



Felsenkeller

F U L D A

HERZLICH WILLKOMMEN!

Die Gerüche aus Omas Küche, ursprüngliche Qualität regionaler Produkte – das bedeutet für uns Tradition. Gemeinsam neue Wege gehen, innovative Weiterentwicklung – das bedeutet für uns Zukunft. Sie willkommen heißen, Ihnen eine schöne Zeit schenken und Ihnen eine kleine Ruhe-Insel sein – das bedeutet für uns Gastfreundschaft.

Auf neuen Wegen und doch ursprünglich, haben wir uns vorgenommen, die Tradition der Brauerei-Gaststätten in Fulda zu pflegen und zu erhalten. Jeden Tag geben wir auf's Neue alles, damit es Ihnen bei uns gefällt.

Sagen Sie es gerne weiter, wenn Sie mit uns zufrieden waren und wenn Sie im Felsenkeller eine gute Zeit hatten. Sollten Sie einmal nicht zufrieden gewesen sein, teilen Sie uns Ihre Verbesserungsvorschläge mit.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!
Ihr Team vom Felsenkeller



Felsenkeller

F U L D A

SUPPEN

RHÖNER FESTTAGSSUPPE	4,50€
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Rindfleisch- und Gemüsewürfeln	
KARTOFFELSUPPE	5,20€
mit gebratener Blutwurst	

VESPERGERICHTE

GEGRILLTER FETA-KÄSE	6,90€
frischer Blattsalat der Saison, mediterrane Kräuter	
WEISSWURSCHTL TOPF.....	5,90€
ein Paar hausgemachte Weißwürste in feiner Kraftbrühe mit süßem Senf und frischer Brezn	
VESPERPLATTE	10,50€
mit Obazter, gekochtem Schinken, rohem Schinken, Bauernwurst, Schwartemagen, Käse , Rotwurst und Brot	



BEILAGENSALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	3,20€
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing, dazu frische Baguettescheiben	
HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT	2,90€
mit Speck	



Felsenkeller

F U L D A

SALATE

- SALAT » FELSENKELLER « 11,90 €
frischer Blattsalat der Saison an feinem Schmand- oder Balsamico Dressing,
mit Feta Käse und Früchten der Saison
dazu frische Baguettescheiben
- SALAT » HÄHNCHEN « 10,90 €
frischer Blattsalat der Saison an feinem Schmand- oder Balsamico Dressing,
mit gebratenem Streifen vom Hähnchenbrustfilet, dazu frische Baguettescheiben
- SALAT » WEISSWURSCHTL « 8,90 €
frischer Blattsalat der Saison an feinem Schmand- oder Balsamico Dressing,
mit einem Paar panierten und ausgebackenen Weißwürsten, dazu frische Baguettescheiben
- SALAT » LACHSFILET « 9,90 €
frischer Blattsalat der Saison an feinem Schmand- oder Balsamico Dressing, mit
gebratenem Lachs dazu frische Baguettescheiben





Felsenkeller

F U L D A

HAUPTGERICHTE

- FELSENKELLER CORDON BLEU » BRAUMEISTER « 16,90 €
in Biertreber paniert, roher Schinken, gek. Schinken, Käse, gebratenen Pilzen,
Zwiebeln und Kartoffel-Würfel
- SCHNITZEL » JÄGER ART « 13,90 €
paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes und feiner Pilzrahmsauce
- SCHNITZEL » WIENER ART « 11,90 €
paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes und Zitronenspalten
- SPARE RIBS 14,50 €
ca.1000 g gesmoked und gegrillt mit Brot und BBQ Sauce
- TAFELSPITZ » FELSENKELLER « 13,90 €
feines Rindfleisch an Meerrettich-Apfelsauce dazu Petersilienkartoffeln
- GESCHMORTER SCHWEINEBRATEN 12,90 €
an Pilgerstoffsoße mit hausgemachten Breznknödel dazu Krautsalat mit Speck
- FELSENKELLER RINDERSTEAK 22,90 €
auf dem Holzbrett serviertes Schulterfilet vom Black Angus Rind mit Salatbouquet,
Kartoffelwürfel und hausgemachter Kräuterbutter
- XXL HAXE » EINE DELIKATESSE « 16,90 €
mit Senf, Meerrettich, Krautsalat und Bauernbrot





Felsenkeller

F U L D A

FISCHGERICHTE

LACHSFILET	14,50 €
an Mandelbutter, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	
»GARNELEN PFANNE«	18,90 €
mit Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl, dazu frisches Baguette und Salat	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	5,20 €
mit frischen Beeren	
STESKAS WARMER APFELSTRUDEL	6,90 €
hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	



Felsenkeller

F U L D A

KLEINE KARTE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	3,20 €
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing, dazu frische Baguettescheiben	
HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT	2,90 €
mit Speck	
KARTOFFELCREMESUPPE	5,20 €
mit gebratener Blutwurst	
GESCHMORTER SCHWEINEBRATEN	12,90 €
an Pilgerstoffsoße mit hausgemachten Breznknödel dazu Krautsalat mit Speck	
	
SALAT » HÄHNCHEN «	10,90 €
frischer Blattsalat der Saison an feinem Rucola-Schmand- oder Balsamico Dressing, mit gebratenem Streifen vom Hähnchenbrustfilet, dazu frische Baguettescheiben	
SCHNITZEL » WIENER ART «	11,90 €
paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes und Zitronenspalten	
SCHNITZEL » JÄGER ART «	12,90 €
paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes und feiner Pilzrahmsauce	
	
LACHSFILET	14,50 €
an Mandelbutter, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	



Felsenkeller

F U L D A

BIERE VOM FASS

HOCHSTIFT PILS ^G	0,3l	2,10€
HOCHSTIFT PILS ^G	0,5l	3,30€
SCHWARZER HAHN ^G	0,4l	3,30€
ORIGINAL BAYRISCH HEFEWEIZEN ^{W,G}	0,5l	3,50€
RADLER ^{G,3}	0,3l	2,10€
EHRENBERGER PILGERSTOFF ^G	0,5l	3,50€

KÜHLENDE FLASCHENBIERE

ORIGINAL BAYRISCH HELLES ^G	0,5l	3,50€
ORIGINAL BAYRISCH URWEISSE ^{W,G}	0,5l	3,50€
Hefe dunkel		
ORIGINAL BAYRISCH KRISTALL-WEIZEN ^{W,G}	0,5l	3,50€
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN ^{W,G}	0,5l	3,50€
HOCHSTIFT » DRIVE « ALKOHOLFREI ^G	0,33l	2,30€
ORIGINAL BAYRISCH MALZ ^{G,1}	0,33l	2,30€
ALKOHOLFREIES RADLER NATURTRÜB ^{G,3}	0,5l	3,50€



Felsenkeller

F U L D A

SOFTDRINKS

COLA, SPEZI ^{1,2}	0,4l	3,30€
COCA COLA LIGHT ^{1,2,3,4}	0,33l	2,90€
ORANGENLIMONADE ^{1,2}	0,4l	3,30€
ZITRONENLIMONADE ^{1,2}	0,4l	3,30€
RHÖNSPRUDEL »NATURELL« FLASCHE	0,5l	3,30€
RHÖNSPRUDEL »MEDIUM« FLASCHE	0,5l	3,30€
RHÖNSPRUDEL »SPRITZIG«	0,2l	2,00€
RHÖNSPRUDEL »SPRITZIG« FLASCHE	0,5l	3,30€
APFELSAFT NATURTRÜB	0,2l	2,50€
ORANGENSAFT	0,2l	2,50€
APFELSCHORLE	0,4l	3,50€
JOHANNISBEERSCHORLE	0,5l	3,90€



Felsenkeller

F U L D A

WEINE

APFELWEIN	0,5l	3,50€
HAUSWEIN SILVANER // TROCKEN	0,2l	4,20€
HAUSWEIN BACCHUS // HALBTROCKEN	0,2l	4,20€
HAUSWEIN GRAUBURGUNDER // TROCKEN	0,2l	5,60€
HAUSWEIN ROSÉ // TROCKEN	0,2l	4,20€
HAUSWEIN ROT // TROCKEN	0,2l	4,20€



Felsenkeller

F U L D A

APÉRITIFS

APEROL SPRITZ	0,2l	5,50 €
CAMPARI MIT ORANGENSAFT	0,2l	4,50 €

SCHNÄPSE UND LONGDRINKS

SCHLITZER KORN	2 cl	2,90 €
SCHLITZER KÜMMEL	2 cl	2,90 €
OBSTLER	2 cl	2,90 €
HASELNUSS SCHNAPS » Nüssli «	2 cl	3,50 €
WILLIAMS	2 cl	2,90 €
SAMBUCA	2 cl	2,90 €
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,50 €
AHA MAGEN KRÄUTER ELIXIER	2 cl	2,90 €
GRAPPA	2 cl	4,50 €
RAMAZZOTTI	2 cl	2,90 €
FERNET BRANCA	2 cl	2,90 €



Felsenkeller

F U L D A

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	2,90€
TEE	2,00€
ESPRESSO	2,00€
DOPPELTER ESPRESSO	3,60€
CAPUCCINO MIT MILCH ^M	3,50€



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

HOCHSTIFT PILS – DAS FRISCHE PREMIUM DER REGION

Frisch und mit feinherber Hopfennote präsentiert sich das Lieblingsbier unserer Region. Handwerkliche Braukunst und die Verwendung ausschließlich edelster Hopfensorten sind das Geheimnis dieses außergewöhnlichen Pilsbieres.

Frisch prickelnd und mit ausgeprägter, feinherber Hopfennote präsentiert sich das Lieblingsbier unserer Region. Es hat eine glanzfeine, tiefgoldene Farbe und weist einen schlanken und frischen Malzkörper auf, der durch eine wunderbare Hopfenaromatik begleitet wird.

Gebraut mit besten Rohstoffen und bestem Wasser aus dem eigenen Brunnen - ein wahres Premiumbier allerhöchster Qualität! Regelmäßig ausgezeichnet mit dem Goldenen Preis der DLG, der höchsten zu vergebenden Auszeichnung für Biere in Deutschland, steht dieses regionale Premium Pils für höchste handwerkliche Braukunst.

Typ: klassisches Pilsbier, untergärig
Charakter: frisch, spritzig, feinherb
Farbe: golden, glanzfein

11,5% Stammwürze, 4,9% Alkohol



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

HOCHSTIFT RADLER – FRISCH UND FRUCHTIG

50% Hochstift Pils + 50% Zitronenlimonade garantieren ein erfrischendes Biermischgetränk. Hochstift Radler ist der erfrischend fruchtige Durstlöscher (nicht nur) für heiße Tage. Die Verwendung von echtem Zucker statt künstlicher Süßstoffe garantiert den vollen Geschmack.

Typ: Mischgetränk aus untergärigem Bier und Zitronenlimonade
Charakter: fruchtig, frisch
Farbe: hellbelb, glanzfein

10,8% Stammwürze, 2,6% Alkohol



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

SCHWARZER HAHN – ORIGINAL RHÖNER LANDBIER

Hier in der Rhön gibt es ein Bier, das wie kein zweites zu unserer Heimat passt.

Kraftvoll würzig, markant und rein wie die Landschaft zeigt sich sein Charakter.

Eine bernsteinfarbene Bierspezialität mit besonders cremiger Schaumkrone. Durch seinen vollmundigen Körper und den malzaromatischen, milden Geschmack vereint er Genuss und Lebensfreude des Rhöner Lands.

Typ: untergärig
Charakter: malzaromatisch, mild, leichte Röstmalznote
Farbe: dunkel bernsteinfarben, glanzfein

10,8% Stammwürze, 4,8% Alkohol



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

HOCHSTIFT DRIVE – DAS BIER AUF DER ÜBERHOLSPUR!

Hochstift Drive ist die alkoholfreie Variante von unserem Hochstift Pils.

Durch modernste Technik erfolgt die Entalkoholisierung besonders schonend, wodurch es seinen feinen Charakter bewahrt und geschmacklich überzeugt.

Hochstift Drive erlaubt frischen Biergenuß ohne Alkohol, enthält dabei deutlich weniger Kalorien und durch seine isotonische Mineralisierung ideal für sportliche Biergenießer.

Typ: alkoholfreies Schankbier, untergärig
Charakter: spritzig, feinherb, schlank
Farbe: golden, glanzfein

6,0% Stammwürze, 0% Alkohol



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

WILL-BRÄU WEIZEN – DIE WEIZENBIER-SPEZIALITÄT AUS BAYERN:
HEFEWEIZEN, KRISTALLWEIZEN UND URWEISSE

Unser »Original Bayerisch Weizen« ist eine nach alter bayerischer Rezeptur gebraute Weißbierspezialität.

Es wird aus bestem Weizenmalz eingebraut und in traditioneller bayerischer Art in offenen Gärbottichen warm vergoren. Dabei entwickelt es unter Verwendung unserer obergärigen Hefen seinen begeisternden, frisch-fruchtigen weißbiercharakter, der vor allem im Sommer Biergenuß höchster Qualität bietet.

Ob als hefetrübes, kristallklares oder dunkles Weizenbier, für jeden Weizenbiergeschmack ein Treffer!

