



EAT INDIAN URBAN FOOD TANDOORI

*Das Lächeln, das du
aussendest
kehrt zu dir zurück.*

Indische Weisheit

Hausgemachte Getränke

- | | | | |
|----|--|--------|------|
| 10 | Nimbu Pani ^B (Limonade mit Zitrone, Minze und Zuckersirup – kühl, erfrischend, lecker! / Lemonade with lemon, mint and sugar syrup – cool, refreshing, delicious!) | 0,40 l | 6,50 |
|----|--|--------|------|

Suppen

- | | | | |
|----|--|--|------|
| 15 | Dal-Shorba ^{N,7} (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup) | | 6,00 |
|----|--|--|------|

Vorspeisen

- | | | | |
|-----|---|--|------|
| M41 | Pappadam (Linsenwaffeln (knusprig dünnes Brot) mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / Lentils wafers (crispy thin bread) with 3 different delicious sauces) | | 4,00 |
| M42 | Masala Pappad ^{1,N,7,12} (Hauchdünne Linsen-Cracker serviert mit würzigen Zwiebeln, Tomaten, serviert mit 3 Dips / Thin lentil crackers served with spicy onions, tomatoes, served with 3 dips) | | 5,50 |

Beilagen / Side Dishes

zu unseren Speisen zu empfehlen

- | | | | |
|-----|--|--|------|
| M43 | Raita ^{N,7} (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt) | | 5,00 |
| M44 | Extra Portion Basmati-Reis / Extra portion basmati-rice | | 4,00 |

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.

- | | | | |
|-----|--|--|------|
| M45 | Extra Dips (3 verschiedene Soßen – zu allen Broten zu empfehlen / 3 different sauces - recommended for all breads) | | 2,50 |
| M46 | Nan ^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread) | | 3,00 |
| M47 | Bhatura ¹ (Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl / Fried flat bread made from wheat flour) | | 4,00 |
| M48 | Knoblauch/Garlic Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / raised bread filled with garlic) | | 4,00 |
| M49 | Onion Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / Raised bread filled with onions) | | 4,00 |
| M50 | Paneer Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese) | | 4,00 |

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11.30 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Wie möchten Sie Ihre Gerichte – mild – scharf – sehr scharf!

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

Vegetarische – Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.

All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| M1 | Dal Maharani ^{N,7,8} (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter) | 10,00 |
| M2 | Dal Makhni ^{N,7,8} (Cremige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahne / Creamy preparation of mix of whole black lentils and kidney beans with butter, mild spices and cream) | 10,00 |
| M3 | Chana Bature ^{N,7,8} (Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masalasoße) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl oder Basmati-Reis / Combination of chana masala (chickpeas with Indian spice mix, tomatoes, ginger and masala sauce) and bhatura, a fried bread made from wheat flour or basmati-rice) | 10,00 |
| M4 | Novratan Koma ^{A,N,7,8,12} (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße mit Obst und Rosinen / Fresh vegetable in coconutcream-sauce with mixed fruits, raisins) | 10,50 |
| M5 | Vegetable Jalfrezi ^{N,7,8} (Verschiedene frische Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – mittelscharf / Different kind of mixed vegetables with capsicum, onions, tomatoes, green chili – mild hot) | 10,50 |
| M6 | Vegetable Mango ^{A,B,N,7,8} (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh mixed vegetables in mango-saffron-cashewnut sauce) | 10,50 |
| M7 | Shahi Baingan ^{A,N,7,8} (Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade Indian cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning) | 10,50 |
| M8 | Saag Paneer ^{N,7,8} (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art / Tasty spinach with homemade Indian cheese north Indian style) | 10,50 |
| M9 | Paneer Mango ^{A,B,N,7,8} (Hausgemachter indischer Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Homemade Indian cheese in mango-saffron-cashew sauce) | 10,50 |
| M10 | Paneer Tikka Butter Masala ^{N,7,8} (Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Homemade Indian cheese in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce) | 10,50 |

Chicken – Spezialitäten

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

- | | | |
|-----|--|-------|
| M11 | Punjabi Chicken (Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße / Tender chicken in north Indian curry sauce) | 11,50 |
| M12 | Chicken Sabzi ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysoße / Tender chicken with various fresh vegetables in curry sauce) | 11,50 |
| M13 | Chicken Korma ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Obst und Rosinen - mild / Tender chicken in nut sauce with shredded almonds with mixed fruits and raisins - mild) | 11,50 |
| M14 | Butter Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomato sauce) | 11,50 |
| M15 | Chicken Alu Saag ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art / Tender chicken with potatoes and spinach, Indian style) | 11,50 |
| M16 | Mango Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce) | 11,50 |
| M17 | Chicken Tikka Masala ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Tender chicken in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce) | 11,50 |
| M18 | Chicken Jalfrezi ^{N,7,8} (Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf / Chicken with capsicum, onions, tomatoes, green chili - mild hot) | 11,50 |
| M19 | Chicken Vindaloo ^{N,7,8,12} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Tender chicken in a spezial blend of spices from Goa - very hot) | 11,50 |
| M20 | Chili Chicken ^{A,B,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) | 11,50 |

Lamm – Spezialitäten

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

- | | | |
|-----|--|-------|
| M21 | Punjabi Lamm-Curry ^{N,7,8} (Lammfleisch in nordindischer Currysoße / Tender lamb in north Indian curry sauce) | 12,00 |
| M22 | Lamm Korma ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Obst und Rosinen - mild / Tender lamb in nut sauce with shredded almonds with mixed fruits and raisins - mild) | 12,00 |
| M23 | Mango Lamm ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce) | 12,00 |
| M24 | Lamm Masala ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Tender lamb in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 12,00 |
| M25 | Lamm Saag ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art / Tender lamb with spinach in the North Indian tradition) | 12,00 |
| M26 | Lamm Jalfrezi ^{N,7,8} (Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf / Lamb with capsicum, onions, tomatoes, green chili - mild hot) | 12,00 |
| M27 | Lamm Vindaloo ^{N,7,8,12} (Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Tender lamb in a special blend of spices from Goa - very hot) | 12,00 |

Fisch – Spezialitäten

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

- | | | |
|-----|--|-------|
| M28 | Fish Badami ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in Safran-Mandel-Sahne-Soße - mild / Coalfishfillet in saffron-almond-cream sauce - mild) | 12,00 |
| M29 | Fisch Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Coalfishfillet with fresh mango in mango-saffron-cashewnut sauce) | 12,00 |
| M30 | Fisch Masala ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Coalfishfillet in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 12,00 |
| M31 | Fisch Chili ^{A,B,H,N,2,4,6,12} (Seelachsfilet in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Coalfishfillet in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) | 12,00 |

Enten – Spezialitäten

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

- | | | |
|-----|---|-------|
| M32 | Duck Bombay Curry (Knuspriges Entenbrustfilet in Currysoße / Crispy duck breast fillet in curry sauce) | 12,00 |
| M33 | Ente Mango ^{A,B,N,7,8} (Khatta Mittha) (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Crispy duck breast fillet with fresh mango in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning) | 12,00 |
| M34 | Ente Masala ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Crispy duck breast fillet with fresh mushrooms in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 12,00 |
| M35 | Ente Jalfrezi ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße – mittelscharf / Crispy duck breast fillet with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce – mild hot) | 12,00 |
| M36 | Ente Vindaloo ^{N,7,8,12} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Crispy duck breast fillet in the hot spicy Goa tradition - very hot) | 12,00 |

Tandoori Khajana

(aus dem Lehmofen / from the charcoalclayoven)

- | | | |
|-----|---|-------|
| M37 | Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen – mild / Chicken breastfillet made in tandoori oven with fine spices – mild) | 11,50 |
| M38 | Nawabi Kebab ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Lehmofen - mittelscharf / Tender chickenfillet marinated in a sauce with yogurt, ginger, mint, coriander, cashewnuts and green chili, grilled in clayoven – mild hot) | 11,50 |
| M39 | Tandoori Mix-Platte ^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined) | 12,00 |
| M40 | Chicken Tikka ^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender marinated filet of chicken, grilled) | 11,50 |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 190 | Mango-Creme mit Vanilleeis ^{A,B,7,8} (Mango cream with vanilla icecream) | 6,00 |
| 191 | Kulfi ^{A,B,7,8} (Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / Honey milk with almonds and pistachio nuts) | 6,00 |
| 192 | Gulab Jamun ^{A,H,7,8} (Bällchen aus Milch und Quark in Honig – gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey) | 6,00 |

Getränkekarte

Biere

197	Indisches Bier <i>(Flasche)</i>	0,33 l	4,50
198	König Pils	0,30 l	3,50
199	König Pils	0,40 l	4,50
200	König Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,60
201	Radler	0,30 l	3,50
202	Radler	0,40 l	4,50
203	Benedikt Weißbier	0,50 l	5,50
204	Benedikt Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	4,90
205	Malz Bier	0,33 l	3,60

Indische Getränke

		0,20 l	0,40 l
209	Lassi süß ^{A,B,7} <i>(hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)</i>	3,00	5,00
210	Lassi sauer ^{N,7} <i>(hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)</i>	3,00	5,00
211	Mango Lassi ^{A,B,H,7} <i>(Joghurtgetränk mit Mango)</i>	3,50	6,50
212	Maracuja Lassi ^{A,B,7} <i>(Joghurtgetränk mit Maracuja)</i>	3,50	6,50

Säfte

		0,20 l	0,40 l
217	Mangonektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
218	Guavennektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
219	Lycheennektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
220	Apfelsaft ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
221	Orangensaft ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
222	Johannisbeernektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00

Schorlen

227	Mangonektarschorle ^M	0,40 l	5,50
228	Guavenektarschorle ^M	0,40 l	5,50
229	Lycheennektarschorle ^M	0,40 l	5,50
230	Apfelsaftschorle ^M	0,40 l	5,50
231	Orangensaftschorle ^M	0,40 l	5,50
232	Johannisbeernektarschorle ^M	0,40 l	5,50
233	Rhabarbarnektarschorle ^M	0,40 l	5,50

Alkoholfreie Getränke

235	Mineralwasser ^{S,12}	0,25 l	3,00
236	Mineralwasser ^{S,12}	0,75 l	7,50
237	Stilles Wasser ^{S,12}	0,25 l	3,00
238	Stilles Wasser ^{S,12}	0,75 l	7,50

Softdrinks

		0,20 l	0,40 l
239	Coca Cola	2,90	4,50
240	Coca Cola Zero	2,90	4,50
241	Fanta ^{A,B,H,I,M,N,S,12}	2,90	4,50
242	Sprite ^{A,B,H,I,M,N,S,12}	2,90	4,50
243	Mezzo Mix ^{A,B,H,I,M,N,S,12}	2,90	4,50

Eistee

244	Eistee Pfirsich ^M (Flasche)	0,33 l	4,00
245	Eistee Lemon ^M (Flasche)	0,33 l	4,00

Schweppes

247	Schweppes Bitter Lemon (Flasche)	0,20 l	4,00
248	Schweppes Tonic Water (Flasche)	0,20 l	4,00
249	Schweppes Wild Berry (Flasche)	0,20 l	4,00

Tee-Spezialitäten

Verehrte Teefreunde,
Teetrinken kann zur Zeremonie werden.
Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis.
Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung
indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.
Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

