

TANDOORIAN

Verehrter Gast,

herzlich Willkommen im Tandoorian in Bad Schwalbach!

Wir möchten Sie mit unserer indischen „Mouglai-Küche“ erfreuen und bereiten deshalb alle Gerichte immer frisch für Sie zu. Bitte geben Sie daher bei Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht mild, scharf oder indisch scharf zubereitet haben möchten. Auch wenn Sie ein bestimmtes Gewürz wie z. B. Knoblauch, Ingwer oder Kardamom nicht mögen, geben Sie uns bitte Bescheid, wir richten uns bei der Zubereitung ganz nach Ihren Wünschen. Wir sind sicher, dass Sie sich im Tandoorian wohlfühlen und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihr Team vom Tandoorian

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag, 11:00 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 23:30 Uhr

Kartenzahlung wird ab 20 Euro Gesamtbetrag akzeptiert

TANDOORIAN Indian Restaurant

Brunnenstraße 33
65307 Bad Schwalbach
Tel. 06124 7279108
www.tandoorian.de



Suppen und Vorspeisen

01 Yakhni Soup.....	6,50 €
Hühnersuppe mit speziellen Gewürzen	
02 Mulaktani Soup.....	6,50 €
Gelbe Linsensuppe mit Reis und frischem Käse [g]	
03 Kashmiri Tomato Soup	5,50 €
Tomatensuppe mit Sahne, frischen Tomaten und speziellen Gewürzen [g]	
04 Vegetarian Soup.....	5,50 €
Gemüsesuppe mit gemischten Gewürzen	
05 Raita.....	5,50 €
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten Gurken und indischen Gewürzen [g]	
06 Alu Raita	6,00 €
Joghurt mit Kartoffeln und verschiedenen Gewürzen [g]	
07 Samosa	7,50 €
Pasteten mit Gemüse gefüllt [a]	
08 Onion Baji	6,50 €
In speziell gewürztem Kichererbsenteig frittierte Zwiebelringe	
09 Mix Pakoras	6,50 €
In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse	
10 Murgh Pakoras	8,50 €
In Kichererbsenteig frittierte Hähnchenfleischstücke	
11 Panir Pakoras	7,50 €
Frischkäse überbacken mit Kichererbsenteig [g]	
12 Murgh Tikka.....	10,50 €
In Tandoor gegrillte marinierte Hähnchenfleischstücke	
13 Mixed Appetizers - ab 2 Personen	16,00 €
Gemischte Vorspeiseplatte, ab zwei Personen [a, g]	
14 Panir Naan	6,50 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse [g]	
15 Butter Naan	4,50 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Ei [a, c, g]	
16 Papadams.....	4,00 €
Portion Linsenwaffeln mit feinen Gewürzen fritiert, 4 Stück halbiert	
17 Garlic Naan	4,50 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter und indischen Kräutern [a, c, g]	
18 Alu Naan	4,50 €
In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln [a, c, g]	
19 Keema Naan	6,50 €
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch [a, c, g]	

20 Mixed Salad..... 6,00 €

Kleiner gemischter Salat, dazu ein Dressing nach Wahl (Essig und Öl, Joghurt oder Cocktail)

21 Gujrati Salad 12,50 €

Großer Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Dressing nach Wahl (Essig und Öl, Joghurt oder Cocktail)

22 Tandoorian Salad..... 14,50 €

Im Tandoor gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet auf einem großen Salat mit Mangostücken, Tomaten, und Zwiebeln, dazu ein Dressing nach Wahl

Kinder Menü

401 Kinder Menü Box 12,50 €

6 Chicken Nuggets mit Ketchup oder Mayonnaise, inklusive Beilage Pommes. [g, j]

Als Getränk Capri Sonne oder Apfelsaft [l, 1l]

402 Kinder Menü Box..... 12,50 €

6 Zwiebelringe mit Ketchup oder Mayonnaise (g,j) Inklusive Beilage Pommes. [g, j]

Als Getränk Capri Sonne oder Apfelsaft [l, 1l]

403 Kinder Menü Box..... 13,50 €

3 Chicken Stripes mit Ketchup oder Mayonnaise, inklusive Beilage Pommes. [g, j]

Als Getränk Capri Sonne oder Apfelsaft [l, 1l]

Tandoori Spezialitäten

Der Tandoor, der traditionelle indische Lehmofen, wird mit Holzkohle beheizt und ist bekannt dafür, Fleisch und Brot ein einzigartiges Aroma zu verleihen.

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

Zu allen Tandoori Gerichte wird eine spezielle Sauce serviert.