Das Hefe-Weizen begeistert durch seinen ausgeprägt fruchtigen und erfrischenden Geschmack.

Typ: Weizenbier, obergärig
Charakter: fruchtig, frisch
Farbe: golden, hefetrüb

12,8% Stammwürze, 5,2% Alkohol

Das kristallklare Weizen ist besonders frisch und leichter im Geschmack.

Das dunkle Weizen erfreut als echte Urweiße alle Freunde der kräftig würzigen Dunkelweizenbiere.



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

WILL-BRÄU WEIZEN ALKOHOLFREI – WEIZENBIER-SPEZIALITÄT MIT 40% WENIGER KALORIEN

Mittels neuester Technik besonders schonend entalkoholisiert überzeugt dieses alkoholfreie Weizenbier durch seinen runden, fruchtigen Geschmack.

Neben einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis versorgt unser alkoholfreier Durstlöscher den Körper mit lebenswichtigen Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen und bietet als isotonisches Getränk den idealen Ausgleich für jeden Sportler. Dabei freuen sich figurbewusste Biertrinker über 40% weniger Kalorien als bei einem herkömmlichen Weizenbier.

Typ: alkoholfreies Weizenbier, obergärig
Charakter: spritzig, fruchtig aromatisch, vollmundig
Farbe: hefetrüb

0% Alkohol, 24 Kcal/100ml



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

EHRENBERGER PILGERSTOFF – DER PILGERSTOFF VOM FUSSE DES EHRENBERGS

Unser »Ehrenberger Pilgerstoff« ist benannt nach der traditionsreichen Pilgerstätte in der Rhön, an deren Fuße das Hochstiftliche Brauhaus in Bayern/Motten liegt. Eine ganz besondere Bierspezialität – nicht nur für durstige Pilgerkehlen!

Nach alter Tradition reift der Pilgerstoff im kalten Lagerkeller mindestens acht Wochen zu einem vollmundigen und perfekt abgerundeten Meisterstück heran.

Die urige Bierspezialität präsentiert sich in einer klaren Optik von dunklem Bernstein mit samtig weicher Schaumkrone. Er begeistert mit seinem kräftig würzigen Körper, der leichte Anklänge von Röstmalznoten zeigt. Gleichzeitig ist er frisch im Antrunk und vollendet harmonisch im Abgang.

Genießen Sie den Pilgerstoff am besten im Original Pilgerstoff Steinkrug, dort entfaltet er seinen außergewöhnlichen, urigen Charakter am besten.

Frei nach dem Motto:

*»Den Ehrenberg hinauf pilgert ein langer Zug,
erst zur Kirch und dann zum Krug.«*

Typ: dunkles Märzenbier, untergärig
Charakter: vollmundig kräftig, malzaromatisch würzig, leichte Röstmalznote
Farbe: dunkel bernsteinfarben, glanzfein

12% Stammwürze, 5,2% Alkohol



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

ORIGINAL SPEZI – DA IST SAFT DRIN!

Spezi ist Spitze! Denn nur wo Original Spezi draufsteht ist auch Original Spezi drin. Oft kopiert und nie erreicht- halt nicht nur irgendein Cola-Mix-Getränk. Wer einmal Spezi getrunken hat weiß bescheid und ist für immer ein Spezi-alist. Die ganz besondere Rezeptur unter Verwendung von echtem Zitronen- und Orangensaft, kalt gepresstem Mandarinenöl sowie feinem Orangenblütenextrakt macht Original Spezi so unverwechselbar. Unsere Schwesterbrauerei, das Hochstiftliche Brauhaus in Motten/Bayern kennt als einer der wenigen Spezi-Partner die Rezeptur und füllt im Spezi-alauftrag dieses Kultgetränk.



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

LIBELLA

Libella ist Deutschlands älteste Getränke-Lizenmarke und steht mehr denn je für besonders hohe Qualität und fruchtig frischen Geschmack. Unsere Schwesterbrauerei, das Hochstiftliche Brauhaus in Motten/Bayern ist bereits seit vielen Jahren ein Libella-Partnerbetrieb und stellt diese hochwertigen alkoholfreien Getränke direkt vor Ort her.

Dabei kommen streng nach dem Libella-Qualitätsversprechen ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe in unsere Libella-Produkte. Beste Zutaten und ständige Qualitätskontrollen garantieren höchsten Trinkgenuß für die ganze Familie- und das seit über 50 Jahren.



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

ORIGINAL BAYERISCH FESTBIER – O‘ZAPFT IS!

Wenn sich der Sommer seinem Ende entgegen neigt und Land auf, Land ab die Erntedank- und Oktoberfeste gefeiert werden, dann ist wieder die Zeit gekommen für unser traditionelles Festbier.

Sein warmer, bernsteinfarbener Glanz und seine feinwürzige, süffige Vollmundigkeit verleihen diesem Bier seinen milden Charakter, der so gut zu dieser Jahreszeit paßt. Genießen Sie jetzt frisch vom Faß diese besondere Spezialität, die speziell für die Oktoberfestzeit von unserem Braumeister eingebraut wurde.

Durch seinen sowohl kräftigen als auch süffigen Geschmack begeistert dieses Original Bayerische Festbier bei vielen Oktoberfesten in der Region und erfreut sich einer stetig wachsenden, echten Fangemeinde. Erhältlich ist diese Spezialität nur frisch gezapft aus dem Fass.

Typ: untergärig
Charakter: vollmundig, aromatisch würzig, kräftig
Farbe: bernsteinfarben, glanzfein

12,5% Stammwürze, 5,6% Alkohol



Felsenkeller

F U L D A

BIEREMPFEHLUNG DES HAUSES

HOCHSTIFT WEIHNACHTSBIER – WEIHNACHTLICHER BIERGENUSS

Besondere Feste brauchen eine besondere Spezialität!

Bereits im Spätsommer brauen wir nach speziellem Rezept unser Hochstift Weihnachtsbier und lassen es anschließend in aller Ruhe in den tiefen Kellern reifen,

bis es seinen besonders vollmundigen und würzigen Geschmack bekommen hat.

Diese Bierspezialität wird seit Jahrzehnten im Fuldaer Land getrunken, wenn es kälter wird und auf Weihnachten zugeht.

Ein ganz besonderer Hochgenuss für die dunkle und kalte Jahreszeit.

Typ: untergärig
Charakter: vollmundig, aromatisch würzig, mild
Farbe: bernsteinfarben, glanzfein

12,5% Stammwürze, 5,6% Alkoholo



Felsenkeller

F U L D A

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN

ART DER ZUSATZSTOFFE, E-NR.	KENNTLICHMACHUNG BEI LOSER WARE	BEISPIELE FÜR LEBENSMITTEL, DIE DIESE ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN KÖNNEN
1 Farbstoffe E 100 - E 180	» mit Farbstoff «	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
2 Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch	»mit Konservierungsstoff« oder »konserviert«; auch zulässig: »mit Nitritpökelsalz«; »mit Nitrat«; »mit Nitritpökelsalz und Nitrat«	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse
3 Antioxidationsmittel E 310 - E 321	» mit Antioxidationsmittel «	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
4 Geschmacksverstärker E 620 - E 635	» mit Geschmacksverstärker «	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
5 Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	» geschwefelt «	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
6 Eisensalze E 579, E 585	» geschwärzt «	schwarze Oliven
7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914	» gewachst «	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8 Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	» mit Süßungsmittel(n) «; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: » enthält eine Phenylalaninquelle « bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: » kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken «	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z.B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich Hinweis: Mit Süßungsmittel ist nicht Zucker gemeint, sondern eine Tafelsüße, die auf chemischer Basis erstellt wurde und gemeinhin » Süßstoff « genannt wird.



Felsenkeller

F U L D A

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN

ART DER ZUSATZSTOFFE, E-NR.	KENNTLICHMACHUNG BEI LOSER WARE	BEISPIELE FÜR LEBENSMITTEL, DIE DIESE ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN KÖNNEN
9 Phosphate E 338 - 341, E 450 - E 452	» mit Phosphat «	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (ohne E-Nr.):

ZUTAT	KENNTLICHMACHUNG BEI LOSER WARE	BEISPIELE FÜR LEBENSMITTEL, DIE DIESE ZUSÄTZE ENTHALTEN KÖNNEN
10 Coffein	» coffeinhaltig «	alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
11 Chinin, Chininsalze	» chininhaltig «	zum Beispiel Bitter-Lemon
12 Taurin	» taurinhaltig «	Red Bull

Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

ZUTAT	KENNTLICHMACHUNG BEI LOSER WARE	BEISPIELE FÜR LEBENSMITTEL, DIE DIESE ZUSÄTZE ENTHALTEN KÖNNEN
13 Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verändert“ „aus gentechnisch verändertem hergestellt“	Soja, Mais
14 Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl“, „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja