrone und Myrte.	7,50 €

Long Drinks: Serviert mit Tonic Water, Zitrone oder Limette

LIKÖRE & DIGESTIF^L

Antico Amaro di Serravalle Destillateur: Lorenzo Inga, Piemont, Geschmack: Ein Digestif nach einem Rezept aus dem Jahr 1832.	0,2 dl 2,90 €
Limoncello - das Gold von Sorrento Destillateur: Piemme, Kampanien Geschmack: Zitronenlikör	3,00 €
Melonen Likör aus Amalfi Herrlich fruchtig und natürlich! So schmecken tatsächlich frische Honigmelonen. Dieser Melonenlikör von der Amalfiküste ist das ideale Sommergetränk für gut gelaunte Menschen.	3,00 €

SPRITZIG^L

Prosecco Rosé DOC Extra Dry Millesimato (Jahrgangssekt) Weingut Albino Armani, Venetien Rebe: Glera 90%, Pinot Noir 10% Er ist ein Versprechen für Genuss!	0,10 l 7,50 €	0,75 l 32,00 €
Prosecco DOC Weingut Albino Armani, Venetien Rebe: Glera – Mit angenehmer Säure, vollendet durch eine angemessene Süße	7,50 €	32,00 €
Lambrusco Amabile IGT Emilia „Terre Verdiane“ weingut CECL, Emilia Romagna Rebe: Lambrusco 8,5% vol. Alk. - Spritzig, lebendig und vollmundig, Gut gekühlt genießen!	6,50 €	24,00 €
Ribolla Gialla VSQ Brut Metodo Classico Weingut Albino Armani, Venetien Rebe: Ribolla Gialla 100% - frisch und langanhaltend. Ausgewogenes Säureverhältnis, trockener Nachgeschmack.		39,00€

Otello Spumante Brut Bianco (Color) 6,50 € 24,00 €
 „Color Therapy“ - Weingut CECI, Emilia Romagna
 Intensives, harmonisches Bukett.
 Geschmack: Optimales Gleichgewicht zwischen Frische und Reife.
 Gut gekühlt genießen!

Otello Chardonnay „Bolledichardonnay“ 29,00 €
 „For the Future“ – Aluminium Flasche - Weingut CECI, Emilia Romagna
 Rebe: Chardonnay - Sanft, ausgewogen mit großartiger Frische
 Passt zu: als Aperitif und zu allen Gängen

Otello Nero di Lambrusco „NERODILAMBRUSCO“ 29,00 €
 „For the Future“ - Aluminium Flasche - Weingut CECI, Emilia Romagna
 Rebe: Lambrusco – Überraschend und bereichernd
 Passt zu: Vorspeisen und Schinken

DESSERTWEIN^L

Vinsanto del Chianti DOC 0,10 l 0,75 l
 6,50 € 24,00 €
 Linea Loggia del Sole“ - Weingut Le Chiantigiane, Toskana
 Rebe: 70%-100% Trebbiano Toscano + Malvasia del Chianti,
 bis zu 30% andere weiße Trauben Weicher, süßer Geschmack
 Passt zu: gereiftem Käse

WEISSWEINE^L

Hauswein: Pinot Grigio delle Venezie DOC „Terre di Gioia“ 0,20 l 0,75 l
 6,20 € 21,50 €
 Weingut Albino Armani, Südtirol-Venetien
 Rebe: Pinot Grigio – Der säurearme Pinot Grigio mag es herzhaft.
 Passt zu: Antipasti

Sauvignon IGT 6,90 € 24,50 €
 Campo Napoleone - Weingut Albino Armani, Südtirol-Venetien
 Rebe: Sauvignon – Aromatisch, elegant. Sein frischer Charakter macht
 ihn zu einem ausgezeichneten Essensbegleiter

Chardonnay Trentino DOC 6,90 € 24,50 €
 Bottega Vinai“ – Weingut CAVIT, Südtirol
 Rebe: Chardonnay – Angenehm frisch und harmonisch bietet sich dieser Wein
 zu Antipasti und Pasta Gerichten

Vermentino DOC 6,90 € 24,50 €
 Nero su Bianco®“ - Weingut Le Chiantigiane, Maremma – Toskana
 Rebe: 100% Vermentino - Der Vermentino ist ein herrlich trinkfreudiger Weißwein;
 vollmundig, kompakt, ausgewogen. Gleichermaßen fruchtiger und mineralischer
 Geschmack, der lange bestehen bleibt.
 Passt zu: Pasta mit Tomatensoße und Pizza

Falanghina del Sannio Guardia Sanframondi DOP 6,90 € 24,50 €
 Aicon“- Weingut La Guardiense, Kampanien
 Rebe: 100% Falanghina – Angenehm, sehr ausgewogen und erfrischend.
 Passt zu: Pizza

Lugana DOC 7,90 € 31,50 €
 Weingut Albino Armani, Gardasee
 Rebe: Turbiana - Weich und ausgewogen.
 Schöner Wein für Pastagerichte und Pizza Margherita

Vino Bianco Italia „Terre di Mario“ 6,50 € 22,50 €
 Rebsorte: Chardonnay, Fiano, Grillo
 Geschmack: Der Sortencharakter zeigt besonders Zitrone, Blüten,
 Limette und Noten von grünem Apfel.
 Vollmundig, trocken bis halbtrocken, komplex, gleichwohl spritzig und erfrischend.
 Begleiter: Passend zu Pizza Salame.