- | | | |
|-----|--|------|
| 251 | Tasse Chai – Indischer Haustee ^{A,B,I,S,1,12}
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, gekocht mit Zucker und Milch) | 3,50 |
| 252 | Ein Kännchen Haustee
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, gekocht mit Zucker und Milch) | 6,50 |
| 253 | “Diffloo” Assam – Indien ^{A,B,I,S,1,12}
(Ein eleganter, malziger Plantagetee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee) | 5,50 |
| 254 | “Badamtam” Darjeeling – Indien ^{S,12}
(Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee) | 5,50 |
| 255 | Sport-Cup ^{A,B,I,S,12}
(Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee seine harmonische, fruchtige Note) | 5,50 |
| 256 | Grüner Tee ^{A,B,C,D,H,I,M,N,S,5,7,8,12}
(Indischer grüner Tee) | 5,50 |
| 257 | Jasmin Tee ^{A,B,C,F,G,H,I,M,N,S,12}
(Chinesischer Tee – mit originalen Jasminblüten verfeinert – eine vollendete Harmonie) | 5,50 |

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
We serve our teas with candy sugar, if desired also with liquid cream.

Heisse Getränke

- | | | |
|-----|--|------|
| 265 | Tasse Kaffee ^G | 3,50 |
| 266 | Espresso ^G | 3,00 |
| 267 | Doppelter Espresso ^G | 4,00 |
| 268 | Tasse Cappuccino ⁷ | 4,50 |
| 269 | Latte Macchiato ⁷ | 4,90 |
| 270 | Affogato ^G – Espresso mit 1 Kugel Vanille Eis ⁷ | 4,50 |

Whiskey

274	Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	7,00
275	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	7,00
276	Dimple A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 40%	4 cl	7,00
277	Jack Daniels 43%	4 cl	7,00

Indische Spirituosen

282	Old Monk Rum A,B,C,D,F,G,H,I,J,M,N,S,1,12 42,8% <i>(aus Indien)</i>	2 cl	4,50
283	Indischer Mangoschnaps A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 38% <i>(gut für die Verdauung)</i>	2 cl	4,50
284	Kokosnuss-Schnaps A,B,I,S,1,12 38%	2 cl	4,50

Spirituosen – Bitters

285	Ramazotti A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 32%	4 cl	4,00
286	Fernet Branca A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 42%	2 cl	4,00
287	Sambuca A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	4,00
288	Jubiläums Aquavit A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 42%	2 cl	4,00
289	Williamsbirne "Morand" A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 40%	2 cl	4,00
290	Grappa A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	4,00
291	Remy Martin V.S.O.P. A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	4,00
292	Calvados "Original" A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 42%	2 cl	4,00
293	Three Sixty Vodka A,B,C,D,H,I,N,S,1,12 40%	4 cl	6,00

Aperitif

294	Sasse Sechser	2 cl	3,00
295	Sasse Münst.Laerkorn	2 cl	4,50
296	Oriental Dejavu	4 cl	5,50
297	Martini bianco A,B,I,S,1,12	5 cl	3,80

Weinkarte

Weiß

		0,2 l	0,75 l
298	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	7,50	26,00
299	Grauer Burgunder QW ^s	7,00	25,00
300	Grüner Veltliner QW (trocken) ^s	7,00	25,00
301	Lugana Doc (Questo Amico) ^s	7,50	26,00

Rot

		0,2 l	0,75 l
306	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	7,50	26,00
307	Infiniti-Primitivo Pugila I.G.P (trocken) ^s	8,00	27,00
308	Zalamena Vino Tinto Do (halbtrocken) ^s	7,50	26,00
309	Chianti (Castello Di Gabbiano) (trocken) ^s	8,00	27,00

Rosé

		0,2 l	0,75 l
314	Schittler Becker (feinherb) ^s	7,00	25,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
Weizen-/Vollkornmehl
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
Joghurt, Milchprodukte
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
Mandeln, Cashewnuss, Kokosnussflocken
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
Vindaloo-Paste, eingelegte Minze, Rosinen, Essig
- 13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

LMIV – Allergene

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam
- D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

Zusatzstoffe

- H Mit Farbstoff
Dessert, Obst, Soßen
- I Mit Konservierungsstoff
Mayonnaise, Käse
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Gewürzmischungen
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Sulfite
Rosinen, Essig