



लक्ष्मणराज

in die Geschichte der Spezialität

SEHR VEREHRTE GÄSTE,

*Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant MAHARAJA.
Bevor Sie sich delikaten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von
exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte,
Sie ein wenig über unseren Namen zu informieren: Maharadscha, maharaja:
“Großer Herrscher, Großer Fürst, Großer König” ist ein hinduistischer indischer
Herrschertitel; die weibliche Form lautet Maharani.*

DIE GEHEIMNISSE DER INDISCHEN KÜCHE

*Die Besonderheit liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor
allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen
so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Als Kochgerät wird
nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt.
Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist
krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung,
auf deren Boden Brennholz entzündet wird.*

*Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor
kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch
die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Naan (Fladenbrot) geklebt
und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Naan ist nicht nur eine
Beilage für die “Curries”, sondern sie ersetzen auch das Besteck.
Mit Naan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.*

*Zum Schluss noch einige interessante Fakten zum indischen “Curry”. Das Wort “Curry”
ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa
gebracht wurde. Das tamilische Wort “kari” (Tunke) soll der Ursprung für diese
Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort als Sammelbegriff für alle indischen Gerich-
ten oder Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind, verwendet.
Das “Curry-Gewürz” schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt
es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils
individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Köchin,
jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung,
deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



INDISCHE GERICHTE, DIE NICHT AUF DER KARTE STEHEN,
WERDEN WIR SELBSTVERSTÄNDLICH GERNE NACH
IHREN WÜNSCHEN ZUBEREITEN (AUCH VEGAN!)

MILD



PIKANT



SCHARF



SEHR SCHARF



SUPPEN

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Dal-Shorba ^{g,4}
(indische gelben Linsensuppe) | 4,90 |
| 2. | Sabzi-Shorba ^{4,g,i}
(indische Gemüsesuppe) | 5,50 |
| 3. | Lachsen-Shorba ^{4,g,i}
(indische Knoblauchsuppe) | 4,90 |
| 4. | Chicken-Shorba ^{g,4,9}
(indische Hühnerfleischsuppe) | 5,90 |
| 5. | Mullipatawny-Suppe ^{g,4}
(mit indischen gelben Linsen und feinem Hähnchenfleisch) | 5,90 |
| 6. | Tomatensuppe ^{g,4}
(pikant) | 5,50 |



FRISCHE KNACKIGE SALATE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 12. | Großer bunter Gartensalat ¹¹
(gebratene Geflügelstreifen in Curry und Sesam mit hausgemachtem Dressing) | 9,50 |
| 13. | Maharaja Salat ^{b,d,g,k,f,11}
(Rotbarschfilet gegrillt im (Tandoori) Lehmofen, auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing) | 8,90 |
| 14. | Kleiner gemischter Salat ^{g,11}
(gemischter Salat, Croutons, Parmesan, Cherrytomaten mit hausgemachtem Dressing) | 5,50 |
| 15. | Chicken-Mango Salat ^{g,11}
(gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet, frischer Mango und hausgemachtem Dressing) | 9,50 |
| 16. | Tandoori-Jheenqa Salat ^{g,b,d,11}
(5 Garnelen gegrillt im (Tandoori) Lehmofen, auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing) | 12,50 |



WARMER VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 18. | Vegetable Pakora^a
(frisches gemischtes Gemüse) | 5,90 |
| 19. | Onion Bhaji^a
(feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln) | 5,50 |
| 20. | Paneer-Pakora^a
(frischer hausgemachter Käse) | 6,50 |
| 21. | Chicken Pakora^a
(zartes Hühnerbrustfilet) | 6,50 |
| 22. | Chili Chicken Dry^{g,f,1} 
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Chilisoße) | 8,50 |
| 23. | Vegetable Samosa^a
(2 Pastetchen mit frischem Gemüse und Kartoffeln gefüllt) | 6,50 |
| 24. | Gemischte Pakoraplatte^a
(für 2 Personen) | 10,90 |
| 25. | Jheenpa Pakora^{a,b,d}
(6 marinierte Garnelen in indischen Gewürzen und Kichererbsenmehl) | 8,90 |



GRILL-SPEZIALITÄTEN

(mit Holzkohle aus Lehmofen)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 30. | Tandoori Chicken Legs^{g,1}
(Hähnchenunterschenkel mariniert nach berühmten nordindischen Rezept) | 13,90 |
| 31. | Kesari Kabab^{g,h,c}
(marinierte Hühnerbrustfiletstücke mit Safran-Cashewnusssoße, mild) | 15,90 |
| 32. | Malai Kabab Tikka^{g,1}
(zartes Hühnerbrustfilet in Joghurt und Sahne mariniert, mild) | 15,90 |
| 33. | Chicken Tikka^{g,1}
(zarte marinierte Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt) | 15,90 |
| 34. | Achari Chicken Tikka^g 
(zarte marinierte Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt mit einer Mischung aus eingelegten Obst und Gemüse, nach traditionelle nordindischer Art) | 15,90 |
| 35. | Ente Tikka^{g,1}
(zartes Entenfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, gegrillt) | 19,90 |
| 36. | Harqali Malai Kabab^{g,1}
(zartes Hühnerbrustfilet in Joghurt, Minze und Koriander mariniert mit Beilage) | 15,90 |
| 37. | Paneer Tikka^{g,d} 
(marinierter hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten) | 15,90 |
| 39. | Fisch Tikka^{g,d}
(saftiges Rotbarschfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, gegrillt) | 15,90 |
| 40. | Jheenpa Tandoori^{g,b,d}
(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt) | 21,50 |
| 41. | Gemischte Grillplatte^{g,d}
(Eine Zusammenstellung von Tandoori Köstlichkeiten) | 20,50 |

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir würzige Soße, gebratene Kartoffeln und besten Safran-Basmatireis.



CHICKEN SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 45. | Chicken Korma^g
(zartes Hühnerbrustfilet in Kokonuss-Sahnesoße) | 15,50 |
| 46. | Damaka Chicken^{g,h}
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen in Safran-Sahnesoße) | 15,50 |
| 47. | Tawa Chicken^g 🌶️ 🌶️
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika) | 15,50 |
| 48. | Chicken Jalfrezi^{g,1} 🌶️ 🌶️
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili in Currysoße) | 15,50 |
| 49. | Chicken Vindaloo^{g,1} 🌶️ 🌶️ 🌶️
(Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art) | 15,50 |
| 50. | Butter Chicken^{g,1,h}
(zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in Butter-Tomatensoße, eine sehr beliebte nordindische Spezialität) | 15,50 |
| 51. | Tandoori Chicken Masala^{g,1,h}
(zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in Masalasoße) | 15,50 |
| 52. | Murph Nilpiri^g 🌶️ 🌶️
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grüner Chili und Minze) | 15,50 |
| 53. | Chicken Rasila^g
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Joghurt in feiner Minzsoße) | 15,50 |



- | | | |
|-----|--|-------|
| 54. | Mango Chicken^g
(zartes Hühnerbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße) | 15,50 |
| 55. | Banana Chicken^g
(zartes Hühnerbrustfilet in frischer Bananen-Safran-Cashewnusssoße) | 15,50 |
| 56. | Chili Chicken^{g,1} 🌶️ 🌶️ 🌶️
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Chilisoße) | 15,50 |
| 57. | Chicken Sabji^g 🌶️
(Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysoße) | 15,50 |

BEEF SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 60. | Beef Korma^{g,h}
(zartes Rindfleisch in Kokonuss-Sahnesoße) | 16,50 |
| 61. | Beef Masala^{g,h,1}
(zartes Rindfleisch in Masalasoße) | 16,50 |
| 62. | Beef Bhunna^g
(zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße) | 16,50 |
| 63. | Beef Vindaloo^{g,1} 🌶️ 🌶️ 🌶️
(zartes Rindfleisch mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art) | 16,50 |
| 64. | Mango Beef^g
(zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße) | 16,50 |
| 65. | Banana Beef^g
(zartes Rindfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnusssoße) | 16,50 |



LAMB SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 68. | Muphlai Meat^g
(zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße) | 17,50 |
| 69. | Mutton Rara^{g,1,f}
(zartes Lammfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln in Chilisoße mit feinem Koriandergeschmack) | 17,50 |
| 70. | Saag Ghosht^g
(zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art) | 17,50 |
| 71. | Lamm Korma^g
(zartes Lammfleisch in Kokosnuss-Sahnesoße) | 17,50 |
| 72. | Mutton Vindaloo^{g,1} 🌶️🌶️🌶️
(zartes Lammfleisch mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art) | 17,50 |
| 73. | Karahi Ghosht^g
(zartes Lammfleisch in Currysoße) | 17,50 |
| 74. | Mutton Nilpiri^g 🌶️🌶️
(zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grüner Chili, Minze u. Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch) | 17,50 |
| 75. | Dahi Ghosht^{g,h}
(zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandelssoße) | 17,50 |
| 76. | Boti Masala^{g,h,1}
(zartes Lammfleisch in Masalasoße) | 17,50 |
| 77. | Mango Lamm^{g,h}
(zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnusssoße) | 17,50 |