23 Nawabi Tandoori Chicken 17,50 €

Gegrilltes Hähnchen mit Knochen, zuvor 24 Stunden in Joghurt und Gewürzen mariniert [g]

24 Nawabi Spieß Mix.....22,50 €

Gegrillte marinierte Fleischstücke mit gegrillten Paprika, Zwiebeln und Tomaten – serviert am Holzspieß [g]

25 Seekh Kebab 18,50 €

Gegrillte spezielle indische Hackfleischröllchen [g]

26 Chicken Tikka Achari – Hot..... 19,50 €

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, zuvor für 24 Stunden in Joghurt, Sahne, Gewürzen und eingelegtem Gemüse mariniert (scharf) [g]

27 Chicken Tikka..... 18,50 €

Gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke, zuvor für 24 Stunden mariniert [g]

28 Minze Chicken Tikka 19,50 €

Gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke, zuvor für 24 Stunden mit Minze mariniert [g]

29 Malai Tikka 19,50 €

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, gerollt in milden Gewürzen und Sahne [g]

30 Tandoorian Mixed Grill - für den großen Hunger28,00 €

Eine Zusammenstellung der feinsten gegrillten und zuvor für 24 Stunden marinierten Fleischteile [g]

31 Chicken Seekh Kebab überbacken mit Naan 21,50 €

Gegrillte spezielle indische Hackfleischröllchen überbacken mit Naan Fladenbrot [a, g]

32 Tandoori Mix.....22,50 €

Eine Zusammenstellung Tandoori Spezialitäten [g]

33 Panir Tikka 17,50 €

Gegrillte Stücke von zuvor mariniertem, hausgemachtem Käse [g]

34 Lamb Tikka 21,50 €

Gegrillte Stücke vom Lammfilet, zuvor mariniert [g]

35 Fish Tikka 21,50 €

Gegrillte Stücke vom Fischfilet, zuvor 24 Stunden in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert [g]

36 Jhinga Shahi25,50 €

Gegrillte Riesengarnelen, zuvor mariniert [b, g]

37 Tandoori Chops22,50 €

Gegrillte Lammkoteletts, zuvor 24 Stunden mariniert [g]

Geflügel

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

- 40 Chicken White Karahi 18,50 €**
Eingelegte Hähnchenbrustfiletstücke in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [g]
- 41 Chicken Achari – Hot! 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Sauce mit Mix Pickle, Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (scharf)
- 42 Chicken Mango Curry..... 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken [g]
- 43 Butter Chicken 18,50 €**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Butter und Gewürzen [g]
- 44 Chicken Karahi..... 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Paprika Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce
- 45 Punjabi Chicken Karahi..... 17,50 €**
Stücke vom Hähnchen mit Knochen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce
- 46 Chicken Do Piazza 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Koriander, Knoblauch, Gewürzen und gegrillten Zwiebeln in einer delikaten Sauce
- 47 Chicken Jalfrazie 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika in einer aromatischen Sauce
- 48 Chicken Vindaloo - Very Hot! 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Sauce (sehr scharf!)
- 49 Chicken Madrasi (South Indian Art) - Very Hot! 18,00 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss, roten Peperoni, in einer pikant-scharfen Sauce (sehr scharf)
- 50 Chicken Korma..... 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashews [g, h]
- 51 Palak Murgh 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung [g]
- 52 Chicken Chili Masala..... 17,50 €**
Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Chili-Sauce (scharf)
- 53 Chicken Tikka Masala 18,50 €**
Im Tandoor gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, zuvor 24 Stunden mariniert in einer pikanten Sauce mit Paprika
- 54.Chicken Seekh Kebab Masala 18,50 €**
Gut gewürzte Hähnchen-Hackfleischröllchen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in aromatischer Sauce gekocht

Lamm

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

- 60 Lamb White Karahi.....20,50 €**
Zarte Lammfleischstücke in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [g]
- 61 Lamb Palak..... 19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Sauce [g]
- 62 Lamb Channa20,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit Kichererbsen in einer aromatischen Sauce
- 63 Mutton Korma..... 19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashews [g, h]
- 64 Lamb Chop Masala.....20,50 €**
Lammkoteletts im Tandoor gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, und Gewürzen in einer aromatischen Sauce
- 65 Karahi Gosht..... 19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi (Wok) gekocht
- 66 Lamb Tinda20,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit indischer Rundkürbis Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und Gewürzen
- 67 Lamb Butter20,50 €**
Gegrillte zarte Lammfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Butter und Gewürzen in einer cremigen Tomaten Sauce [g]
- 68 Lamb Vindaloo Very Hot! 19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikant scharfen Sauce (sehr scharf)
- 69 Lamb Chashgaar20,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit gemischten Gemüse, und feinen Gewürzen in einer Spezielsauce
- 70 Lamb Achari-Hot! 19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke in einer speziellen Sauce mit Mix Pickle, Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (scharf)
- 71 Lamb Mango Curry 19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken [g]
- 72 Mutton Madrasi (South Indian Art) - Very Hot! 19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke in einer aromatischen Sauce mit Kokosnuss, roten Peperoni, Kräutern, Zwiebeln und Koriander (sehr scharf)
- 73 Lamb Bhindi Gosht..... 19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen
- 74 Lamb Tikka Masala.....20,50 €**
Im Tandoor gegrillte zarte Lammfleischstücke, zuvor für 24 Stunden mariniert mit Paprika, in einer pikanten Sauce

