



**Sehr verehrte Gäste,**

wir freuen uns, Sie in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen bei italienischem Flair einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Seit 1976 haben wir die Erfahrung in der Führung eines italienischen Speiserestaurants. Unsere Original-Rezepte aus Großmutter's Küche werden Sie begeistern.

Da unsere Gerichte stets mit frischen Waren und bei Ihrer Bestellung frisch zubereitet werden, kann es bei regem Betrieb zu Wartezeiten kommen, wir bitten Sie daher um Ihr Verständnis.

Die Wartezeit lohnt sich - Ihr Gaumen wird es bestätigen.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Speisen und Getränke!

**~ Wir wünschen Ihnen in unserem Hause einen angenehmen**

**Aufenthalt und „Buon Appetito“! ~**

Ilias und Pina mit dem gesamten Team.

Alle in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe sind in Fußnoten gekennzeichnet und auf der letzten Seite erläutert. Zögern Sie nicht, uns auf eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien anzusprechen.

**[www.rimini-penzberg.de](http://www.rimini-penzberg.de)**

## ~ APERITIVI ~ APERITIV

Martini bianco <sup>n</sup>	5 cl	3,90 €
Glas Prosecco <sup>n</sup>	0,1 l	4,00 €
Glas Prosecco mit Aperol <sup>1,11,n</sup>	0,1 l	4,60 €
Aperol Spritz <sup>1,11,n</sup>	0,2 l	6,90 €
Campari Soda <sup>1,n,g</sup>	5 cl	4,90 €
Campari Orange <sup>1,n,g</sup>	5 cl	5,90 €

## ~ ANTIPASTI ~ VORSPEISEN

Fingerbrot <sup>a</sup>	wird auf Wunsch frisch zubereitet	3,00 €
Fingerbrot mit Käse <sup>a,g</sup>	wird auf Wunsch frisch zubereitet	3,60 €
Vorspeise aus der Vitrine *	kleine Portion	9,90 €
	große Portion	13,50 €
Oktopus & Tentakel Salat <sup>i, b, d</sup>	kleine Portion	13,90 €
	große Portion	16,90 €
Bruschetta <sup>a</sup>	4 Stück, Angebackene Brote mit marinierten Tomaten und Zwiebeln belegt	6,40 €
Carpaccio	Rohes Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola, Champignons und Parmesanstreifen	13,50 €
Vitello Tonnato <sup>c,d,a,i</sup>	Kalbfleisch dünn geschnitten mit hausgemachter Thunfisch-Kaperncreme	13,50 €

Zu den Vorspeisen servieren wir unser **selbstgebackenes Brot**. Ein Korb Brot kostet 1,50 €.

\* Unser Personal informiert Sie gerne auf Anfrage über Allergene und Zusatzstoffe unserer wechselnden Spezialitäten in der Vitrine.

## ~ MINESTRE ~ SUPPEN

<b>Minestrone fresco</b>	frische Gemüsesuppe	6,50 €
<b>Zuppa di Pomodoro</b> <small>a</small>	Tomatensuppe mit Reis	5,70 €
<b>Zuppa Cipolla</b> <small>a,g</small>	Zwiebelsuppe	6,20 €
<b>Pastina in Brodo</b> <small>a</small>	Nudelsuppe	5,20 €

## ~ INSALATA ~ SALATE

<b>Insalata Verde</b>	Grüner Salat	5,80 €
<b>Insalata Pomodoro</b>	Tomatensalat mit Zwiebeln	5,80 €
<b>Insalata Pomodoro Casalinga</b> <small>i</small>	Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie	6,80 €
<b>Insalata di Cetrioli</b>	Gurkensalat	5,30 €
<b>Insalata di Fagioli</b>	Weißer Bohnensalat	5,80 €
<b>Insalata Mista</b>	Grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Paprika	7,90 €
<b>Insalata Rimini</b> <small>a, c, d</small>	Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Peperoni, Thunfisch, Ei, dazu reichen wir Brot	11,50 €
<b>Insalata Leni</b> <small>a, c, d, g</small>	wie Salat Rimini zusätzlich mit Vorderschinken, Käse, dazu reichen wir Brot	12,50 €
<b>Insalata Rimini Speciale</b> <small>a, c, d, i</small>	wie Salat Rimini zusätzlich mit Artischocken, Zwiebeln, Sellerie, dazu reichen wir Brot	12,50 €
<b>Insalata di Ilias</b> <small>a, c, g</small>	Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, original Schafskäse, dazu reichen wir Brot	11,50 €
<b>Insalata di Tonno</b> <small>a, d</small>	Thunfischsalat mit Zwiebeln, dazu reichen wir Brot	9,50 €
<b>Caprese</b> <small>a, g</small>	Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, dazu reichen wir Brot	7,50 €
<b>Caprese con Rucola</b> <small>a, g</small>	Caprese mit Rucola, dazu reichen wir Brot	8,20 €

## ~ PASTA ~ NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti Napoli</b> <small>a</small>	mit Tomatensoße	8,90 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> <small>a</small>	mit Hackfleischsoße	9,90 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> <small>a, c, g</small>	mit Speck, Ei und Pfeffer	9,90 €
<b>Spaghetti al Tonno</b> <small>a, d</small>	mit Thunfisch, Zwiebeln in Tomatensoße	11,60 €
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> <small>a, b, d, p</small>	mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	12,00 €
<b>Spaghetti Amatriciana</b> <small>a</small>	mit Speck, Zwiebeln in Tomatensoße	9,50 €
<b>Spaghetti Ciociara</b> <small>a</small>	mit Speck, Zwiebeln und Erbsen in Tomatensoße	9,50 €
<b>Spaghetti Silvana</b> <small>a, g</small>	mit Vorderschinken und Champignons in Tomaten-Sahnesoße	10,50 €
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <small>a</small>	mit Knoblauch und Peperoni in Olivenöl	9,80 €
<b>Spaghetti Puttanesca</b> <small>a, d</small>	mit Oliven, Sardellen, Peperoni und Kapern in Tomatensoße	9,90 €
<b>Maccheroni Pomodoro</b> <small>a</small>	mit Tomatensoße	8,90 €
<b>Maccheroni Bologna</b> <small>a</small>	mit Hackfleischsoße	9,90 €
<b>Maccheroni al Forno</b> <small>a, g</small>	mit Käse und Hackfleischsoße überbacken	10,90 €
<b>Maccheroni Rimini</b> <small>a, g</small>	wie al Forno mit Erbsen, Vorderschinken und Champignons	11,70 €
<b>Maccheroni Arrabiata</b> <small>a, g</small>	sehr scharf in Tomaten-Sahnesoße	10,20 €
<b>Maccheroni Sancio Pancio</b> <small>a, g</small>	mit Speck in Tomaten-Sahnesoße	10,20 €
<b>Maccheroni 4 Formaggi</b> <small>a, g</small>	mit vier Käsesorten	11,00 €

## ~ PASTA ~ NUDELGERICHTE

<b>Lasagne al Forno</b> <small>a, g</small>	Lasagne	10,90 €
<b>Lasagne Pasticciata</b> <small>a, c, g</small>	Lasagne mit Vorderschinken und Ei	11,70 €
<b>Tortellini alla Panna</b> <small>a, c, g</small>	mit Vorderschinken in Sahnesoße	10,80 €
<b>Tortellini Piselli</b> <small>a, c, g</small>	mit Erbsen in Sahnesoße	10,80 €
<b>Tortellini Rimini</b> <small>a, c, g</small>	mit Vorderschinken, Champignons und Erbsen in Sahnesoße	11,90 €
<b>Tortellini Casalinghi</b> <small>a, c, g</small>	mit Knoblauch und Kräuter in Tomatensoße	10,80 €
<b>Paglia e Fieno</b> <small>a, c, g</small>	weiße und grüne Nudeln mit Vorderschinken, Champignons und Knoblauch in Sahnesoße	11,20 €
<b>Risotto Frutti di Mare</b> <small>a, b, d</small>	Reis mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	12,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für den Verzehr einer **ganzen Dose Parmesan** 2,00 € berechnen müssen!



Auf Wunsch bieten wir **glutenfreie Nudeln** gegen einen Aufpreis von 2,00 € für alle unsere Pasta-Gerichte an. Sprechen Sie uns an bei Unverträglichkeiten oder Allergien.



Viele unserer Gerichte sind auch als **vegane Variante** erhältlich. Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung direkt darauf an.



Take-away in der nachhaltigen **REBOWL-Mehrwegschale** statt in der Einwegschale bestellen, 5,00 € Pfand hinterlegen und bei uns oder deutschlandweit zurückgeben. Infos und teilnehmende Partner unter **rebowl.de**

Gerne verpacken wir Ihre übriggebliebenen **Speisen zum Mitnehmen**. Für die Verpackung in einer Einwegschale berechnen wir eine Gebühr von 0,70 €. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

## ~ PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse belegt,  
und können als Calzone bestellt werden

		Klein ca. Ø 29 cm	Groß ca. Ø 36 cm
1	<b>Margherita</b> <small>a,g</small>	mit Tomatensoße und Käse	8,40 € 11,40 €
2	<b>Napoli</b> <small>a,g,d</small>	mit Sardellen	8,70 € 11,70 €
3	<b>Bruschetta</b> <small>a,g</small>	mit marinierten Tomatenstücken, Mozzarella, Rucola und Parmesan	10,40 € 13,40 €
4	<b>Prosciutto</b> <small>a,g</small>	mit Vorderschinken	10,00 € 13,00 €
5	<b>Funghi</b> <small>a,g</small>	mit frischen Champignons	10,00 € 13,00 €
6	<b>Trento</b> <small>a,g</small>	mit Salami	10,00 € 13,00 €
7	<b>Rosa</b> <small>a,g,c</small>	mit Vorderschinken und Ei	10,50 € 13,50 €
8	<b>Quattro Stagioni</b> <small>a,g</small>	vier Jahreszeiten (Paprika, Vorderschinken, Oliven, Champignons)	10,70 € 13,70 €
9	<b>Speciale</b> <small>a,g</small>	mit allem außer Fisch, Zwiebel und Knoblauch	11,70 € 14,70 €
10	<b>Apulia</b> <small>a,g,d</small>	mit Thunfisch und Zwiebeln	11,50 € 14,50 €
11	<b>Regina</b> <small>a,g</small>	mit Vorderschinken und Champignons	10,50 € 13,50 €
12	<b>Giorgio</b> <small>a,g,d</small>	mit scharfer Salami, Vorderschinken, Mozzarella und Thunfisch	11,70 € 14,70 €
13	<b>Frutti di Mare</b> <small>a,g,b,d,p</small>	mit Meeresfrüchten	12,00 € 15,00 €
14	<b>Amore</b> <small>a,g,d</small>	mit Sardellen, Zwiebel, Knoblauch	9,60 € 12,60 €
15	<b>Rimini</b> <small>a,g</small>	mit Salami, Champignons, Zwiebel	10,80 € 13,80 €
16	<b>Capricciosa</b> <small>a,g</small>	mit Artischocken, Champignon, Oliven, Paprika	11,00 € 14,00 €
17	<b>Vegetaria</b> <small>a,g</small>	mit frischem Gemüse	11,00 € 14,00 €
18	<b>4 Formaggi</b> <small>a,g</small>	mit vier Käsesorten	11,00 € 14,00 €

