

HIMMLISCH INDISCH SPEISEN!

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

# TAJ MAHAL

**NEU - LIEFERSERVICE**  
FÜR TREUCHTLINGEN UND  
WEISSENBURG – ANDERE ORTE NACH  
TELEFONISCHER NACHFRAGE!

BEI  
SELBSTABHOLUNG

**10%**  
RABATT

**INDISCHE SPEZIALITÄTEN**

Bahnhofstraße 42 | 91757 Treuchtlingen

Reservierung unter:

Tel. 09142-97531-45 und -46

Fax 09142-2049168

[info@taj-mahal-treuchtlingen.de](mailto:info@taj-mahal-treuchtlingen.de)

Öffnungszeiten:

Mo, Mi-So: 11 – 14.15 Uhr und 17.15 – 22 Uhr

Di: 17.15 – 22 Uhr

[www.taj-mahal-treuchtlingen.de](http://www.taj-mahal-treuchtlingen.de)



# MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 11.00 – 14.15 Uhr

Wir servieren Suppen oder Salat zu allen Mittagmenüs im Restaurant

## VEGETARISCHE GERICHTE

€

- |     |                                |   |      |
|-----|--------------------------------|---|------|
| 400 | Channa Masala <sup>7,8.4</sup> | Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer                       | 8,50 |
| 401 | Palak Paneer <sup>7</sup>      | kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse                                 | 8,50 |
| 402 | Punjabi Gemüse <sup>7</sup>    | gemischtes, frisches Gemüse mit fein gewürzter Curry-Sauce nach Punjabi Art | 8,50 |
| 403 | Sabji Masala <sup>7,8.4</sup>  | versch. Gemüse mit Mandelsahneseauce & Kokosmilch                           | 8,50 |

## HÜHNCHEN GERICHTE

- |     |                                       |  |      |
|-----|---------------------------------------|--|------|
| 404 | Punjabi Chicken Curry                 | Hühnerbrustfilet in feiner Currysauce  | 9,50 |
| 405 | Mango Chicken <sup>8.4</sup>          | Hühnerbrustfilet mit Mango in würziger Currysauce mit Ingwer, fein gewürzt                                   | 9,50 |
| 406 | Crispy Chicken                        | gebackenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, süß-sauer                                     | 9,50 |
| 407 | Kashmiri Chicken                      | Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander (scharf)                     | 9,50 |
| 408 | Chicken Pondichery <sup>7</sup>       | mariniertes, Hühnerbrustfilet, mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce nach südindischer Art | 9,50 |
| 409 | Chicken Tikka Masala <sup>7,8.4</sup> | gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mandelsahneseauce  | 9,90 |

## LAMM GERICHTE

- |     |                              |   |      |
|-----|------------------------------|---|------|
| 410 | Lamm Curry                   | Lammfleisch mit würziger Currysauce   | 9,90 |
| 411 | Mutton Vindaloo              | zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und frischer Peperoni in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 9,90 |
| 412 | Lamm Masala <sup>7,8.4</sup> | Lammfleisch mit Mandelsahneseauce, fein gewürzt   | 9,90 |
| 413 | Lamm Tokku                   | zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch | 9,90 |

## ENTEN GERICHTE

- |     |                                     |   |       |
|-----|-------------------------------------|---|-------|
| 414 | Ente Gemüse Masala <sup>7,8.4</sup> | gegrilltes, mariniertes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse und Sahnesauce                            | 10,50 |
| 415 | Ente Malappuram <sup>7</sup>        | zartes Entenbrustfilet, zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs nach Südindischer Art | 10,50 |
| 416 | Ente Chili                          | gegrilltes Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse, süß-sauer   | 10,50 |

## FISCH GERICHTE

- |     |                                 |  |      |
|-----|---------------------------------|--|------|
| 417 | Bombay Fisch Curry <sup>4</sup> | Seelachsfilet in Currysauce, gut gewürzt   | 9,50 |
| 418 | Fisch Tokku <sup>4</sup>        | Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Curry, zubereitet in Kokosmilch nach Südindischer Art | 9,50 |
| 419 | Crispy Fisch <sup>4</sup>       | gebackenes Seelachsfilet mit Gemüse, gut gewürzt   | 9,50 |

## TANDOORI – AUS DEM LEHMOFEN

- |     |                            |  |       |
|-----|----------------------------|--|-------|
| 420 | Chicken Tikka <sup>7</sup> | gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit Naan-Brot als Beilage                                     | 11,90 |
| 421 | Chili Tikka <sup>7</sup>   | gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, süß-sauer und Naan-Brot als Beilage | 11,90 |

## SUPPEN

€

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | Dal Shorba <sup>7</sup> Linsensuppe   | 5,50 |
| 2 | Sabji Shorba <sup>7, E</sup> Gemüsesuppe  | 5,50 |
| 3 | Malkatani Shorba <sup>7, E</sup> würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | 5,90 |
| 4 | Tomatar Shorba <sup>7</sup> Tomatencremesuppe mit feinen Gewürzen                 | 5,90 |

## WARME VORSPEISEN

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 10 | Chicken Wings sechs Hühnchenflügel mit süß-sauer Sauce   | 5,90  |
| 11 | Frühlingsrolle <sup>1,1</sup> sechs Frühlingsrollen mit süß-sauer Sauce  | 5,50  |
| 12 | Vegetable Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse   | 5,90  |
| 13 | Murg Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet  | 5,90  |
| 14 | Paneer Pakora <sup>7</sup> Käse, gebacken in Kichererbsenmehl  | 5,90  |
| 15 | Onion Ring in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe  | 5,90  |
| 16 | Samosa <sup>1,1</sup> Pastete mit Gemüse gefüllt   | 5,90  |
| 17 | TAJ MAHAL Vorspeisen für 2 Personen <sup>4, 7</sup><br>verschiedene Gemüsesorten und Käse in Kichererbsenmehl gebacken   | 14,50 |
| 18 | TAJ MAHAL Tandoori Vorspeisen für 2 Personen <sup>4, E</sup><br>verschiedene gegrillte Fleischsorten aus dem Lehmofen gebraten mit Zwiebeln und Ingwer in Chilisauce | 15,50 |

## KALTE VORSPEISEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 19 | Chana Chat <sup>7</sup> fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken                                     | 5,90 |
| 20 | Shrimps Chat <sup>2, 7, 1,1</sup> Shrimps mit Kichererbsen, frischen Tomaten, Gurken, Joghurt und Papadam, süß-sauer    | 5,90 |
| 21 | Chicken Chat <sup>7, 1,1</sup> gegrilltes Hühnchenfleisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt und Papadam, süß-sauer | 5,90 |

## SALATE

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 22 | Gemischter Salat <sup>7</sup> Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Mais                 | 5,90 |
| 23 | Taj Mahal Salat <sup>7</sup> Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, gegrillte Hühnerbrust | 6,90 |
| 24 | Griechischer Salat <sup>7</sup> Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Peperoni, Schafskäse        | 6,90 |

## VEGETARISCHE GERICHTE

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 40 | Dal Makhni <sup>7, 8,4</sup> Indische Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce   | 13,50 |
| 41 | Dal Tarka <sup>7, 8,4</sup> Indische Linsen mit Ingwer und Koriander  | 13,50 |
| 42 | Palak Paneer <sup>7, 8,4</sup> Käse in Rahmspinat mit Ingwer  | 13,90 |
| 43 | Punjabi Chana Masala <sup>7, 8,4</sup> gebratene Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Koriander, gut gewürzt, leicht scharf  | 13,90 |
| 44 | Malai Kofta <sup>7, 8,4</sup> Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce   | 13,90 |
| 45 | Kadhai Paneer <sup>7, 8,4</sup> Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  | 14,90 |
| 46 | Shahi Paneer <sup>7, 8,4</sup> gebratener Käse mit Kokosnusssauce, Tomaten-Sahnesauce, fein gewürzt, nach Mughlai Art                   | 13,90 |
| 47 | Taj Mahal Shahi Korma <sup>7, 8,4, 11</sup> verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, Käse, in feiner würziger Kokosmilchsauce | 13,90 |
| 48 | Chili Paneer <sup>1,1, 7</sup> Käse, in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander (Spezialität des Chefkochs)                         | 13,90 |