Rind

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

- 80 Beef White Karahi20,50 €**
Rindfleischstücke in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [g]
- 81 Beef Channa20,50 €**
Rindfleischstücke mit Kichererbsen in einer aromatischen Sauce
- 82 Beef Palak20,50 €**
Rindfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Sauce [g]
- 83 Beef Mango Curry20,50 €**
Rindfleischstücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken [g]
- 84 Beef Korma20,50 €**
Rindfleischstücke in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashews [g, h]
- 85 Beef Vindaloo-Very Hot20,50 €**
Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Sauce (sehr scharf)
- 86 Beef Achari - Hot!20,50 €**
Rindfleischstücke in einer speziellen Sauce mit Mix Pickle, Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (scharf)
- 87 Beef Chasgaar20,50 €**
Rindfleischstücke mit gemischten Gemüse und feinen Gewürzen in einer Spezialsauce
- 88 Beef Bhindi Gosht.....20,50 €**
Rindfleischstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
- 89 Beef Tinda.....20,50 €**
Rindfleischstücke mit indischer Rundkürbis Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

Fisch und Meeresfrüchte

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

- 90 Shrimps White Karahi..... 21,50 €**
Krabben in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [b, g]
- 91 Shrimps Bhuna 21,50 €**
Krabben mit Zwiebeln und Gewürzen gebraten, in einer delikaten Sauce [b]
- 92 Shrimps Curry 21,50 €**
Krabben mit Gewürzen gebraten, in spezieller Curry-Sauce [b]
- 93 Shrimps Frai 21,50 €**
In Kichererbsenteig gebackene marinierte Krabben mit speziellen Gewürzen dazu eine aromatische, hausgemachte Sauce [b]
- 94 Fish White Karahi 22,50 €**
Fischfilet-Stücke in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [d, g]
- 95 Fish Frai 22,50 €**
In Kichererbsenteig gebackene, marinierte Fischfilet-Stücke nach Punjabi-Art, dazu eine aromatische, hausgemachte Sauce
- 96 Lahori Fish Frai..... 22,50 €**
Fischfilet-Stücke mit hausgemachter Gewürzmischung in einer speziellen Crispy Panade überbacken, dazu eine aromatische, hausgemachte Sauce [d]
- 97 Fish Masala..... 22,50 €**
Fischfilet-Stücke mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Kräutern [d]
- 98 Punjabi Fish Curry 22,50 €**
Fischfilet-Stücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und einer milden Gewürzkombination [d]
- 99 Fish Mango Curry 21,50 €**
Fischfilet-Stücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken [d, g]
- 100 Jhinga Shahi Tandoori Masala 28,50 €**
im Tandoor gegrillte Riesengarnelen mit speziellen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in einer delikaten Sauce mit Paprika [b]
- 101 Navratan Korma 21,50 €**
Fischfilet-Stücke in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashews [d, g, h]
- 102 Fish Madrasi (South Indian Art) - Very Hot! 21,50 €**
Fischfilet-Stücke in einer aromatischen Sauce mit Kokosnuss, roten Peperoni, Kräutern, Zwiebeln und Koriander (sehr scharf)

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

- 103 Vegetable White Karahia 15,50 €**
Gemischtes Gemüse in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne und gebratenen Paprika [g]
- 104 Naratan Korma 15,50 €**
Gemischtes Gemüse mit frischen Tomaten, Mandeln, Ananas und Äpfeln in einer feinen Curry-Sauce [g, h]
- 105 Bhindi Masala 16,50 €**
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen
- 106 Channa Masala 16,50 €**
Kichererbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in einer speziellen Sauce
- 107 Bharta Masala 17,50 €**
Im Tandoor gegrillte Auberginen mit Kräutern püriert und mit Zwiebeln, Erbsen, Ingwer und Knoblauch gebraten
- 108 Palak Panir 16,50 €**
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und speziellen Gewürzen [g]
- 109 Tinda Masala 16,50 €**
Indischer Rundkürbis mit vielen Gewürzen in einer speziellen Sauce
- 110 Panir Makhni 16,50 €**
Hausgemachter Frischkäse mit Butter, frischen Tomaten, Sahne und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce [g]
- 111 Dhal Makhni 16,50 €**
Indische schwarze Linsen mit Butter, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und feinen Gewürzen [g]
- 112 Tarka Dhal 16,50 €**
Indische gelbe Linsen mit frischen Tomaten, gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und feinen Gewürzen
- 113 Panir Karahi 16,50 €**
Hausgemachter Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce [g]
- 114 Mattar Panir 16,50 €**
Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und traditionellen Gewürzen [g]

Reis-Spezialitäten

115 Shrimps Biryani	20,50 €
Gedünstete Shrimps mit Basmati-Reis und Gewürzen [h]	
116 Chicken Tikka Biryani	19,50 €
Gebratener Basmati-Reis mit gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke, zuvor für 24 Stunden mariniert [h]	
117 Vegetable Biryani	16,50 €
Gebratener Basmati-Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen [h]	
118 Chicken Biryani	16,50 €
Basmati-Reis mit gebratenen Hähnchenfleischstücken und aromatischen Gewürzen [h]	
119 Lamb Biryani	19,50 €
Gedünsteter Basmati-Reis mit Lammfleischstücken und aromatischen Gewürzen [h]	
120 Beef Biryani	20,50 €
Gedünsteter Basmati-Reis mit Rindfleischstücken und aromatischen Gewürzen [h]	

Nachspeisen

121 Gajarela	7,50 €
Süßer Karotten-Reispudding mit Kardamom und Mandeln [g, h]	
122 Gulab Jamun	7,50 €
Eine süße frittierte Köstlichkeit Grießbällchen mit Pistazien, Kokosnuss und Gewürzen [g, h]	
123 Kulfi	6,50 €
Indische Eiscreme [g, h]	
124 Kulfi Rose	7,00 €
Indische Eiscreme mit Rosensirup [g, h]	
125 Kulfi Mango	7,00 €
Indische Eiscreme mit Mangosirup [g, h]	
126 Mango Crème	8,50 €
Crème aus frischer Mango mit Rosensirup, Sahne und Kokos [g, h]	
127 Ice Crème	8,50 €
Verfügbare Sorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mango [g]	
128 Tandoorian Shahi Ice Cream	11,50 €
Eis mit Mangostücken und Schlagsahne [g]	
129 Überraschungsdessert nach Art des Hauses	11,50 €

Mittagstisch

Beilage zu allen Hauptspeisen:

Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes
Montag bis Freitag von 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr, Freitage ausgenommen! Jedem Gericht ist eine Tagessuppe

151 M Chicken Schorba	5,50 €
Hühnersuppe nach Kashmiri-Art	
152 M Samosa	6,50 €
Pasteten mit Gemüse gefüllt [a]	
153 M Mixed Salad	5,50 €
Gemischter Salat	
154 M Murgh Curry	14,50 €
Stücke vom Hähnchenbrustfilet nach Kashmiri-Art	
155 M Palak Murgh	15,50 €
Hühnerfleisch mit Blattspinat [g]	
156 M Murgh Korma	15,50 €
Zarte Hühnerfleischstücke in Sahnesauce mit Mandeln und Kokosnuss [g, h]	
157 M Lamb Curry	14,50 €
Lammfleisch Curry	
158 M Alu Gosht	15,50 €
Lammfleisch mit Kartoffeln	
159 M Beef Curry	15,50 €
Rindfleisch Curry	
160 M Sabzi Curry	14,50 €
Gemischtes Gemüsecurry	
161 M Sag Panir	15,50 €
Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse [g]	
162 M Bengen Bartha	15,50 €
Auberginen Curry	
163 M Sabzi Biryani	14,50 €
Gebratener Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen	
164 Murgh Biryani	15,50 €
Gebratener Reis mit Hähnchen, Gemüse und Gewürzen	
171 M Gajarela	5,50 €
Karotten-Pudding [g, h]	
172 M Gulab Jamun	5,50 €
Eine süße frittierte Köstlichkeit. Grießbällchen mit Pistazien, Kokosnuss und Gewürzen [g, h]	

Allergene & Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- [1] mit Farbstoff
- [2] mit Konservierungsstoff
- [3] mit Antioxidationsmittel
- [4] mit Geschmacksverstärker
- [5] geschwefelt
- [6] geschwärzt
- [7] mit Phosphat
- [8] mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- [9] koffeinhaltig
- [10] chininhaltig
- [11] mit Süßungsmittel
- [13] gewachst

Allergene

- [a] Glutenhaltiges Getreide
- [b] Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [c] Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [d] Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [e] Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [f] Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [g] Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [h] Schalenfrüchte
- [i] Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [j] Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [k] Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [l] Schwefeldioxid und Sulphite
- [m] Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [n] Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse