

SPEISEN



Lotter's
Geist



NEUNZEHN

undert
04



SCHRIFT ZU KLEIN? LICHT ZU DUNKEL?

BEI UNSEREM SERVICE KÖNNEN SIE SICH
GERN EINE LESEBRILLE AUSLEIHEN.
ODER SIE LASSEN SICH EIN LICHT AUFGEHEN
UND LEIHEN EINE LAMPE.

Herzlich Willkommen!

BEGRÜBUNG

Der Ratskeller der Stadt Leipzig wurde am 01.10.1904 eröffnet. Er gehört zweifelsohne zu den traditionsreichsten Lokalen der Messestadt und befindet sich im neuen Rathaus, welches bis 1905 auf den Mauern der alten Pleißenburg errichtet wurde. Heute sind die sieben Gasträume mit insgesamt 700 Plätzen die richtige Adresse für Leipziger, Gäste aus dem Umland, aus Deutschland und der ganzen Welt – egal ob „à la carte“-Essen zu zweit oder die Feier mit der Familie oder der ganzen Firma.

In die urigen Gewölbe des Hauses wurde in den vergangenen Jahren erfolgreich in eine hochmoderne Küche, in eine zeitgemäße Beleuchtung sowie in die Prozess-Digitalisierung investiert. Die hoch motivierte und gut ausgebildete und geschulte Mannschaft in den einzelnen Leistungsbereichen wird seit vielen Jahren von verschiedenen Bewertungsportalen immer wieder bestens bewertet. Mehrfach wurde der Ratskeller auch für seine hohe Ausbildungsqualität ausgezeichnet. 2018 wurde gemeinsam mit der fairgourmet die Azubi-Akademie-Leipzig gegründet.

Hochwertige Produkte werden überwiegend aus der Region Leipzig und Sachsen bezogen. Egal, ob im kleinen oder großen Rahmen – der Anspruch ist es immer, den Besuch oder das Event zu einem erstklas-

sigen und einmaligen Erlebnis werden zu lassen. Dazu zählen ein dem Anlass entsprechendes Ambiente und der passende Rahmen ebenso, wie der herzliche und professionelle Service der Speisen und Getränke.

Als gestandenes Leipziger Restaurant-Unternehmen, mit höchstem Anspruch an Produkt und Leistung, sehen wir unsere Aufgabe darin, Sie, liebe Gäste, zu begeistern und Ihnen keine Wünsche offenzulassen – denn mit begeisterten Gästen kennen wir uns seit vielen Jahren aus. Wir stehen für Qualität, die schmeckt, und Service, der Appetit auf mehr macht. Dabei folgen wir festen Prinzipien: höchste Qualität in Service und Speisen, Innovationsfreude und Nachhaltigkeit, Engagement und Verantwortung. Und das alles mit Lust, Freude und sächsischer Herzlichkeit.

Lassen Sie sich begeistern...

Ihr Mund wird Augen machen!

DAS GEHT IMMER

GRÜNFUTTER

Wildkräutersalat | Basilikum-Zitronen-Dressing
Herbstgemüse | Walnuss - süß geröstet

GREEN FEED

*wild herb salad | basil-lemon dressing
autumn vegetables | walnut - sweet roasted*

..... 13
kleine Portion (small portion) 10

100%
vegan

ROSENKOHL-KÜRBIS-SALAT

Walnuss | Fetakäse | Guanciale luftgetrockneter ungeräucherter Speck - geht auch ohne
Kichererbse | Wildkräuter | Cranberry

BRUSSEL SPROUTS-PUMPKIN SALAD

*walnut | feta cheese | guanciale air-dried and unsmoked bacon from Italy - also possible without it
chickpeas | wild herbs | cranberry*

..... 18

100%
vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker
reduziert



Fett
reduziert



Rosenkohl-
Kürbis-Salat

DAS GEHT IMMER

CAESAR SALAD MODERN INTERPRETIERT

TRIFFT GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST

Römersalat | gepickelte Zwiebel | Ei | Granola
gebackene Kaper | Grana Padano | Dill-Öl

CAESAR SALAD MODERN STYLE

MEETS GRILLED CORN-FED CHICKEN BREAST

*romaine lettuce | pickled onion | egg | granola
baked caper | grana padano | dill oil*

22

UNSER KLASSIKER - DO IT YOURSELF

Beef Tatar vom fränkischen Weiderind | Schalotte | Cornichon | Sardelle
Lotteraner-Bier-Senf | FeinGeist Bierbrand | Ketchup | Kaper | Zwiebelbrot | Butter

OUR CLASSIC

*beef tartare from franconian pasture-fed beef | shallot | cornichon | anchovy
lotteraner beer mustard | feingeist beer spirit | ketchup | caper
onion bread | butter*

20





Auf den Tisch
ab zwei

AUF DEN TISCH - AB ZWEI PERSONEN

Beef Tatar | Falafel | Burratina italienischer Frischkäse - Bruschetta-Style
Ratskeller-Mixed-Pickles | geräucherter Aal | Miso-Mayo | Brot

ON THE TABLE - FOR TWO PERSONS

beef tartare | falafel | burratina italian cream cheese
ratskeller-mixed-pickles | smoked eel | miso mayo | bread

..... pro Person (per person) 19

VORWEG

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE

Mini-Wiener-Würstchen^{1,2,3} | Croûton

SAXONIAN POTATO SOUP

mini wiener sausages^{1,2,3} | croûton

10

WEIßE TOMATENCREMESUPPE

Ricotta-Spinat-Nocke | Tomatensalsa

WHITE TOMATO CREAM SOUP

ricotta and spinach gnocchi | tomato salsa

100%
vegetarisch

10

LEIPZIGER WÜRZFLEISCH VOM STROHSCHWEIN

Bergkäse¹ | Butters toast | Zitrone

LEIPZIG SEASONED MEAT FROM STRAW PIG

mountain cheese¹ | toast | lemon

10



Fett
reduziert



Weißer
Tomatencremesuppe

HIER GIBT'S WAS AUF DIE STULLE

GERÖSTETES DINKELBROT - BÄCKEREI SCHWARZE, BENNEWITZ

ROASTED SPELT BREAD - SCHWARZE BAKERY, BENNEWITZ

SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS

Frischkäse | Senfkaviar | Dill-Öl | Meerrettich

SCOTTISH SMOKED SALMON

cream cheese | mustard caviar | dill oil | horseradish

..... 10

ROASTBEEF VOM FRÄNKISCHEN WEIDERIND

Frischkäse | Sc. Tatar | Rote Zwiebel | Rucola

ROAST BEEF FROM FRANCONIAN PASTURE-RAISED BEEF

cream cheese | sc. tartare | red onion | rocket salad

..... 10

Schottischer
Räucherlachs

Roastbeef vom
fränkischen Weiderind



JAPANISCHER RÄUCHERAAL

Frischkäse | Teriyakisoße | Gurke | Avocado | Sesam

JAPANESE SMOKED EEL

cream cheese | teriyaki sauce | cucumber | avocado | sesame seeds

..... 10

ROTE-BETE-HUMMUS

Falafel | Salz-Zitrone | Granatapfel-Salsa | Minze

100%
vegan

BEET HUMMUS

falafel | salt preserved lemon | pomegranate salsa | mint

..... 10

Japanischer
Räucheraal

Rote-Bete-
Hummus



FLEISCHLOS GLÜCKLICH



Senf-Eier
„Seiferts Oscar“

PILZ-RISOTTO   

Pinienkern | Estragon-Öl | Edamame | Birnen-Senf

MUSHROOM RISOTTO

pine nut | tarragon oil | edamame | pear mustard

100%
vegan

..... 18

*unser
Klima - Teller*

SENF-EIER „SEIFERTS OSCAR“

Eier | Senfsoße | Rahmspinat | Kartoffelstampf
Senfkaviar

MUSTARD EGGS „SEIFERT'S OSCAR“

*eggs | mustard sauce | creamed spinach
mashed potatoes | mustard caviar*

..... 15



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker
reduziert



Fett
reduziert

HAUPTSACHEN

BIER-BRAUER-BURGER

Gerauchtes Dinkelbrötchen | saftiges Rindfleisch
Bacon-Onion-Jam ^{Zwiebel-Speck-Konfitüre 1} | Rotkrautsalat
Tomate | Rucola | Bergkäse

BEER-BREWER-BURGER

*smoked spelt roll | juicy beef | bacon and onion jam 1
red cabbage salad | tomato | rocket salad | mountain cheese*

.....19

LACHSFILET TRIFFT OKTOPUS

Mussels-Beurre-Blanc ^{Muschel-Butter-Soße} | wilder Brokkoli | Sellerie-Püree

SALMON FILLET MEETS OCTOPUS

mussels beurre blanc | wild broccoli | celeriac puree

.....28

KÖNIGSBERGER KALBS-KLOPSE 2.0 ^{mit Kalbsbries & Kalbszunge}


Rote-Bete-Granatapfel-Salat | Kartoffelpüree | Kapernsoße

KÖNIGSBERG VEAL MEATBALLS 2.0 ^{with sweetbreads & veal tongue}

beet and pomegranate salad | mashed potatoes | caper sauce

.....26





Tagliatelle
in Burratina-Kirschtomaten-Soße
mit Riesengarnelen

TAGLIATELLE IN BURRATINA-KIRSCHTOMATEN-SOÙE

Gerösteter Brot-Crumble | Basilikum-Öl | Grana Padano

TAGLIATELLE IN BURRATINA AND CHERRY TOMATO SAUCE

toasted bread crumble | basil oil | grana padano

..... 19

..., dazu gebratene Riesengarnelen

..., served with fried king prawns

..... 27

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL ²

Zitrone | Preiselbeere | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

ORIGINAL VIENNESE VEAL ESCALOPE ²

lemon | cranberry | lukewarm potato and cucumber salad

..... 29

SCHWARZBIER-RINDERGULASCH „HIERONYMUS“

Gebratener Champignon | Speckknödel

BLACK BEER BEEF GOULASH „HIERONYMUS“

fried mushroom | bacon dumpling

..... 25

HAUPTSACHEN

GRILLHAXE VOM FRÄNKISCHEN STROHSCHWEIN

- gepökelt und 24 Stunden Sous vide gegart -
Lotteraner Schwarzbier-Soße | Weißbier-Honig-Sauerkraut^{1,2,3}
Kartoffelklöße^{1,2,5} | Butterbrösel

GRILLED KNUCKLE OF FRANCONIAN STRAW PORK

- cured and cooked sous vide for 24 hours -
lotteraner black beer sauce | white beer-honey sauerkraut^{1,2,3}
potato dumplings^{1,2,5} | butter breadcrumbs

für **EINSTEIGER** eine halbe Haxe (ca. 500 g)
for **BEGINNERS** half a knuckle (approx. 500 g)

..... 19

für **PROFIS** eine ganze Haxe (ca. 1.100 g)
for **PROFESSIONALS**
a whole shank (approx. 1,100 g)

..... 24



HALBE ENTE SOUS VIDE GEGART

Enten-Orangen-Jus | Apfelrotkraut ¹ | Kartoffelklöße ^{1,2,5} | Butterbrösel

HALF DUCK COOKED SOUS VIDE

*duck and orange jus | apple red cabbage ¹ | potato dumplings ^{1,2,5}
buttered breadcrumbs*

..... 27

RINDERROULADE

Lotterraner Schwarzbiersoße | Apfelrotkraut ¹ | Kartoffelklöße ^{1,2,5} | Butterbrösel

BEEF ROULADE

*lotterran black beer sauce | apple red cabbage ¹ | potato dumplings ^{1,2,5}
butter breadcrumbs*

..... 23

RATSKELLER-„SPEZIAL DES TAGES“

Fragen Sie bitte unseren Service nach dem Ratskeller-„Spezial des Tages“,
... ach was, „der Stunde“ ...

RATSKELLER „SPECIAL OF THE DAY“

*Please ask our service team for the Ratskeller „special of the day“,
... maybe „of the hour“ ...*



„Amerika“

BAVETTE STEAK

ca. 300 g



Caesar Salad | Black-Garlic-Butter

Bratkartoffel-Stampf mit Guanciale luftgetrockneter und ungeräucherter Speck aus Italien

Caesar salad | black garlic butter

fried potato mash with guanciale air-dried and unsmoked bacon from Italy

..... 40

RARE

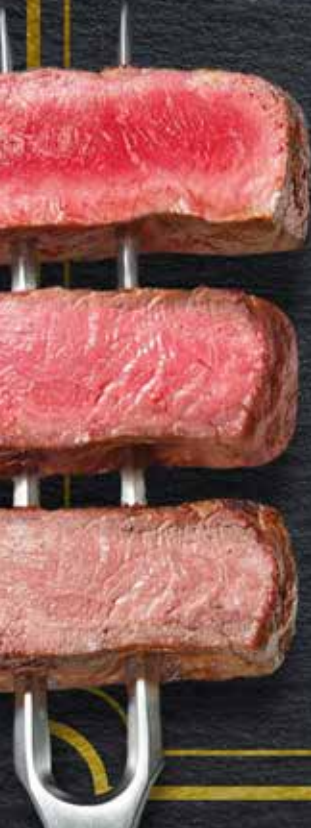
Das Steak wird nur ganz kurz angebraten. Während der Kern noch komplett roh ist, bildet sich auf der Außenseite eine leichte Kruste.

MEDIUM

Durch das längere Anbraten hat das Fleisch schon eine schöne Kruste bekommen. Der bräunliche Anteil im Fleischinneren wächst, der Mittelteil ist jetzt komplett rosa! Dies empfehlen wir für all diejenigen, die es nicht komplett „blutig“ möchten.

WELL DONE

Das Fleischstück ist jetzt komplett durchgebraten. Es besitzt keinen rosa Anteil mehr. Die Kruste ist mittlerweile dunkelbraun und sehr knusprig.





„Pommes“
TOMAHAWK
ca. 1000 g - für zwei Personen



Caesar Salad | Black-Garlic-Butter
Bratkartoffel-Stampf mit Guanciale luftgetrockneter und ungeräucherter Speck aus Italien

Caesar salad | black garlic butter
fried potato mash with guanciale air-dried and unsmoked bacon from Italy

..... 99

Tomahawk



DAS FINALE

UNSER SORBET DER WOCHE

Sorbet | Ratskeller Sekt „Neunzehnhundert04“

100%
vegan

OUR SORBET OF THE WEEK

sorbet | ratskeller sparkling wine „Neunzehnhundert04“

..... 8

SPAGHETTI-EIS „LANGE NUDEL“

Erdbeer-Holunder-Soße | weiße Schokolade | geschlagene Sahne

100%
vegetarisch

SPAGHETTI ICE CREAM „LONG NOODLE“

strawberry and elderberry sauce | white chocolate | whipped cream

..... 13

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerrahmeis

100%
vegetarisch

CHOCOLATE CAKE

sour cream ice cream

..... 11

MASCARPONE-MOUSSE MIT TOFFIFEE

Salzkaramell | Nusscrumble | Schokolade | Birne

100%
vegetarisch

MASCARPONE MOUSSE WITH TOFFEE

salted caramel | nut crumble | chocolate | pear

..... 12

CRÈME BRÛLÉE : ERDBEER-SORBET 🦋
CRÈME BRÛLÉE : STRAWBERRY SORBET

100%
vegetarisch

11

SÜßE MOZZARELLA-RÖLLCHEN MIT PISTAZIEN-EIS

Orangenblüte | Rosenwasser | Pistazie | Granatapfel-Salsa

SWEET MOZZARELLA ROLLS WITH PISTACHIO ICE CREAM
orange blossom | rose water | pistachio | pomegranate salsa