ENTE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 78. | Ente Korma^g
(zartes Entenbrustfilet in Kokosnuss-Sahnesoße) | 18,90 |
| 79. | Ente Nilpiri^{g,1} 🌶️🌶️
(zartes Entenbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grüner Chili und Minze) | 18,90 |
| 80. | Karahi Battak^g
(zartes Entenbrustfilet in Currysoße) | 18,90 |
| 81. | Ente Jalfrezi^{g,1} 🌶️🌶️
(zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili) | 18,90 |
| 82. | Ente Maharaja^g
(zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasoße) | 18,90 |
| 83. | Ente Mango^{g,h}
(zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnusssoße) | 18,90 |
| 84. | Ente Vindaloo^{g,1} 🌶️🌶️🌶️
(zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art) | 18,90 |



FISCH- UND GARNELEN SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

- | | | |
|---|--|-------|
| 85. | Fisch Chili ^{g,f,1}    | 15,50 |
| (Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Chilisoße) | | |
| 86. | Fisch Mango ^{g,d,h} | 15,90 |
| (Rotbarschfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnusssoße) | | |
| 87. | Fisch Masala ^{g,1,h} | 15,50 |
| (Rotbarschfilet in Masalasoße) | | |
| 88. | Jheenpa Curry ^{g,d,b} | 19,90 |
| (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen) | | |
| 89. | Jheenpa Masala ^{g,h,1,d,b} | 19,90 |
| (Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße) | | |
| 90. | Prawn Rasila ^{g,d,b} | 19,90 |
| (Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Joghurt in Minzsoße) | | |
| 91. | Jheenpa Goa ^{g,h,1,b,d}    | 19,90 |
| (Riesengarnelen in Kokosnusssoße mit ausgewählten Gewürzen nach traditioneller Goa-Art) | | |
| 92. | Jheenpa Mango ^{g,d,b} | 20,50 |
| (Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße) | | |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

- | | | |
|--|---|-------|
| 94. | Navratan Korma ^g | 13,90 |
| (gemischtes Gemüse, zubereitet in Kokosnuss-Sahne-Cashewnusssoße) | | |
| 95. | Shahi Paneer ^g | 14,90 |
| (hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahnesoße, fein gewürzt) | | |
| 96. | Saag Paneer ^g  | 14,90 |
| (hausgemachter Käse mit Spinat) | | |
| 97. | Bainjan Ka Bharta ^g  | 13,90 |
| (frische pürierte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt) | | |
| 98. | Paneer Tikha Butter Masala ^{g,1,h} | 14,90 |
| (frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasoße) | | |
| 99. | Chana Masala ^g  | 13,90 |
| (Kirchererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer) | | |
| 100. | Dal Makhni | 13,90 |
| (indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet) | | |
| 101. | Karahi Paneer ^g | 14,90 |
| (frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße) | | |
| 103. | Mixed Vegetable ^{g,1}  | 13,90 |
| (gemischtes frisches Gemüse) | | |
| 104. | Mango Vegetable ^{g,h} | 13,90 |
| (gemischtes frisches Gemüse in Mango-Safran-Cashewnusssoße) | | |
| 105. | Malai Kofta ^{a,g,h} | 13,90 |
| (Gemüseklößchen mit würziger Currysoße) | | |
| 106. | Saag Aloo | 13,90 |
| (Spinat und Kartoffeln mit Kurkuma und Knoblauch in Tomatensoße) | | |
| 107. | Aloo Gobhi | 13,90 |
| (Kartoffeln mit Blumenkohl in Currysoße) | | |
| 108. | Mattar Panner ^g | 14,90 |
| (hausgemachter Käse mit Erbsen, zubereitet in Butter-Zwiebeln-Tomaten-Sahnesoße, fein gewürzt) | | |
| 109. | Chilli Panner ^g    | 15,50 |
| (hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Chilisoße) | | |

BIRYANIS (BASMATI SPEZIALITÄTEN)

Alle Biryani-Gerichte werden mit Raita serviert.

111.

Beef Biryani^{e,5} 

15,50
- (gebratener Basmatireis mit Rindfleisch, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen)
112.

Jheenqa Tikha Biryani^{b,d,e,5} 

16,90
- (gebratener Basmatireis mit Garnelen, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen)
113.

Chicken Tikha Biryani^{e,5} 

15,90
- (gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen)
114.

Gemüse Biryani^{e,5} 

14,50
- (gebratener Basmatireis mit Gemüse, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen)

THALIS

Verschiedene Gerichte (lassen Sie sich überraschen) auf einem Teller.

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf Original-Indischen Platten nach alter Tradition. Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

115.

Vegetable Thali^g

18,50
- (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmatireis)
116.

Maharaja Thali^{g,h,a}

20,50
- (2 verschiedene Hähnchen Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Basmatireis)
117.

Fisch Thali^{g,h,d,b}

21,50
- (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Naan und Basmatireis)
118.

Vegetable Thali^g für 2 Personen

35,90
- (mit 6 Portionen von 3 verschiedenen Gemüsegerichten und Naan)
119.

Maharaja Thali^{g,h,a} für 2 Personen

38,90
- (mit 4 Portionen von 2 verschiedenen Hähnchen Fleischgerichten und 2 Portionen von 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Basmatireis)
120.

Fisch Thali^{g,h,d,b} für 2 Personen

43,90
- (mit 6 Portionen von 3 verschiedenen Fischgerichten, Raita, Salat, Basmatireis und Naan, dazu 2 kleine Nachtische)



BEILAGEN & TANDOORI-BROT

Als Beilage empfehlen wir - zu allen Speisen - frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen.

121.

Plane Dahi^g

1,90
- (einfacher Joghurt)
122.

Raita^g

3,90
- (Gurken-Joghurt)
126.

Portion Basmati-Safran-Reis

3,50
130.

Naan^{g,a,2}

3,00
- (frisch gebackenes Fladenbrot aus Hefeteig)
131.

Roti^{g,a,2}

3,00
- (frisch gebackenes flaches Vollkornfladenbrot)
132.

Butter Naan^{g,a,2}

4,00
- (frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Butter)
133.

Mint Prantha^{g,a,2}

3,50
- (frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit frischer Minze)
134.

Paneer Kulcha^{g,a,2}

4,00
- (frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)
135.

Lachsan Kulcha^{g,a,2}

3,50
- (frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)
136.

Onion Kulcha^{g,a,2}

3,50
- (frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln)
137.

Ingwer oder Chili Kulcha^{g,a,2}

3,50
- (frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Ingwer oder Chili)
138.

Pappadam^a

3,50
- (2 Stücke Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen)
139.

Drei verschiedene Dips

2,50



NACHSPEISEN

- | | | |
|------|--|------|
| 141. | Mango-Crème mit Vanilleeis ^{g,1,c} | 4,90 |
| 142. | Heisse Liebe ^{1,g,8,11,c} Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 4,50 |
| 143. | Gulab Jamun ^{8,a,1}
(Zwei heiße Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken) | 4,90 |
| 144. | Gulab Jamun mit Vanilleeis ^{8,a,1}
(Zwei heiße Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit einer Kugel Vanilleeis) | 6,50 |
| 145. | Eine Kugel Eis ^{e,g,1,13}
(wählbar zwischen Vanille, Schoko, Nuss, Erdbeeren) | 2,10 |
| 146. | Nussknacker ^{e,g,13}
(zwei Kugeln Nusseis, eine Kugel Schoko mit Sahne und knackigen Nüssen) | 5,90 |
| 147. | Schoko Becher ^{g,13}
(zwei Kugeln Schokoeis, eine Kugel Vanille mit Sahne und Schokosoße) | 5,90 |
| 148. | Eierlikör Becher ^{g,1,13}
(drei Kugeln Vanilleeis, Sahne mit Eierlikör) | 5,90 |
| 150. | Früchte Becher ^{g,13}
(zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Erdbeereis mit Sahne und frischem Obst) | 5,90 |



FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

- | | | |
|------|---|------|
| 151. | Pommes mit Ketchup | 3,50 |
| 152. | Chicken Nuggets Teller
(5 Nuggets mit Pommes, dazu ein Softgetränk 0,2l) | 7,50 |
| 153. | Kids Butter Chicken ^{g,1,h}
(zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in Butter-Tomatensoße mit Reis, eine sehr beliebte nordindische Spezialität, Mild) | 7,50 |



ALLERGENKENNZEICHNUNG

a- glutenhaltiges Getreide (1. Weizen, 2. Gerste, 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 8. Kamut, 9. Triticale) b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel 10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.

Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnungen bitte wenden Sie sich an unser Personal.

ललहारलरल

लंदलरल इरलरलरलरल

RathausstraÙe 8

59555 Lippstadt