## ~ PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse belegt,  
und können als Calzone bestellt werden

Klein  
ca. Ø 29 cm

Groß  
ca. Ø 36 cm

19	<b>Franca</b> <small>a,g,d</small>	mit Salami, Thunfisch, Knoblauch	11,50 €	14,50 €
20	<b>Moto Guzzi</b> <small>a,g</small>	mit Salami, Champignons, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch	12,00 €	15,00 €
21	<b>Buongustaia</b> <small>a,g,d</small>	mit Vorderschinken, Champignons, Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch	12,00 €	15,00 €
23	<b>Meiky</b> <small>a,g</small>	mit Mascarpone und Parmaschinken	11,70 €	14,70 €
24	<b>Parma</b> <small>a,g</small>	mit Parmaschinken und Rucola	11,50 €	14,50 €
25	<b>Nonna</b> <small>a,g</small>	mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Rucola	10,20 €	13,20 €
26	<b>Diavolo</b> <small>a,g</small>	mit scharfer Salami	11,30 €	14,30 €
27	<b>Hawaii</b> <small>a,g</small>	mit Vorderschinken und Ananas	10,20 €	13,20 €
28	<b>Pina</b> <small>a,g</small>	mit Mozzarella, Taleggio-Käse, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	13,00 €	16,00 €
29	<b>Gino</b> <small>a,g</small>	mit Mozzarella, Taleggio-Käse, Mascarpone, scharfe Salami, Rucola und Parmesan	13,00 €	16,00 €
Aufpreis für Änderungen			1,20 €	1,90 €
Aufpreis für Fisch, Parmaschinken, scharfe Salami oder Parmesan			2,30 €	2,90 €



Viele unserer Gerichte sind auch als **vegane Variante** erhältlich.  
Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung direkt darauf an.



Gerne verpacken wir Ihre übriggebliebenen **Speisen zum Mitnehmen**.  
Für die Verpackung wird eine Gebühr von 0,70 € für eine kleine  
Pizzaschachtel und 1,00 € für eine große Pizzaschachtel erhoben.

## ~ IN PADELLA ~ PFANNENGERICHTE

<b>Cotoletta alla Milanese</b> <small>a,c</small>	Schweineschnitzel paniert	14,80 €
<b>Petti di Pollo ai funghi</b> <small>g</small>	Putenschnitzel mit Champignons in Sahnesoße	17,00 €
<b>Scaloppina Cacciatora</b>	Kalbfleisch mit Peperoni, Paprika, Vorderschinken und Champignons in Tomatensoße	19,90 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsmedaillon mit Vorderschinken und Salbei	19,40 €
<b>Piccata Lombarda</b>	Kalbsmedaillon in Zitronensoße	19,40 €
<b>Cotoletta Bolognese</b> <small>a,c,g</small>	Kalbsschnitzel mit Vorderschinken und Käse überbacken in Tomaten-Sahne Soße	21,50 €
<b>Costata Puglia</b>	Lendensteak (250 gr.) mit Zwiebeln, Erbsen und Karotten	24,20 €
<b>Costata Hawaii</b> <small>n</small>	Lendensteak (250 gr.) in Cognacsoße mit flambierter Ananas	25,20 €
<b>Costata ai Funghi</b> <small>g</small>	Lendensteak (250 gr.) mit Champignons in Sahnesoße	25,20 €
<b>Filetto ai Funghi</b> <small>g</small>	Rinderfilet (250 gr.) mit Champignons in Sahnesoße	29,50 €
<b>Filetto al Pepe</b> <small>g</small>	Rinderfilet (250 gr.) in Pfeffer-Sahnesoße	29,50 €

Alle Fleischgerichte servieren wir mit **Tagesbeilage**, Fragen Sie uns bitte direkt bei Ihrer Bestellung

## ~ CARNE ARROSTITO ~ FLEISCH VOM GRILL

<b>Petti di Pollo</b>	Putenbrust gegrillt	15,90 €
<b>Agnello</b>	Lammkarré gegrillt	23,90 €
<b>Costata</b>	Lendensteak gegrillt (ca. 250 g.)	23,20 €
<b>Filetto di Manzo</b>	Rinderfilet gegrillt (ca. 250 g.)	28,50 €
<b>Misto Griglia</b>	Fleischplatte vom Grill (ca. 350 g.)	25,90 €