100%
vegetarisch

11

Süße Mozzarella-
Röllchen





August der Starke® - Café Crème

Tasse 3,20

Pott 4,20

Die Augen schließen - riechen - jeden Schluck genießen. Herrlich! So schmeckt nur ein Kaffee der allerbesten Sorte: Rund, kräftig, mit außergewöhnlicher Geschmacksfülle - wie unser Kaffee „August der Starke“. Das Geheimnis dahinter? Die perfekte Auswahl an 100 % Arabica-Bohnen. Durch das schonende Trommelröstverfahren gewinnt die edle Mischung ausgesuchter Bohnen ihr charakteristisches, feines Aroma.

August der Starke® - Espresso

Tasse 3,20

Seine süditalienische Art macht unseren „August der Starke“ - Espresso zu einem unverwechselbaren Espressoerlebnis, stark und intensiv im Geschmack. Ein Espresso wie pure Leidenschaft - das Original.



LOTTERS GEIST

Leipziger Allasch	2 cl	3,50
Kräuterlikör	2 cl	3,50

FEINGEIST

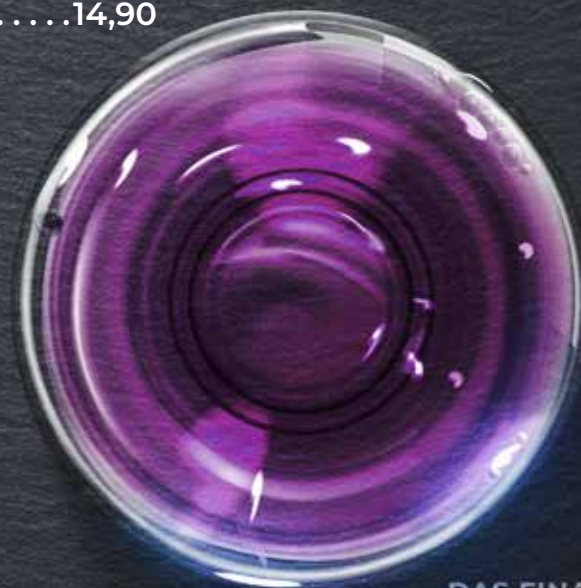
Bierbrand	2 cl	5,50
Grappa	2 cl	3,50
Leipziger Allerlei	2 cl	3,50
Himbeerlikör.....	2 cl	3,50
Marille	2 cl	3,50
Obstler	2 cl	3,50
Williams Christ.....	2 cl	3,50
Roter-Weinbergpfirsich-Likör	2 cl	3,50

UNSER TIPP

GE-NUSS-BRETT LENE	14,90
FeinGeist Erdbeer-Rhabarber ^{2cl}	
FeinGeist Pflaume ^{2cl}	
FeinGeist Chilli-Schoko ^{2cl}	
FeinGeist Marille ^{2cl}	
dazu: Nussmix und M&M's ^{ca. 70g}	

Auch Online unter:
www.ratskeller-leipzig.de

Fein [GEIST]



LEITBILD

Unser Leitbild basiert auf den Prinzipien der verantwortungsvollen Handlungsweise und orientiert sich an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs).

1. MENSCHENRECHTE

Wir setzen uns für internationale Menschenrechte, Vielfalt, Chancengleichheit, Antirassismus und Antidiskriminierung ein. Unsere Arbeitsbedingungen folgen den Kernnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) mit Vereinigungsfreiheit und Recht auf Kollektivverhandlungen. Mitarbeiter haben Zugang zu Gesundheitsförderungsmaßnahmen, und ihre Gesundheitskompetenz wird gefördert.

2. SAISONALITÄT UND REGIONALITÄT

Wir setzen verstärkt auf saisonale und regionale Lebensmittel, um lokale Landwirte zu unterstützen und den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren.

3. NACHHALTIGE RESSOURCENNUTZUNG

Wir bekämpfen Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung aktiv. Durch ständige Prozessverbesserungen minimieren wir Abfall und Verschleiß. Einwegverpackungen und -produkte lehnen wir ab und arbeiten an ihrer Reduzierung.

4. UMWELTSCHUTZ

Wir unterstützen Umweltinitiativen und minimieren unseren ökologischen Fußabdruck durch umweltfreundliche Technologien und Biodiversitätsschutz.

5. GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT

Wir fördern soziale und nachhaltige Entwicklungsinitiativen, engagieren uns aktiv in unserer Gemeinde und tragen durch gezielte Maßnahmen zum Wohlstand der Gesellschaft und der lokalen Wirtschaft bei.

6. SOZIOKULTURELLE ASPEKTE

Mit lokalen Kunst-, Architektur- und Dekorationselementen schaffen wir eine authentische Atmosphäre. Uns liegt die Bewahrung und Förderung lokaler Traditionen am Herzen.

7. WIRTSCHAFTLICHKEIT UND KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG

Wir streben eine starke Marktposition an und pflegen einen offenen Dialog mit Stakeholdern. Durch Qualitätssicherungsprozesse und nachhaltige Entwicklung verbessern wir kontinuierlich unsere betrieblichen Abläufe.

Unser Leitbild spiegelt unsere Verpflichtung wider, nachhaltiges Handeln in allen Aspekten unseres Betriebs umzusetzen. Wir streben danach, eine positive Wirkung auf unsere Mitarbeiter, die Gemeinschaft und die Umwelt zu haben und kontinuierlich zu verbessern.



GRUNDSÄTZE

Die Grundsätze im Ratskeller Leipzig sind grundlegende Leitlinien und Prinzipien, die befolgt werden, um eine effiziente und ethisch verantwortungsbewusste Betriebsführung sicherzustellen.

Diese Prinzipien umfassen verschiedene Aspekte. Zusammen bilden diese Grundsätze einen Rahmen, der dazu dient, ein positives Gästeerlebnis zu schaffen, die Mitarbeitermotivation zu fördern und gleichzeitig ethische Standards und gesetzliche Anforderungen einzuhalten.

QUALITÄT DER PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN

Gewährleistung hoher Qualitätsstandards bei Lebensmitteln, Getränken und Serviceleistungen.

KUNDENZUFRIEDENHEIT

Fokus auf exzellentem Kundenservice, um die Zufriedenheit der Gäste sicherzustellen und positive Erfahrungen zu schaffen.

HYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Einhaltung strikter Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards, um die Gesundheit der Gäste zu schützen.

EFFIZIENTE BETRIEBSABLÄUFE

Implementierung effizienter und reibungsloser Betriebsabläufe, um einen effektiven Service und eine optimale Nutzung der Ressourcen zu gewährleisten.

NACHHALTIGKEIT

Integration nachhaltiger Praktiken, wie die Verwendung lokaler und saisonaler Zutaten, umweltfreundliche Verpackungen und Energieeffizienz, um ökologische Verantwortung zu fördern.

TEAMARBEIT UND SCHULUNG

Förderung eines positiven Arbeitsumfelds, Teamzusammenhalts und kontinuierliche Schulung der Mitarbeiter, um hohe Leistungsstandards zu erreichen.

TRANSPARENZ

Klare Kommunikation und Transparenz gegenüber Gästen, Mitarbeitern und Lieferanten in Bezug auf Preise, Herkunft der Zutaten und Unternehmenspraktiken.

KOSTENKONTROLLE UND WIRTSCHAFTLICHKEIT

Effektive Kostenkontrolle und wirtschaftliche Entscheidungen, um die Rentabilität des gastronomischen Betriebs sicherzustellen.

FLEXIBILITÄT UND ANPASSUNGSFÄHIGKEIT

Flexibilität, um sich an wechselnde Markttrends, Gästevorlieben und externe Einflüsse anzupassen.

GESETZLICHE EINHALTUNG

Einhaltung aller relevanten gesetzlichen Vorschriften und Bestimmungen im Bereich Gastronomie, einschließlich Arbeitsrecht, Hygienevorschriften und Lizenzierungsanforderungen.

herzlich & lecker

KÖHRA MAX

Das Frische-Rezept

IHR BÄCKER MIT TRADITION
Schwarze

BENNEWITZ


**LANDGUT
NEMT**

LDZ
BAD DÖRRENBERG GMBH



REGIONALITÄT

Regionalität ist uns sehr wichtig.

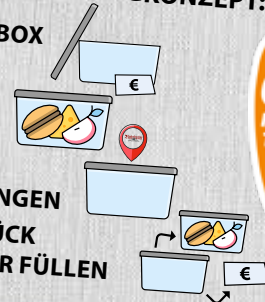
Wir verwenden deshalb immer mehr frische Zutaten aus der Region, um unseren Gästen authentische und qualitativ hochwertige Gerichte anbieten zu können. In Zusammenarbeit mit umliegenden Bauern und Produzenten können wir kurze Transportwege gewährleisten, die CO₂-Bilanz verbessern und gleichzeitig die nachhaltige Entwicklung der Region unterstützen.

MEHRWEGKONZEPT

SOLLTEN SIE
IHR LECKERES GERICHT
EINMAL NICHT SCHAFFEN
UND MÖCHTEN ES ZUHAUSE
GENIEßEN HABEN SIE DIE WAHL:
ENTWEDER SIE NUTZEN UNSERE EIN-
WEGBEHÄLTNISSE ODER SIE BETEILIGEN
SICH AN UNSEREM MEHRWEGKONZEPT:



1. MEHRWEGBOX
NUTZEN
2. ZUHAUSE
GENIEßEN
3. GEREINIGT
ZURÜCKBRINGEN
4. PFAND ZURÜCK
ODER WIEDER FÜLLEN





UNSERE ÖLE, ESSIGE, DIPS UND GEWÜRZE ZUM VERSCHENKEN ODER ZUM ZU HAUSE GENIESSEN.

Besuchen Sie uns doch gern in unserem Lotterladen hier
im Restaurant oder shoppen Sie online auf unserer Webseite
www.ratskeller-leipzig.de



MEHRWEG | GEWÜRZE, SOBEN & DIPS

Ratskeller

1626 LEIPZIG 1904



Wir sind
Greensign
zertifiziert.



Sie sind
an einer Karriere
in Ihrem
Ratskeller Leipzig
interessiert?



Hier geht's
zu unserem
Nachhaltigkeits-
profil.



Zu gut für die Tonne!
ist Bestandteil
der Nationalen
Strategie zur Reduzierung
der Lebensmittelverschwendung
des Bundesministeriums für Ernährung
und Landwirtschaft (BMEL).



Wir freuen uns
über Ihre
Bewertung.

Ratskeller der Stadt Leipzig GmbH

Lotterstraße 1 | 04109 Leipzig

Telefon 0341 1234567

Fax 0341 1236202

info@ratskeller-leipzig.de

www.ratskeller-leipzig.de

www.facebook.com/ratskellerleipzig.de

www.instagram.com/ratskeller_leipzig



WLAN



© 2024 Ratskeller der Stadt Leipzig GmbH
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1 Konservierungstoff | 2 Antioxidationsmittel

3 Phosphat | 4 Farbstoff | 5 geschwefelt

Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.