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 49 | <b>Vegetable Jalfraezie</b> <sup>1,1, 7</sup> gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünes Chili und Koriander, leicht scharf  | 13,90 |
| 50 | <b>Bengen ka Bharta</b> Auberginen in Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | 14,20 |
| 51 | <b>Kaikari Kerala</b> <sup>7</sup> gemischtes Gemüse in Kokos-Mango Sauce, scharf   | 13,90 |
| 52 | <b>Bindi Masala</b> <sup>7</sup> frisches Okra-Gemüse mit Zwiebel, Tomate, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten                          | 13,90 |

## HÜHNCHEN GERICHTE

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 55 | <b>Panjabi Chicken Curry</b> <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Koriander, in würziger Currysauce                                     | 14,50 |
| 56 | <b>Butter Tikka Chicken</b> <sup>7, 8.4, A (E102)</sup> Hühnerbrustfilet, gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce  | 15,50 |
| 57 | <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>7, 8.1</sup> Hühnerbrustfilet, gegrillt, in feiner Mandelsahnesauce   | 15,50 |
| 58 | <b>Chicken Tikka Mango</b> <sup>7, 8.1</sup> Hühnerbrustfilet gebraten mit Mangosauce und indischen Feingewürzen   | 15,50 |
| 59 | <b>Chicken Tikka Jaipuri</b> gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt  | 15,50 |
| 60 | <b>Kadhai Chicken</b> <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet gebraten mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, serviert in einer Pfanne   | 15,50 |
| 61 | <b>Chili Chicken</b> <sup>7, 1.1, E</sup> Hühnerbrustfilet gebraten in Chilisauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander (eine Spezialität des Chefkochs)    | 14,90 |
| 62 | <b>Chicken Tikka Jalfraezie</b> <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Tomatensauce, leicht scharf            | 14,90 |
| 63 | <b>Kashmiri Murg</b> <sup>7, 8.4</sup> Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, nach Kashmiri Art, scharf                               | 14,90 |
| 64 | <b>Murg Tikka Lababdar</b> <sup>7, 8.4</sup> gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosnussmilch, Cashewnüsse, Ingwer, fein gewürzt, nach Neu-Delhi Art                  | 14,90 |
| 65 | <b>Murg Vindalu</b> <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet in kräftiger Nordindischer Sauce und gebratenen Kartoffeln mit Koriander und Ingwer, scharf                                | 14,90 |
| 66 | <b>Chicken Madras</b> <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala, nach Südindischer Art, scharf  | 14,90 |
| 67 | <b>Chicken Nilgiri</b> <sup>7</sup> mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce, nach Südindischer Art, scharf | 14,90 |

## LAMM GERICHTE

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 70 | <b>Lamm Curry</b> <sup>7</sup> Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander   | 15,50 |
| 71 | <b>Kashmiri Gohst</b> <sup>7, 8.4</sup> Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch (eine Spezialität des Hauses)           | 15,90 |
| 72 | <b>Karahi Gohst</b> <sup>7</sup> gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce, feiner Currysauce, gut gewürzt, in heißer Pfanne serviert | 15,90 |
| 73 | <b>Lamm Kerala</b> <sup>7</sup> zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala (Südindien), scharf  | 15,90 |
| 74 | <b>Lamm Masala</b> <sup>7, 8.1</sup> gegrilltes Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce   | 15,90 |
| 75 | <b>Lamm Tokku</b> <sup>7</sup> zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch                         | 15,90 |
| 76 | <b>Palak Gosht</b> <sup>7</sup> gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach Nordindischer Art   | 15,90 |
| 77 | <b>Lamm Jaipuri</b> <sup>8.4, 11</sup> Lammfleisch mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt  | 15,90 |
| 78 | <b>Lamm Vindalu</b> <sup>7</sup> gebratenes Lammfleisch mit „Spezial“-Vindalu Sauce mit Koriander und Ingwer, scharf                                   | 15,90 |
| 79 | <b>Lamm Shahi Korma</b> <sup>7</sup> gebratenes Lammfleisch mit Käse und Kokosnussauce, fein gewürzt, nach Moghlai Art                                 | 15,90 |

## ENTEN GERICHTE

€

- 80 **Ente Tikka Jalfraezie** <sup>7</sup> 16,50  
Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili, Koriander, leicht scharf
- 81 **Ente Tikka Mango** <sup>7, 8.1</sup> 16,50  
Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce Ingwer, Knoblauch, Koriander
- 82 **Ente Tikka Kashmiri** <sup>7</sup> 16,50  
Entenbrustfilet gegrillt, in würziger Kashmiri Masala
- 83 **Ente Tikka Masala** <sup>7, 8.1</sup> 16,50  
Entenbrustfilet gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, in leichter Mandelsahneseuce
- 84 **Ente Tikka Jaipuri** <sup>7, 8.4, 1.1</sup> 16,50  
gegrillte Ente mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt

## TANDOORI GERICHTE

- 90 **Chicken Tikka** <sup>7</sup> 15,90  
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, gegrillt im Lehmofen
- 91 **Chicken Malai Kebab** <sup>7, 8.4</sup> 15,90  
Hühnerbrustfilet fein gewürzt/gegrillt im Lehmofen, mit Käse und Cashewnüssen in Buttercremesauce
- 92 **Haryali Kebab** <sup>7</sup> 15,90  
Hühnerbrustfilet mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander und gegrillt im Lehmofen
- 93 **Jhinga Shaahi – Tandoori Garnelen** <sup>2, 7, 1.1</sup> 23,90  
Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus-Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegart mit Naan-Brot
- 94 **Tandoori Chicken** <sup>7</sup> 15,90  
speziell gewürzte Hähnchenschenkel aus dem Lehmofen, mit Naan-Brot
- 95 **Tandoori Ente** <sup>7</sup> 19,90  
Entenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Paprika und Zwiebeln, gegrillt im Lehmofen, serviert in der Pfanne
- 96 **Tandoori Mixed Grill** <sup>7, 8.4</sup> 21,90  
verschiedene Tandoori-Spezialitäten mit Naan-Brot, in heißer Pfanne serviert
- 97 **Lassni Kebab** <sup>7</sup> 15,90  
mariniertes Hühnerbrustfilet, in Gewürzen eingelegt, mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen frischen Gewürzen, nach Delhi Art
- 98 **Taj Mahal Kebab** <sup>7, E</sup> 15,90  
mariniertes Hühnerbrustfilet mit Paprika, roten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, eingelegt in verschiedene Gewürze, nach Punjabi Art

## THALIS – GEMISCHTE PLATTEN

- 100 **Punjab Thali Vegetarisch** <sup>7, 8.1, 8.4</sup> 22,90  
drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Dessert, Chapati und Reis
- 101 **Moghul Thali** <sup>7, 8.1, 8.4</sup> 24,90  
zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Salat, Dessert, Chapati und Reis
- 102 **Fisch Thali** <sup>2, 4, 7, 8.1, 8.4</sup> 26,90  
Fischcurry, Scampi, Gemüse, Dessert, Naan-Brot und Reis

## FISCH GERICHTE

- 105 **Goa Fisch Curry** <sup>4, 7, 8.1, 8.4</sup> 14,90  
Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter Kokosnusssauce, Minze, Koriander und Ingwer
- 106 **Fisch Mango** <sup>4, 7, 8.4</sup> 14,90  
Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce
- 107 **Prawn Masala** <sup>2, 7, 8.4</sup> 19,90  
Riesengarnelen, gebraten, in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce, eine Spezialität des Hauses
- 108 **Jhinga Curry** <sup>2, 7</sup> 19,90  
Riesengarnelen in fein gewürzter Currysauce
- 109 **Jhinga Mango** <sup>2, 7</sup> 19,90  
Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce

# BIRYANI GERICHTE

€

110	Murg Biryani <sup>7, 8.1, 8.4</sup>	Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	14,40
111	Lamm Biryani <sup>7, 8.1, 8.4</sup>	Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	14,90
112	Jhinga Biryani <sup>2, 7, 8.1, 8.4</sup>	Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	20,50
113	Vegetarisches Biryani <sup>7, 8.1, 8.4</sup>	gebratenes frisches Gemüse mit Reis, fein gewürzt	14,50
114	TAJ MAHAL Biryani <sup>2, 4, 7, 8.1, 8.4</sup>	verschiedene Sorten gebratenes Fleisch und Fisch, mit Reis und speziellen feinen Gewürzen, nach Punjabi Art	17,90

# BEILAGEN

120	PAPADAM <sup>1.1</sup>	hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	2,90
121	Naan <sup>1.1</sup>	Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	3,00
122	Roti <sup>1.2</sup>	Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen	2,90
123	Butter Naan <sup>1.1, 7</sup>	Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	3,50
124	Gefülltes Naan <sup>1.1, 7</sup>	Naan-Brot gefüllt mit Käse, Gemüse, Knoblauch, Ingwer oder Zwiebeln	3,90
125	Peshwari Naan <sup>1.1, 7</sup>	Hefeteigfladen mit Rosinen, hausgemachtem Käse, Kokos, fein gewürzt, süß	3,90
126	Keema Naan <sup>1.1, 7</sup>	Naan gefüllt mit Lamm-Hackfleisch	4,90
127	Tandoori Prantha <sup>1.2</sup>	gewürzter Vollkornteigfladen	3,50
128	Pudina Prantha <sup>1.2</sup>	gewürzter Vollkornteigfladen mit Minze	3,50
129	Raita <sup>7</sup>	Indischer Joghurt mit Gurken	4,20

# DESSERT

140	Mango Cream <sup>7, 8.1</sup>		5,90
141	Gulab Jamun <sup>1.1, 7</sup>	frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	5,90
142	Gemischtes Eis <sup>7</sup>		4,90
143	Firni <sup>7, 8.1, 8.7</sup>	Honigmilch, Mandeln, Pistazien, Kokosnuss, Reis	5,90

# GETRÄNKE – ABHOLUNG

## Biere

460	Hofmühl Hell <sup>1.3</sup>	0,5l	2,90
461	Hofmühl Pils <sup>1.3</sup>	0,3l	2,90
462	Radler <sup>1.1, D</sup>	0,5l	2,90
463	Indisches Bier <sup>1.1</sup>	0,33l	3,50

## Flaschenweine

465	Indischer Wein <sup>S</sup>	0,75l	14,90
466	Riesling <sup>S</sup> DE	0,75l	14,90
467	Merlot <sup>S</sup> IT	0,75l	14,90
468	Cote de Prov. <sup>S</sup> FR	0,75l	14,90

## Lassi – Joghurtgetränk

470	Lassi (süß o. sauer) <sup>7</sup>	0,5l	3,50
471	Bananen Lassi <sup>7</sup>	0,5l	3,90
472	Mango Lassi <sup>7, A (E124)</sup>	0,5l	3,90
473	Erdbeer Lassi <sup>7, A (E124)</sup>	0,5l	3,90

## Alkoholfreie Getränke

474	Coca Cola/ Cola Light <sup>A (E150d), I/A (E150d), I, K</sup>	1,0l	3,50
475	Spezi <sup>D, A, (E150d), I</sup>	1,0l	3,50
476	Limnade (Orange, Zitrone) <sup>D, K</sup>	1,0l	3,50

## Zusatzstoffe:

- A Farbstoff – E102 Tartrazin, E104 Chinogelb, E110 Gelborange S, E122 Azorubin, E124 Cochenillerot A, E129 Allurac AC (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
- B Konservierungsstoff
- C Nitritpökelsalz und Nitrat
- D Antioxidationsmittel
- E Geschmacksverstärker
- F geschwefelt
- G geschwächt
- H gewachst
- I Phosphat
- J Milcheiweiß
- K Süßungsmittel(n) (Enthält Aspartam, eine Phenylalaninquelle. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.)
- L mit einer Zuckerart
- M künstliche Aromastoffe
- N Koffein
- O chininhaltig
- S Sulfite

## Allergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide  
1.1 Weizen, 1.2 Roggen, 1.3 Gerste, 1.4 Hafer, 1.5 Dinkel
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- 8 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse  
8.1 Mandeln, 8.2 Haselnüsse, 8.3 Walnüsse, 8.4 Cashewnüsse, 8.5 Pekannüsse, 8.6 Paranüsse, 8.7 Pistazien, 8.8 Macadamianüsse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Haftungsausschluss:

Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen von Herstellern und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt und des Herstellungsprozesses kann eine unbeabsichtigte Beimischung von Spuren nicht gekennzeichnete Allergene trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Stand April 2023