

Farbenvielfalt

Exotik

Sinnliche Düfte

# Speisen & Getränke

Frische Kräuter

Geschmacksexplosion

# Über uns

Wir vom "Bombay Mirchi" freuen uns, Sie als unsere Gäste zu begrüßen, um an einer Gewürzreise mit unserer umfangreichen Speisekarte teilzunehmen, die für jeden Geschmack etwas bietet.

Egal, ob Sie mit der indischen Küche vertraut oder ein Anfänger sind: Unser Team ist stolz darauf, für jeden Gast das perfekte Gericht zuzubereiten.

Unsere Küche umfasst eine große Auswahl an regionalen Klassikern und zeitgenössischen Gerichten, die in den Streets of India beheimatet sind.

Diese Küchen unterscheiden sich erheblich voneinander und sind auch stark von der regionalen und kulturellen Vielfalt beeinflusst.

Wir bieten Ihnen einen exzellenten Kundenservice, der Zutaten von höchster Qualität verwendet.

Bitte kontaktieren Sie unser Team für maßgeschneiderte Menüs für Catering und private Anlässe.

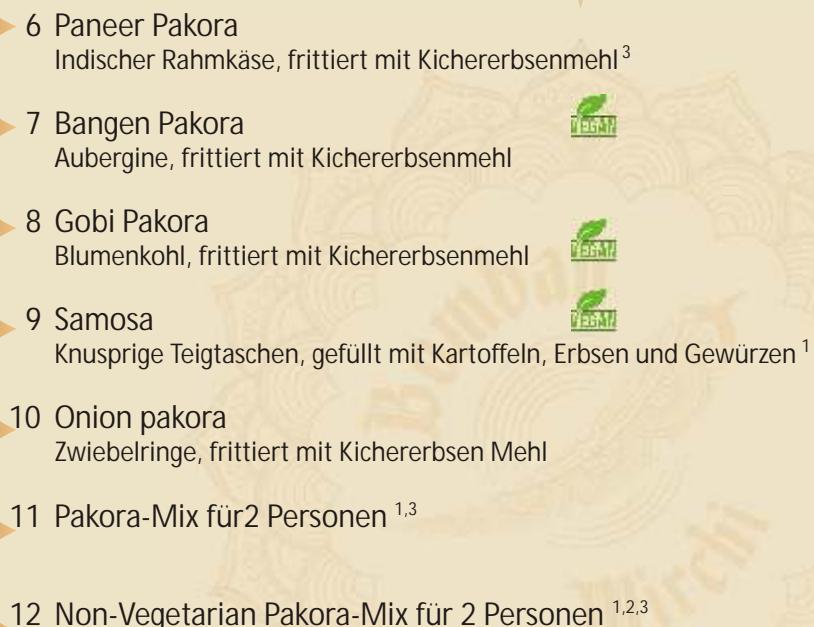
Unser persönlicher Dank für die Wahl von "Bombay Mirchi", wo Sie den wahren Geschmack Indiens kennenlernen

# Suppen

- 
- 1 Daal Soup  
würzige Suppe mit roten Linsen <sup>9</sup> 4,90 €
  - 2 Tomato Curry Cream Soup  
Tomaten-Cremesuppe mit Gewürzen und frischem Koriander <sup>1,3,H</sup> 4,90 €
  - 3 Coconut Curry Ginger Soup   
gehacktes Gemüse mit Champignons, Curry, Kokosmilch und Ingwer <sup>1</sup> 5,50 €
  - 4 Sambar  
gelbe Linsen mit Gemüse, scharf sauer, südindische Art <sup>7</sup> 5,50 €
  - 5 Murgh Jakhni Shorba  
Hähnchenfleisch mit Gemüse, traditionelle Kashmirsuppe <sup>1</sup> 5,90 €

# Pakoras

Pakoras und Samosas serviert mit Minze, Joghurt-Dip und Mango-Chutney

- 
- 6 Paneer Pakora  
Indischer Rahmkäse, frittiert mit Kichererbsenmehl <sup>3</sup> 6,90 €
  - 7 Bangen Pakora  
Aubergine, frittiert mit Kichererbsenmehl  5,90 €
  - 8 Gobi Pakora  
Blumenkohl, frittiert mit Kichererbsenmehl  5,90 €
  - 9 Samosa  
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen <sup>1</sup> 5,90 €
  - 10 Onion pakora  
Zwiebelringe, frittiert mit Kichererbsen Mehl 4,90 €
  - 11 Pakora-Mix für 2 Personen <sup>1,3</sup> 9,90 €
  - 12 Non-Vegetarian Pakora-Mix für 2 Personen <sup>1,2,3</sup> 12,90 €