Alle Fleischgerichte servieren wir mit **Tagesbeilage**, Fragen Sie uns bitte direkt bei Ihrer Bestellung

## ~ PESCI ~ FISCHE

<b>Calamari alla Griglia</b> <small>d</small>	Tintenfisch vom Grill	17,90 €
<b>Calamari Fritti</b> <small>a,c,d</small>	Tintenfisch frittiert	18,40 €
<b>Calamari Siciliana</b> <small>d</small>	Tintenfisch mit Knoblauch, Oliven, Kapern, Sardellen in Tomatensoße	18,90 €
<b>Scampi alla Griglia</b> <small>d</small>	Rießen-Scampi vom Grill	23,50 €
<b>Scampi Rimini</b> <small>d</small>	Rießen-Scampi flambiert in Cognacsoße	24,10 €
<b>Salmone alla Griglia</b> <small>d</small>	Lachssteak gegrillt	18,50 €
<b>Grigliata di Pesci</b> <small>d</small>	Fischplatte vom Grill	25,90

Alle Fischgerichte servieren wir mit **Tagesbeilage**, Fragen Sie uns bitte direkt bei Ihrer Bestellung

## ~ DOLCI ~ DESSERT

<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b> <small>1,7,g</small>		4,50 €
<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne</b> <small>g,1,7</small>		5,00 €
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b> <small>g,1,7,9</small>		7,20 €
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <small>a,g,10</small>		6,50 €
<b>Hausgemachtes Tiramisu mit Vanilleeis</b> <small>a,g,1,7,10</small>		7,60 €
<b>Hausgemachte Panna Cotta mit Caramelloße</b> <small>a,g</small>		6,50 €

Zusätzlich haben wir **wöchentlich wechselnde Desserts**, Fragen Sie uns bitte direkt bei Ihrer Bestellung

## ~ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25 l	3,50 €
San Pellegrino	0,5 l	5,10 €
San Pellegrino	0,75 l	5,90 €
San Benedetto naturale	0,5 l	5,10 €
San Benedetto naturale	1 l	6,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,70 €
Spezi 1,10	0,5 l	4,10 €
Fanta 1,3	0,2 l	2,90 €
Cola 1,3,10	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Pfirsichnektar 3	0,2 l	3,70 €
Aprikosennektar 3	0,2 l	3,70 €
Birnennektar 3	0,2 l	3,70 €
Maracujanektar 3	0,2 l	3,30 €
Traubensaft	0,2 l	2,90 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,90 €
Apfel-, Orangen-, Trauben-, oder Johannisbeerschorle	0,5 l	4,50 €
Maracuja-, Pfirsich-, Aprikosen-, Rhabarber- oder Birnenschorle	0,5 l	4,90 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für ein Glas **Leitungswasser** 0,2 l 1,00 € berechnen.  
Wird es als Beigetränk bestellt, ist es kostenlos.

## ~ BIRRA ~ BIER

Helles Bier	0,5 l	4,10 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,10 €
Dunkles Bier	0,5 l	4,10 €
Radler 1,3,11	0,5 l	4,10 €
Pils	0,3 l	4,10 €
Weißbier hell oder dunkel	0,5 l	4,40 €
Cola-Weißbier oder Russ 10,1,3	0,5 l	4,40 €
Alkoholfreies o. Leichtes Weißbier	0,5 l	4,40 €

## ~ BEVANTE CALDO ~ WARME GETRÄNKE

Wir verwenden für unser Kaffees ausschließlich **Segafredo Kaffee** mit einer rassigen, kraftvollen aber dennoch noblen Struktur

Espresso 10		2,40 €
Espresso Macchiato 10,g		2,70 €
Espresso Corretto 10		4,90 €
Doppio Espresso 10		4,60 €
Tasse Kaffee 10		2,90 €
Cappuccino 10,g		3,20 €
Latte Macchiato 10,g		3,90 €
Glass Tee	Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille	3,00 €

## ~ VINO ~ WEIN

### Rotweine

Ital. Landwein <sup>n</sup>	Montepulciano d' Abruzzo DOC (Bio)	0,25 l	5,90 €
Lambrusco IGT <sup>n</sup>	Italienischer roter Perlwein	0,25 l	6,00 €
Chianti DOCG <sup>n</sup>	Traditioneller Rotwein mit Kirschnote	0,25 l	6,40 €
Merlot IGT <sup>n</sup>	Fruchtig, würziger Rotwein	0,25 l	6,40 €
Primitivo IGT <sup>n</sup>	Runder, fruchtiger aber gehaltvoller Primitivo	0,25 l	6,90 €

### Weißweine

Ital. Landwein <sup>n</sup>	Grigio Herkunft: Custoza-Gardasee (Bio)	0,25 l	5,90 €
Pinot Grigio DOC <sup>n</sup>	Fruchtig, trockener Weißwein	0,25 l	6,50 €
Lugana DOC <sup>n</sup>	Weißwein mit intensivem fruchtig, blumigen Duft	0,25 l	6,90 €

Rosé Bardolino Chiaretto DOC <sup>n</sup> Harmonisch, fruchtiger Rosé Wein 0,25 l 6,40 €

Weinschorle rot o. weiß <sup>n</sup> Aus unseren Landweinen gemischt 0,5 l 6,30 €

Alle Weine werden in 0,25 l Karaffen serviert.

Wenn Sie Flaschenweine wünschen, fragen Sie bitte nach unserer **Weinkarte**. Fragen Sie Ihren Kellner, wenn Sie zu einem besonderen Anlass eine Flasche Champagner wünschen!

## ~ DEGESTIVO ~ DIGESTIV

Grappa Nonnino <sup>n</sup>	12 Monate Barriques	2 cl	5,20 €
Grappa Prosecco 8 anni <sup>n</sup>		2 cl	5,50 €
Fernet Branca <sup>1, n</sup>		2 cl	3,90 €
Ramazotti <sup>1, n</sup>		4 cl	4,20 €
Averna <sup>n</sup>		4 cl	4,20 €
Montenegro <sup>n</sup>		2 cl	3,90 €
Ouzo 12 <sup>n</sup>		2 cl	3,90 €
Sambuca Molinari <sup>n</sup>		2 cl	3,90 €
Amaretto <sup>n</sup>		2 cl	3,50 €
Limoncello <sup>1, n</sup>		2 cl	3,50 €
Willi <sup>n</sup>		2 cl	3,50 €

## ~ ALLERGENE ~ ZUSATZSTOFFE

<b>a</b> = Getreideprodukte (Glutenhaltig)	<b>h</b> = Schalenfrüchte	<b>1</b> = Mit Farbstoff	<b>8</b> = Phenylalaninquelle
<b>b</b> = Krebstiere	<b>i</b> = Sellerie	<b>2</b> = Mit Konservierungsstoffen	<b>9</b> = geschwärzt
<b>c</b> = Eier	<b>k</b> = Senf	<b>3</b> = Mit Antioxidationsmittel	<b>10</b> = Koffeinhaltig
<b>d</b> = Fisch	<b>m</b> = Sesamsamen	<b>4</b> = Mit Geschmacksverstärker	<b>11</b> = Chininhaltig
<b>e</b> = Erdnüsse	<b>n</b> = Schwefeldioxide und Sulfite	<b>5</b> = geschwefelt	<b>12</b> = mit Taurin
<b>f</b> = Sojabohnen	<b>o</b> = Lupinen	<b>6</b> = Mit Phosphat	<b>13</b> = gentechnisch verändert
<b>g</b> = Milch und Laktose	<b>p</b> = Weichtiere	<b>7</b> = Mit Süßungsmittel/n	