ROSÉWEIN^L

Rosé Vallagarina IGT 0,20 l 0,75 l
 7,20 € 24,50 €
 Weingut Albino Armani, südl. Etschtal/Alto Adige
 Rebe: Corvina 70%, Schiava 30% - Am Gaumen weich und zart,
 ein angenehmer Kontrast
 Passend zu: Pizza

ROTWEINE^L

Hauswein: Sangiovese Primitivo Terre di Chieti IGT Santa Leila", Weingut Citra, Abruzzen Rebe: Sangiovese und Primitivo - Vollmundig und harmonisch mit einem angenehmen Abgang von roten Früchten. Passt zu: Pizza Buffalla	0,20 l 6,90 €	0,75 l 23,50 €	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Weingut Albino Armani, Valpolicella Rebe: Corvina, Corvinone, Rondinella Barrique Elegant nach reifen Kirschen, Beeren und Gewürzen Passt zu Pasta und Käse	7,50 €	34,00 €
Syrah Appassimento IGT Eracles" - Weingut Cantine Caruso, Sizilien Rebe: 100% Syrah - Vollmundig. Weiche, samtige Tannine, kraftvolle Struktur. Ein guter Partner für Pizza Polpetta	7,20 €	24,50 €	Vino Rosso Italia „Terre di Mario“ Rebsorte: Sangiovese, Primitivo, Montepulciano Farbe: Tief rot, zu bernsteinfarben wechselnd, wenn gereift. Passt zu Pizza, Pasta und Käse	6,90 €	23,50 €
Aglianico del Sannio Guardia Sanframondi DOP „Aicon" – Weingut La Guardiense, Kampanien Rebe: Aglianico - Anklänge von mediterranen Kräutern, würzig, gut eingebundene Tannine. – Passt zu: Prosciutto e Funghi	7,20 €	24,50 €	Barbera d’Asti DOCG Superiore „La Rossa“ Weingut Fratelli Aresca, Asti – Piemont Rebe: 100% Barbera - Körperreich, Noten von frischen und reifen roten Früchten. Passt zu Pasta		32,00 €
Susumaniello IGT Linea Carlo Sani" – Weingut Carlo Sani, Apulien Rebe: 100% Susumaniello – Dank feiner Tannine frisch am Gaumen. Passt zu: Pizza Tartufo	7,90 €	26,00 €	Amarone della Valpolicella Classico DOCG Weingut Albino Armani, Valpolicella Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara Geschmack: Am Gaumen gefällig, aber rassig, mit gutem Säuregehalt und milden Tanninen. Passt zu Pasta und Käse Gorgonzola.		52,00 €
Primitivo di Manduria Riserva DOC Oro - Weingut Carlo Sani, Apulien Rebe: Primitivo – Lang anhaltend, angenehme Tannine Passt zu: Pizza Tonno	8,50 €	32,00 €	Amarone della Valpolicella DOCG "Santa Leila" – Weingut Salva Terra, Verona Reben: Corvina, Corvinone, Rondinella Enorme Fülle, Frucht und Wucht sind die Markenzeichen des Amarone. Passt perfekt zu Käse.		39,00€
Montepulciano d’Abruzzo DOC Aquila Fidata" - Weingut Conti Sani, Abruzzen Rebe: Montepulciano - Ein großzügiger und authentischer Montepulciano d’Abruzzo, der langsam genossen werden will.	7,20 €	24,50 €	Decanta Rosso IGT Emilia „Linea l’Evoluzione della Specie" Rebsorte: Barbera Farbe: Kräftiges Rubinrot. Geschmack: Sehr ausgewogen körper reich und dennoch geschmeidig – Passt zu Pasta und Käse.		33,00 €

WEINKARTE ZUSAMMENGESTELLT VON:

Raffaele Giordano
WEINE UND ANDERE SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoffe | 2 mit Farbstoff |
| 3 mit Antioxidationsmitte | 4 mit Geschmacksverstärker |
| 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel(n) |
| 7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt |
| 9 geschwärzt | 10 gewachst |
| 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig |
| 15 verdickungsmittel | 16 modifizierte Stärke |

ALLERGENE

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|----------------|
| Aa Weizen | Ab Roggen | Ac Gerste |
| Ad Hafer | B Krebstier | C Eier |
| D Fisch | E Erdnüsse | F Soja |
| G Milch (einschl. Laktose) | H Schalenfrüchte | Ha Mandeln |
| Hb Haselnüsse | Hc Walnüsse | Hd Cashewnüsse |
| He Pekanüsse | Hf Paranüsse | I Sellerie |
| J Senf & Senferzeugnisse | L Schwefeldioxide & Sulfite | |