# Salat/Starter

Salat und Vorspeisen serviert mit Minz-Dip und Mango-Chilli-Dressing

13	Small Mixed Salad	6,50 €
	Bunt gemischter Salatteller mit Mango-Dressing nach Art des Hauses <sup>7,H</sup>	
14	Mixed Salad Teller <sup>7,H</sup>	8,50 €
15	Chicken Tikka Salad	9,50 €
	Salatteller mit Hähnchenfleischstücken aus dem Tandoori-Ofen mit Mango-Chili- Honig-Dressing <sup>3,7,B,H</sup>	
16	Amritsari Machhi	9,50 €
	Fisch, frittiert in Öl, mit Gewürzmischung <sup>2,3,10,B</sup>	
17	Samosa Papadi Chat	7,90 €
	Samosas mit knusprigem Chips-Brot, serviert mit Honig-Joghurt-Koriander-Minze-Chutney und Tamarinde-Chutney, dazu grüner Salat <sup>1,3,C</sup>	
18	Dhai-bhalle	7,50 €
	Frittierte Linsenkrapfen in cremigem Joghurt getaucht, mit verschiedenen Arten von süßen würzigen Chutneys garniert und dann mit Gewürzpulvern garniert	
19	Gobi Manchurian 	9,90 €
	frischer Blumenkohl mit gehacktem Ingwer, Knoblauch, Lauchzwiebeln in Chili- Tomaten, dazu Soja-Chilisoße und Salat <sup>1,8,B</sup>	
20	Chili Paneer 	9,90 €
	Indischer Rahmkäse mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Paprika und Chili-Tomaten- Sojasoße <sup>8,1,B,3</sup>	
21	Chicken Chili 	10,90 €
	Hähnchenfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Paprika und Chili-Tomaten- Sojasoße <sup>8,1,B</sup>	

# Vegetarisches

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

22	Aloo Gobi Masala frische Kartoffeln und Blumenkohlstücke in Curry-Tomaten und feine Kräuter-Gewürzmischung		11,90 €
23	Aloo Palak Kartoffeln in jungem Spinat, indisch gewürzt		11,90 €
24	Matar Mushroom Champignons mit grünen Erbsen, mit Curry-Tomatensoße <sup>3</sup>		11,90 €
25	Veg Kadhai würzige Gemüsemischung mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer		11,90 €
26	Bhindi Masala frische Okra-Schoten in einer Zwiebel-Tomatensoße <sup>3</sup> und feiner Kräuter-Gewürzmischung		11,90 €
27	Coconut vegetarische Curry gemischtes Gemüse mit Champignons, in Kokos-Sahne-Currysoße <sup>3</sup>		12,90 €
28	Navratan Korma gemischtes frisches Gemüse in milder Curry-Kokossoße, <sup>3</sup> verfeinert mit Cashewnüssen und Rosinen <sup>3,5,H</sup>		12,90 €
29	Shahi Baingan Aubergine, gefüllt mit Kartoffelmus und indischem Käse, <sup>3</sup> Rosinen und Tomaten- Kokos-Currysoße <sup>3,5</sup>		12,90 €
30	Chana Masala Kichererbsen, pikant gewürzt in Curry-Tomatensoße <sup>3</sup> nach nordindischer Punjabi Art		11,90 €
31	Himalayas Gadwali Daal Tadka würzige gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen Himalaya Art		11,90 €
32	Daal Makhni Linsen in würziger, cremiger Curry-Tomaten-Butter-Sahnesoße <sup>3,B</sup>		11,90 €

# Paneer

(Indischer Käse)

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- |    |                                                                                                                                                                                    |       |         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 33 | Paneer Butter Masala<br>in fein gewürzter Tomaten-Butter-Sahnesoße, verfeinert mit Honig und Cashewnüssen                                                                          | 3,5,B | 13,90 € |
| 34 | Paneer Baingan Bahar<br>mit gebratener Aubergine in Tomaten-Zwiebeln-Currysoße                                                                                                     | 3,7,B | 12,90 € |
| 35 | Paneer Mushroom Masala <br>mit Champignons mit Ingwer, Knoblauch, Curry-Tomaten-Sahnesoße         | 3,B   | 12,90 € |
| 36 | Kadhai Paneer <br>mit Paprika in einer würzigen Mischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | 3,B   | 12,90 € |
| 37 | Palak Paneer<br>mit Spinat in würziger Zwiebel-Tomatensoße                                                                                                                         | 3     | 12,90 € |
| 38 | Paneer Labab-e-dar<br>in einer Cashew-Tomaten-Butter-Sahnesoße mit Paprika und Zwiebeln                                                                                            | 3,5,B | 13,90 € |
| 39 | Paneer Coconut Korma<br>mit Kokos, Cashew, Mandeln und Rosinensoße                                                                                                                 | 3,5,H | 13,90 € |
| 40 | Matar Paneer<br>mit grünen Erbsen in Curry-Tomatensoße                                                                                                                             | 3     | 11,90 € |
| 41 | Malai Kofta<br>hausgemachte indische Käsebällchen in milder Kokos-Curry-Sahnesoße<br>mit Rosinen, Cashewnüsse, Mandeln                                                             | 3,5,H | 13,90 € |
| 42 | Palak Kofta Curry<br>hausgemachte indische Käse- und Gemüsebällchen in Spinat,<br>würziger Curry-Tomatensoße                                                                       | 3,5   | 12,90 € |

# Hähnchen

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

43	Chicken Tikka Masala in cremiger Curry-Tomatensoße mit Tandoori-Gewürzmischung <sup>3,B</sup>	14,90 €
44	Butter Chicken in Tomaten-Butter-Sahnesoße, traditionelle nordindische Art <sup>3,B,5,H</sup>	14,90 €
45	Chicken Korma verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und Kokos-Sahnesoße <sup>3,5,H</sup>	13,90 €
46	Chicken Palak mit jungem Spinat in würziger Curry-Sahnesoße <sup>3</sup>	13,90 €
47	Chicken Mushroom Masala  mit Champignons, Curry und würziger Tomatensoße <sup>3,B</sup>	13,90 €
48	Kadhai Chicken  mit Paprika in einer würzigen Mischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer <sup>3,B</sup>	13,90 €
49	Chicken Curry in würziger Curry-Sahnesoße <sup>3</sup>	13,90 €
50	Chicken Labab-e-dar Masala in Tomaten-Currysoße, verfeinert mit Cashewnüssen, Tandoori-Gewürzmischung, Paprika und Zwiebeln <sup>3,5</sup>	13,90 €
51	Chicken Madras  in pikanter Madras-Currysoße, verfeinert mit Kokosmilch nach südindischer Art <sup>7,B</sup>	13,90 €
52	Chicken Vindaloo  mit Kartoffeln in pikanter Vindaloo-Soße nach traditioneller Goa Art <sup>7,B</sup>	13,90 €
53	Chicken Mango mit Mango, cremiger Kokos-Sahnesoße und Mandeln <sup>3,5,H</sup>	13,90 €

# Lamm

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- |    |                                                                                                                                 |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 54 | Lamb Bhindi Masala<br>mit frischen Okra-Schoten in einer Tomaten-Currysoße <sup>B</sup>                                         | 14,90 € |
| 55 | Lamb Kadhai<br>mit Paprika in einer würzigen Mischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer <sup>8,3</sup>                   | 14,90 € |
| 56 | Lamb Palak<br>mit jungem Spinat in Currysahne, Ingwer, Knoblauch und würziger Soße <sup>3</sup>                                 | 14,90 € |
| 57 | Lamb Jalfarezi<br>exotisch gewürzt, mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Tomaten-Currysoße <sup>3,B</sup>               | 14,90 € |
| 58 | Lamb Sabji<br>mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Curry-Sahnesoße <sup>3</sup>                                           | 14,90 € |
| 59 | Lamb Mushroom Masala<br>mit Champignons, Curry und würziger Tomatensoße <sup>3,B</sup>                                          | 14,90 € |
| 60 | Bhuna Gosht<br>Lamm, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, und Tomaten in Currysoße <sup>B,3</sup>                           | 14,90 € |
| 61 | Lamb Curry<br>in würziger Currysoße <sup>3</sup>                                                                                | 13,90 € |
| 62 | Lamb Korma<br>mit Kokosmilch in Curry-Sahnesoße, Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen <sup>3,5</sup>                               | 14,90 € |
| 63 | Lamb Madras<br>in pikanter Madras-Currysoße, verfeinert mit Kokosmilch<br>nach traditioneller südindischer Art <sup>3,7,B</sup> | 14,90 € |
| 64 | Lamb Vindaloo<br>mit frischen Kartoffeln in einer scharfen südindischen Tomaten-Curry-Kokossoße <sup>3,7,B</sup>                | 14,90 € |
| 65 | Lamb Mango<br>mit Mango, cremiger Sahnesoße, Cashewnüssen und Mandeln <sup>3,5</sup>                                            | 14,90 € |

# Fisch

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

66	Machhi Curry	14,90 €
	Fisch in hausgemachter würziger Curry-Tomatensoße <sup>2,7,8</sup>	
67	Fisch Bengal Curry	14,90 €
	Fisch mit Aubergine, würziger Curry-Tomatensoße nach traditioneller Bengal Art <sup>2,7,8</sup>	
68	Fisch Madras	14,90 €
	Fisch in pikanter Madras-Currysoße, verfeinert mit Kokosmilch südindischer Art <sup>2,7,8</sup>	
69	Fisch Malwani Curry	14,90 €
	Fisch indisch gewürzt, in hausgemachter feuriger Masala-Currysoße <sup>2,7,8</sup> nach Mumbai Maharashtra Art	

# Garnelen

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

70	Prawn Kadai	15,50 €
	Garnelen mit Paprika in würziger Mischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer <sup>3,10,B</sup>	
71	Prawn Masala 	15,50 €
	Garnelen in pikanter Tandoori-Gewürzmischung und Curry-Tomatensoße <sup>3,10,B</sup>	
72	Prawn Coconut Curry	15,50 €
	Garnelen in Kokosmilch und würziger Curry-Sahnesoße <sup>3,10,B</sup>	

# Ente

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

73	Bhatak Curry	14,90 €
	in würziger Curry-Sahnesoße <sup>3,8</sup>	
74	Bhatak Mango	15,50 €
	mit Mango und cremiger Kokos-Sahnesoße <sup>3,5</sup>	
75	Bhatak Madras 	15,50 €
	in pikanter Madras-Currysoße nach südindischer Art <sup>7,8</sup>	
76	Bhatak Chili 	15,50 €
	mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Chili-Sojasoße <sup>1,8,B</sup>	

# Biryani

gedämpfter Basmatireis mit Rosinen, Nüssen und indischen Gewürzen,  
serviert mit Raita (indischer Joghurt-Dip)

77	Mix Veg Biryani verschiedenes Gemüse <sup>5</sup>	12,90 €
78	Chicken Biryani Hähnchenfleisch und verschiedenes Gemüse <sup>3,5</sup>	13,90 €
79	Lamb Biryani saftige Lammstücke und verschiedenes Gemüse <sup>3,5</sup>	14,90 €
80	Prawn Biryani Garnelen und verschiedenes Gemüse <sup>3,5,10</sup>	15,90 €

# Tandoori SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot auf heißer Platte serviert

81	Tandoori Chicken Hähnchenkeule, mariniert in Joghurt und Tandoori-Gewürzmischung, gegrillt im traditionellen Tandoori-Backofen <sup>3,B</sup>	14,90 €
82	Chicken Tikka Hähnchenstücke, mariniert in Joghurt und Tandoori-Gewürzmischung, gegrillt im traditionellen Tandoori-Backofen, mit Zwiebeln und Paprika <sup>3,B</sup>	14,90 €
83	Tawa Paneer Chili Indischer Rahmkäse, gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln und hausgemachter Masala-Chili-Sojasoße <sup>3,8,B</sup>	13,90 €
84	Lamm Tikka masala Lammfleisch, gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und hausgemachter Masala-Currysoße <sup>3,B</sup>	15,90 €
85	Bhatak Tikka Ente mit Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Masala-Chili-Tomaten-Sojasoße <sup>1,8,9</sup>	15,90 €
86	Mixed Veg Sizzler gemischtes Gemüse mit Paprika, Zwiebeln und würziger Soße <sup>B</sup>	13,90 €
87	Malai Chicken Tikka mariniert in Joghurt und Cashewnüssen, gegrillt, in milder Curry-Sahnesoße <sup>3,5</sup>	15,90 €
88	Mix Grill-Teller Köstlich Zusammenstellung verschiedener Grill-Spezialitäten mit Hähnchen, Lamm, Garnelen und Ente mit Paprika und Zwiebeln, mariniert in Joghurt und Tandoori- Gewürzmischung, gegrillt im Tandoori-Backofen <sup>3,5,10,B</sup>	19,90 €

# BEILAGEN

## Brot / Chutney /Papadam

89 Tandoori Naan  
Indisches Fladenbrot aus dem Tandoori-Backofen<sup>1,3</sup>

2,40 €

90 Garlic Naan<sup>1,3</sup>

2,90 €

91 Tandoori Roti   
Vollkorn-Weizenmehl-Brot aus dem Tandoori-Backofen<sup>1</sup>

2,40 €

92 Butter Naan<sup>1,3</sup>

2,90 €

93 Paneer Naan<sup>1,3</sup>

3,50 €

94 Bahtura<sup>1,3</sup>

2,40 €

95 Papdam  
Linsenbrot

1,50 €

## Reis / Chutney /Raita

96 Basmatireis

2,40 €

97 Matar Pulao  
Basmatireis mit Erbsen und Curry ,Gewürze<sup>3</sup>

4,90 €

98 Mixed Raita  
Joghurt mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln<sup>3</sup>

3,00 €

99 Mango Chutney<sup>B,H</sup>

2,00 €

100 Minze Chutney<sup>3</sup>

1,50 €

101 Mixed Pickles<sup>7</sup>

1,50 €

# Süßes

102	Gulab Jamun Milch-Käse-Bällchen, in Öl gebacken, mit Kardamom und Zuckersirup	3,90 €
103	Mango Joghurt Cream Mango, püriert, mit Rahm-Joghurt und Sahne, garniert mit Pistazien	5,90 €
104	Mango Phirni Reis-Pudding mit Mango-Sahne, garniert mit Pistazien	5,90 €
105	Spezialität aus der Küche (Indisches Matka-Eis) <sup>H</sup>	5,90 €

# Drinks / getränke

## Indische Joghurtgetränke

Mango Lassi <sup>3,B</sup>	3,00 €
Himalaya Lassi <sup>3,B</sup> mit Mango, Ingwer, Ananas, Orangensaft, serviert mit Rosensirup	3,60 €
Mithi Lassi <sup>3</sup> süßes Lassi	3,00 €
Namkeen Lassi <sup>3</sup> salziges Lassi	3,00 €
Coconut Lassi <sup>3</sup> Kokos Lassi	3,50 €
Ananas Lassi <sup>3</sup>	3,00 €
Masala Chaach <sup>3</sup> gewürztes Lassi mit Minze, Koriander, Ingwer und Gurke	3,40 €

## Heiße Getränke

Masala Jogi Chai	2,90 €	4,90 €
Orange-Ingwer-Pfefferminze	2,50 €	4,50 €
Limette-Ingwer-Pfefferminze	2,50 €	4,50 €
Zimt-Kardamom-Ingwer	2,50 €	3,50 €
Frauenpower mit Hibiskus, Angelikawurzel, Ingwer	2,50 €	3,50 €
Lebensfreude mit Basilikum, Orangenschale, Chili	2,50 €	3,50 €
Espresso	3,50 €	
Doppelter Espresso	3,90 €	
Tasse Kaffee	3,50 €	
Milch Kaffee	3,00 €	
Cappuccino	3,50 €	

# Alkoholfreies

	0,25l	0,75l
Wasser naturell	2,10 €	5,00 €
Wasser medium	2,10 €	5,00 €
Wasser classic	2,10 €	5,00 €
	0,2l	0,4l
CocaCola	2,50 €	4,50 €
CocaCola Zero	2,50 €	4,50 €
Fanta	2,50 €	4,50 €
Sprite	2,50 €	4,50 €
Spezi	2,50 €	4,50 €
Tonic	2,60 €	4,50 €
Bitter Lemon	2,60 €	4,50 €
Ginger Ale	2,60 €	4,50 €

	0,2l	0,4l
Spicy Ginger	2,60 €	4,50 €
Orangensaft	2,50 €	4,50 €
Apfelsaft	2,50 €	4,50 €
Kirschnektar	2,50 €	4,50 €
Bananenektar	2,50 €	4,50 €
Kiba	2,50 €	4,50 €
Mango Saft	2,50 €	4,50 €
Litschi Saft	2,50 €	4,50 €
Guavensaft	2,50 €	4,50 €
Schorle	2,50 €	4,50 €
Leitungswasser	kostenlos	Servicepreis 0,90 €

## Fassbier

	0,3l	0,5l
Bitburger Premium Pils <sup>1</sup>	2,90 €	4,90 €
Indisches Bier vom Fass <sup>1</sup>	2,90 €	4,90 €
Radler <sup>1,C</sup>	2,80 €	4,50 €
Alster <sup>1,B,C</sup>	2,80 €	4,50 €
Diesel <sup>1,A,B,C</sup>	2,80 €	4,50 €
King Fischer Indisches Bier	3,00 €	

## Flaschenbier

Köstritzer Keller	4,60 €
Köstritzer schwarz	4,60 €
Benediktiner Weißbier naturtrüb	4,60 €
Benediktiner Weißbier dunkel	4,60 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	4,60 €

# Weinkarte

## Offen Weine

### Indischer Wein

Sula Weißwein trocken	0,2l	5,90 €
Sula Rotwein trocken	0,2l	5,90 €

### Rotwein

Chianti trocken, feinwürzig, ausgewogen	0,2l	4,90 €
Hauswein trocken	0,2l	4,90 €

### Weiße Wein

Riesling, halbtrocken vollmundig fruchtig und rund	0,2l	4,90 €
Hauswein trocken	0,2l	4,90 €

### Roséwein

Hauswein Rosé, trocken geschmeidig und ausgewogen	0,2l	4,90 €
Zinfandel Rosé, lieblich	0,2l	4,90 €

Weinschorle, rosé / weiß / rot	0,2l	4,90 €
--------------------------------	------	--------

## Flaschenweine

Hauswein rose vollmundig und rund	18,90 €
-----------------------------------	---------

### Weiße Wein

Riesling Mosel, fein herb	17,90 €
Pinot Gricio, Italien	18,90 €
Chardonnay, Frankreich	18,90 €
Sula India Sauvignons Blanc trocken	22,90 €

### Roséwein

Hauswein rosé	18,90 €
Santa Digna rosé, trocken	22,90 €

# Spirituosen

## Aperitif

5cl

Martini Bianco on the rocks	4,00 €
Martini Extra Dry on the rocks	4,00 €
Campari Orange	5,00 €
Campari Soda	5,00 €
Aperol Sprizz	5,00 €
Martini Prosecco DOC Frizzante	3,60 €

## Gin

Finsbury Gin Dry Gin (37,5%)
Bombay Sapphire Dry Gin (40%)

	Short	Long
	4,00 €	6,50 €
	6,00 €	7,50 €

## RUM / WHISKEY / Vodka

Old Monk Indischer Rum	5,00 €	7,00 €
Johnnie Walker Red Label	4,00 €	6,50 €
Chivas Regal (40%)	6,00 €	8,50 €
Jim Beam	4,50 €	6,50 €
Bacardi Carta Blanca (37%)	4,00 €	6,50 €
Bacardi Anejo Quarto (40%)	4,00 €	6,50 €
Absolut Vodka (40%)	4,50 €	7,00 €

## LIKÖR

Mango Likör 15%	4,00 €
Amaretto di Serono 40%	4,50 €
Jägermeister 35%	4,50 €
Cointreau 40%	5,00 €
Ramazzotti 30%	5,00 €

## Sekt

Sekt trocken	0,1l	0,75l
	2,90 €	18,90 €

## Tequila

Tequila	4cl	4,00 €
---------	-----	--------

# LEGENDE

## Allergene

- 1 Glutenhaltig
- 2 Enthält Fisch
- 3 Enthält Laktose
- 4 Enthält Sesam
- 5 Enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
- 6 Enthält Eier
- 7 Enthält Senf
- 8 Enthält Soja
- 9 Enthält Sellerie
- 10 Enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

## Zusatzstoffe

- A Koffeinhaltig
- B Mit Farbstoffen
- C Konservierungsstoffe
- D Künstliche Aromastoffe
- E Antioxidationsmittel
- F Geschwefelt
- G Chininhaltig
- H Mit Süßungsmitteln
- I Enthält eine Phenylalaninquelle
- J Schwefeldioxide und Sulfite
- K Taurin
- L Geschmacksverstärker

 Hier können Sie bei Ihrer Bestellung den Schärfegrad selbst bestimmen:

Wählen Sie folgende Schärfegrade:

1 pikant



2 scharf



3 sehr scharf

