Maharadscha India

"Herzlich willkommen"
"Aapka Dil se Sohagat hai"

Liebe Gäste,
Piyare Mehman,

Zunächst einmal möchten wir Sie mit unserer Küche vertraut machen.
Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.
Gemüse und Salate werden täglich frisch angerichtet und stammen nicht aus der Dose.
Unser Küchenchef würzt alle Speisen für den europäischen Gaumen pikant.
Falls Sie gerne Scharf essen, bestellen Sie bitte
Leicht Scharf, Mittel Scharf oder Indisch Scharf (sehr Scharf).
Wir würden uns freuen, wenn es Ihnen schmeckt und wir Ihnen
Beilagen und Saucen nachreichen dürfen.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,
einen guten Appetit!
Und bedanken uns herzlich für Ihren Besuch.
Selbstverständlich erhalten Sie auch alle Gerichte außer Haus.
Bis zum nächsten Mal!

Öffnungszeiten
Täglich 12:00 – 23:00 Uhr

Maharadscha India
Radickestr 44
12489 Berlin
Tel: 030-67 77 79 69
Fax: 030-67 77 79 69
Website: www.maharadscha-india.de
Email: maharadschaindia@yahoo.com

Besuchen Sie uns auf Facebook & Instagram

Liebe Gäste,

Nach der neun EU Verbraucherinformation Verordnung haben wir für Sie eine Liste mit den Allergenen zusammengestellt. Diese finden Sie am Ende unserer Speisekarte.

Maharadscha India

Soups

		€
1-	**Linsen Suppe** [D] Rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	4,60
2-	**Gemüse Suppe** Gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt	4,60
3-	**Garam Shorba** [D] (scharf) Sauer- Scharf- Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse	5,40
4-	**Mulligatawny shorba** [D] Spezielle indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch, leicht garniert	5,20
5-	**Knoblauch Suppe** [D] Curry- Cream- Suppe mit Knoblauch	4,90
6-	**Mango Suppe** [D,k] Mangosuppe aus leckeren Indischen Alphanso Mangos	4,90
115-	**Tomaten Basil Suppe** [D] Eine exotische Tomatensuppe verfeinert mit Sahne und einer leichten Basilikumnote	4,80
116-	**Curry Cream Suppe** [D,K] Curry Cream Suppe mit Indische Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen	5,20

Pakoras

7-	**Champignon Pakoras** Goldbraun panierte frische Champignons im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl	4,90
8-	**Gobi Pakoras** Goldbraun panierter frischer Blumenkohl im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl	4,90
9-	**Onion Pakoras** Goldbraun panierte Zwiebelringe in Würzigem Kichererbsenmehl frittiert	4,90
10-	**Paneer Pakoras** [D] Frischer hausgemachter Rahmkäse im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl	5,80
11-	**Chicken Pakoras** Zartes Hühnerbrustfilet im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl	5,90
12-	**Scampi Pakoras** [C] Goldbraun panierte Großgarnelen im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl	7,40
13-	**Alu Pakoras** panierte frische Kartoffeln im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl	4,90
14-	**Bengan Pakoras** panierte frische Auberginen im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl	4,90
15-	**Gemischter Pakorasteller** [D] Eine Zusammenstellung aus Champignon, Blumenkohl, Onion, Paneer, Chicken, Alu, und Bengan	9,90
16-	**Samosa** [I] Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln & grünen Erbsen	5,20

Alle Vorspeisen werden mit Salat & hausgemachten 3 verschiedenen Saucen serviert

Salate

17-	**Kleiner Gemischter Salat** [D] Gemischter Salat mit Tomaten & Papadam mit Frucht-Saucen	3,90
18-	**Indian Salat (Spezial)** [D] Gemischter Salat mit exotischen Früchten & hausgemachtem Rahmkäse, Papadam, mit Sauce	7,50
19-	**Murgh Salat** [D] Gemischter Salat mit in Tandoori-Gewürzmischung mariniertem Hühnerbrustfilet und Sauce	8,90
21-	**Maharadscha Spezial Salat** [D] Gegrillte frische Hühnerbrustfiletstreifen mit indischen Gewürzen, Honigmelone, Mangos, Lychee, Tomaten, Gurken, Salat und Saucen	8,90
22-	**Chicken Wing Salat** [D] Frisch gegrillte Hühnerflügel mit indischen Gewürzen, Honigmelone, Mangos, Lychee, Tomaten, Gurken, Salat und Saucen	6,90

Maharadscha India

VEGETARISCHE GERICHTE

€

24- **Gemüse Curry** [D]
Verschiedene Gemüse mit Ingwer, Knoblauch in Currysauce 10,50

25- **Shahi Panier** [D,K]
Hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in Tomatensahnesauce 12,20

26- **Mushroom Panier Masala** [D,K]
Frische Champignons mit Rahmkäse, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Tomatensahnesauce 11,60

27- **Mater Panier** [D]
Indischer Rahmkäse mit Erbsen in pikanter Currysauce 11,20

28- **Palak Panier** [D]
Indischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten 11,30

29- **Malai Kkofta** [D,K]
Lotuswurzelbällchen in Currysahnesauce mit Cashew, Mandeln und Rosinen 11,50

30- **Panier Vindaloo** [D] (Leicht scharf)
Indischer Rahmkäse in Curry-Kokosnuss-Sauce mit Kartoffeln 11,50

31- **Sabzi Masala** [D,K]
Gemischter Gemüse mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen südindischer Art zubereitet 11,20

32- **Vegetabile korma** [D,K]
Verschiedenes Gemüse, indischer Rahmkäse mit Mandeln in Cashewkernsauce 12,30

33- **Vegetabile Thali** [D,K]
Vegetabile Curry, Malai Kofta und Palak Panier 13 30

34- **Dal-Makhni** [D]
Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten
mit feinstem Paprikapulver 10,40

35- **Panier Jalfrezi** [D] (Mittel scharf)
Indische Rahmkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer
und diversen Gewürzen in Sauer-Scharf-Sauce 12 20

36- **Panier Korma** [D,K]
Indische Rahmkäse in spezieller Sahnesauce, verfeinert mit Mandeln und Cashewnüssen 12,50

37- **Panier Mango** [D,K]
Indische Rahmkäse mit Mandeln in leckerer Mango-Sahne-Sauce 12,40

VEGAN GERICHTE

€

201- **Subzi Bahar** Verschiedene Gemüse mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce 10,50

202- **Chana Masala** Kichererbsen gegart in einer südindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung 10,20

203- **Alu Chana** Kartoffeln und Kichererbsen gegart in Currysauce mit einer speziellen Gewürzmischung 10,40

204- **Alu Gobi** Gebratenen Kartoffeln und Blumenkohl mit verschiedenen Gewürzen 10,40

205- **Alu Palak** Gebratenen Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen 10,30

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert

Maharadscha India

HÄHNCHEN GERICHTE

€

54- **Chicken Tikka Masala** [D] (Leicht scharf)
Gegrilltes Hühnerflet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Masala-Currysauce 13,20

55- **Chicken Curry** [D]
Hühnerbrustfilet in einer typischen Curry-Sauce, nach nordindischer Art zubereitet 11,50

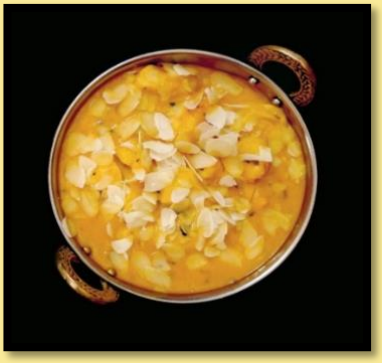
56- **Butter Chicken** [D,K]
Gegrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomatensauce mit Mandeln 13,40

57- **Chicken Subzi** [D]
Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse in einer speziellen milden Currysauce 12,20

58- **Chicken Spinat** [D]
Hühnerbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch
nach köstlicher indischer Art 12,20

59- **Chicken Vindaloo** [D] (Leicht scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und Tomaten
in einer Curry-Kokos-Sauce 12,40

60- **Chicken Korma** [D,K]
Hühnerbrustfilet mit frischem Rahmkäse in spezieller Sahnesauce,
verfeinert mit Mandeln und Cashewnüssen 13,80



61- **Chicken Jalfrezi** [D] (Mittel scharf)
Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer
und diversen Gewürzen in Sauer-Scharf-Sauce 12,90

62- **Chicken Nawabi** [D,K]
Hühnerbrustfilet gegrillt, mariniert und mit versch. Früchten
in pikanter Sahnesauce 12,90

63- **Chicken Mashroom** [D]
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit frischen Champignons in Curry-Sauce 12,90

64- **Chicken Himalaya** [D]
Hühnerbrustfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse
in einer Rahmsauce 13,90

65- **Chicken Chooza** [D,K]
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Sahne, Ingwer und Knoblauch 13,60

66- **Chicken Kashmiri** [D,K]
Hühnerbrustfilet, Banane, Früchtecocktail, Mandeln, Rosinen,
Kokos und Indischer Creme-Sahnesauce 13,80

69- **Chicken Mango** [D,K]
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in leckerer Mango-Sahne-Sauce 13,20

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert

Maharadscha India

LAMM GERICHTE

€

40- **Lamm Curry** [D]
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet 12,70

41- **Lamm Vindalu** [D] (Mittel scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten
Currysauce nach südindischer Art 13,80

42- **Lamm Josh** [D] (Leicht scharf)
Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und
Ingwer in Currysauce 13,80

43- **Lamm Banglori** [D]
Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch
mit exotischen Gewürzen gemischt 13,70

44- **Lamm Madras** [D] (Leicht scharf)
Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen
Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art 13,80

45- **Lamm Korma** [D,K]
Lammfleisch in Sahnesauce mit indischem Rahmkäse,
Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen 14,70

46- **Lamm Subzi** [D]
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, in Currysauce 13,50

47- **Lamm Saag** [D]
Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch 13,50

48- **Lamm Jakhni** [D,K]
Eingelegtes Lammfleisch nach einer speziellen indischen Art,
zubereitet in einer Jogurt-Sauce mit Mandeln 13,90

49- **Malai Kimma** [D,K]
Gehacktes Lammfleisch mit indischem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und
Cashewnüssen in Curry Sahnesauce 14,60

50- **Lamm Maharadscha** [D,K]
Lammfleisch mit Pfifferlinge, Paprika, Zwiebeln,
Mandeln, Cashewnüssen, Rahmkäse und Rosinen in Sahnesauce 14,90

51- **Lamm Mango** [D,K]
Lammfleisch mit Mandeln in leckerer Mango-Sahne-Sauce 14,50

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert

Kinder Gerichte (bis 14 Jahre alt)

67- **Vegetabile Korma** [D,K]
Versch. Gemüse mit indischem Rahmkäse in Mandel-Cashewkernsauce 6,90

68- **Chicken Mango** [D,K]
Hühnerbrustfilet mit Mandeln in leckerer Mango-Sahne-Sauce 7,70

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert

Maharadscha India

ENTE GERICHTE

€

70- **Ente Curry** [D]
Entenbrustfilet mit Ingwer und Knoblauch nach südindischer Art zubereitet 14,50

71- **Ente Masala** [D] (Leicht scharf)
Entenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch
in feinen indischen Kräutern gebraten 15,40

72- **Ente Subzi** [D]
Entenfilet mit versch. Gemüse in Currysauce 14,90

73- **Ente Mango** [D,K]
Entenfilet in pikanter Mango-Sahnesauce mit Mandeln 15,50

74- **Ente Nawabi** [D,K]
Entenfilet mit exotischen Früchten in pikanter Sahnesauce mit Mandeln 15,50

75- **Ente Madras** [D] (Leicht scharf)
Entenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ingwer
abgerundet mit frischem Basilikum 15,50

76- **Ente Korma** [D,K]
Entenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und
Cashewnüssen in Curry Sahnesauce 15,90

FISCH GERICHTE

78- **Fisch Curry** [B,D]
Rotbarschfilet in einer pikanten Curry-Sauce 12,80

79- **Fisch Punjabi** [B,D] (Leicht scharf)
Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus ausgewogenen
Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer
alten nordindischen Art zubereitet 13,90

80- **Scampi Curry** [C,D]
Großgarnelen in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet 14,90

81- **Scampi Masala** [C,D] (Leicht scharf)
Großgarnelen mit Ingwer, und Knoblauch in verschiedene
feinen indischer Kräutern gebraten 15,90

82- **Scampi Dahiwala** [C,D,K]
Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art
mit versch. Gewürzen, Mandeln in pikanter Joghurt-Sauce 15,90

83- **Scampi Maharadscha** [C,D]
Großgarnelen in Senf-Sahne-Sauce 15,90

84- **Scampi Korma** [C,D,K]
Großgarnelen mit frischem Rahmkäse in spezieller Sahnesauce,
verfeinert mit Mandeln und Cashewnüssen 15,90

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat erviert

Maharadscha India

REIS GERICHTE (BIRYANI)

	€
85- **Vegetarische Biryani** [D,K] Basmatireis gebraten mit frischen Verschiedene Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen	11,90
86- **Murgh Biryani** [D,K] Hühnerbrustfilet zubereitet mit gedämpften Basmatireis, Zwiebeln Paprika, verschiedene Gemüse, Rosinen, Nüssen, Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	12,90
87- **Lamm Biryani** [D,K] Lammfleisch gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen	13,90
88- **Maharadscha Biryani** [D,K] Lamm und Hühnerfleisch mit gedämpftem Basmatireis, Verschiedenen Gemüse, Rosinen, Nüssen, Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung	14,90
89- **Scampi Biryani** [C,D,K] Gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, verschiedene Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen & Rosinen	15,50

Alle Reisgerichte werden mit 3 verschiedenen Saucen serviert

BEILAGEN

115- **Papadam** Knuspriges Fladenbrot aus Linsenmehl	0,90
116- **Naan** [D,I] Fladenbrot aus Weizenmehl	2,80
117- **Knoblauch Naan** [D,I]	3,20
118- **Bhatura** [D,I] Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl	2,80
119- **Knoblauch Bhatura** [D,I]	3,20
120- **Chapati** Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,80
121- **Raita** [D] Speziell gewürzter Joghurt mit Tomaten und Gurken	3,50
122- **Mix Pickel** Eingelegte scharfe Früchte	2,00
123- **Mango Chutney**	2,00
124- **Kartoffeln**	3,90

Maharadscha India

TANDOORI / GRILL SPEZIALITÄTEN

€

90- **Tandoori Chicken** [D]
Hühnerkeulen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert
Mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und frische Tomaten 12,90

91- **Chicken Tikka** [D]
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mariniert mit einer speziellen Joghurt Gewürzmischung
mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und frische Tomaten 13,80

92- **Lamm Tikka** [D]
Zartes Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt gewürzmischung
Mit Ingwer,Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten 15,40

93- **Mix Grillplatte** [B,C,D]
Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Ente Tikka
und Scampi mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten 17,40

94- **Ente Tikka** [D]
Marinierte Gegrillte Entenfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika,
Zwiebeln und frische Tomaten verschiedenen Kräutern 16,40

95- **Scampi Tandoori** [D,C]
Gegrillte Großgarnelen mariniert in speziellen Jogurt gewürzmischung mit
Ingwer, Knoblauch Paprika, Zwiebeln und frische Tomaten 16,80

KARAHI GERICHTE (indischer Wok)

96- **Chicken Karahi Meat** [D]
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mariniert mit einer speziellen Joghurt Gewürzmischung mit Ingwer,
Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten, Kardamom und Nelken Stückchen 14,90

97- **Mutton Karahi Meat** [D]
Zartes Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt gewürzmischung Mit Ingwer,Knoblauch, Paprika,
Zwiebeln, frischen Tomaten Kardamom und Nelken Stückchen 16,40

98- **Scampi Karahi** [C,D]
Gegrillte Großgarnelen mariniert in speziellen Jogurt gewürzmischung mit Ingwer, Knoblauch, Paprika,
Zwiebeln, frische Tomaten, Kardamom und Nnelken Stückchen 17,50

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und Salat serviert

Nachspeise Desserts

114- **Sizzling Brownie** [D,I] 6,20
Schokoladen-Brownie mit Vanilleeiscreme, serviert auf einer
heißen Platte und mit einer cremigen Schokosauce übergossen

110- **Mangos** [K] 2,50

111- **Lychees** [K] 2,50

112- **Gulab Jamun** [D,I,K] 3,30

Maharadscha India

MENÜ

100/ 101- India Curry Platte
€

Aperitif : Mango Sekt
Vorspeise: Curry-Cream-Suppe [D]
Hauptspeise:
Vegetable Curry [D]
Chicken Curry [D]
Lamm Curry [D]
Salat, Basmatireis, Bhatura [D,I] und verschiedene Saucen [D]

100-	**Für 2 Personen**	45,00
101-	**Für 4 Personen**	69,00

102/103- Vegetarische- Platte

Aperitif: Martini
Vorspeise: Gemüsesuppe
Hauptspeise:
Palak Panier [D]
Vegetabile Korma [D,K]
Malai Kofta [D,K]
Salat, Basmatireis, Bhatura [D,I] und verschiedene Saucen [D]

102-	**Für 2 Personen**	40,00
103-	**Für 4 Personen**	64,00

104/ 105- Madras Platte

Aperitif: Sherry-Dry
Vorspeise: Sauer-Scharf-Suppe [D]
Hauptspeise:
Rogan Josh, [D]
Chicken Jalfrezi [D]
Tandoori Chicken [D]
Salat, Basmatireis, Bhatura [D,I] und verschiedene Saucen [D]

104-	**Für 2 Personen**	50,00
105-	**Für 4 Personen**	80,00

106 /107- Maharadscha Platte

Aperitif: Campari Orange
Vorspeise: Hühnersuppe [D]
Hauptspeise:
Ente Tikka [D] (Entenbrustfilet 24 Std. in Jogurt-Safransauce mariniert mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt)
Scampi Masala [C,D], Mutton Korma [D,K]
Salat, Basmatireis, Bhatura, [D,I] Mix Pickle und verschiedene Saucen [D]

106-	**Für 2 Personen**	65,00
107-	**Für 4 Personen**	99,00

Maharadscha India

SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN

	€
501- **Chicken Pfifferlinge** [D,K] Hühnerbrustfilet, Pfifferlinge mit Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen in einer cremigen Sahne-Sauce	13,60
502- **Chicken Chilli** (Sehr scharf) Hühnerbrustfilet mit Tomatenstückchen, Ingwer, Sojasauce, Chilli-Sauce in Currysauce südindischer Art	13,50
503- **Chicken Madras** [D] (Leicht scharf) Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, und Ingwer abgerundet mit Basilikum	13,50
504- **Lamm Chilli** (Sehr scharf) Lammfilet mit Tomatenstückchen, Ingwer, Sojasauce, Chilli-Sauce in südindischer Currysauce	14,80
505- **Lamm do piaza** Lammfilet mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch und Kräutern in feiner indischer Kräutersauce gebraten	14,80
506- **Madras Platte (**für 1 Person) Lamm Josh [D], Chicken Jalfrezi [D], Tandoori Chicken [D]	15,90
507- **Lamm Heydrabadi** Gebratenes Lammfilet mit Ingwer, Zwiebeln, und Paprika	14,80
508- **Ente Karahi** Entenfbrustfilet mit Tomaten, frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken	16,90
509- **Ente Vindaloo** [D] (Mittel scharf) Entenfbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Currysauce	15,50
510- **Ente Kashmiri** [D,K] Entenfbrustfilet mariniert in Mughlai-Sauce mit Mandeln, Rosinen, Bananen und Früchte-Cocktails	15,90
511- **Fish Tikka** [B,D] Rotbarschfilet in spezieller Joghurtsauce mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer	14,80
512- **Fisch Vindaloo** [B,D] (Mittel scharf) Rotbarschfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Currysauce	14,40

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert

Maharadscha India

MAHARADSCHA INDIA

Allergene:
A Enthält Eier und Eiererzeugnisse. B Enthält Fisch und Fischerzeugnisse. C Enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse. D enthält Milch und Milcherzeugnisse (Laktose). E Enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse. F enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse. G enthält Schwefeldioxid und Sulfit. H enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse. I enthält Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.). J enthält Lupine und Erzeugnisse daraus. K enthält Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss). L enthält Senf und Senferzeugnisse. M enthält Soja und Sojaerzeugnisse. N Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse daraus. O klare Brühe = A,D,E,I,L,M

13 Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff. 2 koffeinhaltig. 3 mit Antioxidationsmittel. 4 Säuerungsmittel.
5 mit Konservierungsmittel. 6 mit Süßstoff. 7 enthält eine Phenylalaninquelle. 8 chininhaltig.
9 Stabilisatoren. 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul. 11 Taurin. 12 enthält Sulfite.
13 Geschmacksverstärker. Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Maharadscha India