

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant
SHALIMAR

*Genießen Sie pakistanische Spezialitäten.
Lassen Sie sich vom Charme und Flair
der Räumlichkeiten und des Personals verwöhnen.*

Die Entstehung des Restaurants:

Wir haben am 16.04.1987 das Restaurant zum ersten Mal geöffnet.
Mit dem Wunsch, den Gästen und Besuchern eine neue Art
der pakistanischen Küche zu zeigen.
Heute können wir mit Stolz sagen, dass sich unsere
Wünsche erfüllt haben. Mit Ihrer Hilfe!

Wir möchten heute Danke sagen, dass Sie uns die
Treue gehalten haben und wir hoffen, Ihnen auch weiterhin
einen schönen Tag zu bescheren.

Trotzdem möchten wir besser werden und bitten Sie,
wenn Sie Anregungen oder Kritiken haben, sie uns mitzuteilen.
Damit wir lernen können und Sie zufrieden sind.

Haben Sie viel Spaß bei uns und besuchen Sie uns bald wieder.

Ihr **SHALIMAR**-Team

Fragen Sie uns gerne nach unseren

**GLUTENFREIEN
ALTERNATIVEN!**

Wir haben für Sie
täglich geöffnet:
17.00 Uhr - 23.00 Uhr

Bellermannstr. 17
13357 Berlin

Telefon: +49 (0)30 - 49 44 028

www.shalimar.berlin



Suppen · Soups

1. **Dhal Shorba** ^{A, I} 4,80 €
Linsensuppe *lentil soup*
2. **Subji Shorba** ^{A, I} 4,90 €
frische Gemüsesuppe *fresh vegetable soup*
4. **Chicken-Mutton Shorba** ^{A, I, 1} 5,10 €
Hühner- und Lammfleischsuppe (scharf)
chicken and lamb meat soup (hot)
5. **Murgh Shorba** ^{A, G, I} 5,00 €
Hühnerfleischsuppe *chicken soup*
6. **Knoblauch Shorba** ^{A, G, I} 4,70 €
frische Knoblauchsuppe *fresh garlic soup*


Vorspeisen · Starters

7. **Samosa** ^{A, H, J} (2 Stück) 6,90 €
vegetarische Teigtaschen mit Salat und Sauce
vegetarian dumplings (2 pieces) with salad and sauce
8. ✓ **Gobi Pakora** ^J 5,20 €
frischer Blumenkohl in Kichererbsenteig
frittiert, mit Salat und Sauce
fresh cauliflower, deep fried in chickpeas dough with salad and sauce
9. ✓ **Piyaz Pakora** ^J 5,20 €
frische Zwiebelringe in Kichererbsenteig
frittiert, mit Salat und Sauce
fresh onion rings, deep fried in chickpeas dough with salad and sauce
10. **Panir Pakora** ^{G, J} 6,50 €
Rahmkäse in Kichererbsenteig
frittiert, mit Salat und Sauce
cream cheese, deep fried in chickpeas dough with salad and sauce
11. ✓ **Kumbhi Pakora** ^J 5,20 €
frische Champignons in Kichererbsenteig
frittiert, mit Salat und Sauce
fresh mushrooms, deep fried in chickpeas dough with salad and sauce
12. ✓ **Bengan Pakora** ^J 5,20 €
frische Auberginen in Kichererbsenteig
frittiert, mit Salat und Sauce
fresh eggplant, deep fried in chickpeas dough with salad and sauce
14. **Mixed Pakora** ^{G, J} 8,90 €
gemischte Pakoras aus Rahmkäse, Champignons, Auberginen,
Zwiebeln und Blumenkohl, frittiert, mit Salat und Sauce
*mixed pakoras: deep fried cream cheese, mushrooms,
eggplant, onions and cauliflower with salad and sauce*
15. ✓ **Chole Bhatura** ^{A, C, G, J} 9,50 €
Kichererbsen in Currysauce mit Salat und Bhatura
chickpeas in curry sauce with salad and bhatura

Salate · Salads

16. **Gemischter Salat** ^{G, J} (klein) 3,50 €
Eisbergsalat mit Gurken,
Tomaten, Möhren und Rotkohl
*small salad with cucumber, tomatoes,
carrots and red cabbage*
17. **Gemischter Salat** ^{G, J} (groß) 7,90 €
Eisbergsalat mit Gurken,
Möhren, Rotkohl, Rahmkäse,
Tomaten und Paprika
*big salad with cucumbers,
carrots, red cabbage, cream cheese,
tomatoes and peppers*

Reisgerichte · Rice dishes

19.  **Subji Biryani** ^{E, H, 4} 11,20 €
Reis zubereitet mit frischem Gemüse,
Zwiebeln, Mandeln und Rosinen
*rice with fresh vegetables onions,
almonds and raisin*
20. **Chicken Biryani** ^{E, H, 4} 11,90 €
Reis zubereitet mit Hühnerfleisch,
Zwiebeln, Paprika, Mandeln und Rosinen
*rice with chicken, onions, pepper,
almonds and raisin*
21. **Mutton Biryani** ^{E, H, 4} 13,50 €
Reis zubereitet mit Lammfleisch,
Zwiebeln, Paprika, Mandeln und Rosinen
*rice with lamb, onions, pepper,
almonds and raisins*



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

serviert mit Reis oder Bhatara
served with rice or bhatara

23. ✓ **Subji** ^{A, I} 10,50 €
verschiedene Gemüsesorten in Currysauce
different vegetables in curry sauce
24. **Mattar Panir** ^{A, G, I} 11,20 €
grüne Erbsen mit Rahmkäse in Currysauce
green peas with cream cheese in curry sauce
25. **Palak Panir** ^{A, G, I} 11,20 €
Rahmkäse mit Spinat *cream cheese with spinach*
26. ✓ **Bengan Curry** ^{A, I} 9,50 €
frische Auberginen mit grünen Erbsen in Currysauce
fresh eggplant with green peas in curry sauce
27. **Cream Khumbi** ^{A, G, I} 11,20 €
frische Champignons mit Rahmkäse in Sahnesauce
fresh mushrooms with cream cheese in cream sauce
28. **Malai Kofta** ^{A, G, H, I} 10,90 €
2 Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Rosinen und Mandeln
2 vegetables balls in cream sauce with raisins and almonds
29. **Shahi Mirch** ^{A, G, H, I} 11,10 €
gefüllte Paprikaschote in Sahnesauce mit Rosinen und Mandeln
stuffed pepper in cream sauce with raisins and almonds
- Auf Wunsch auch mit Lammhackfleisch gefüllt** 11,90 €
filled on request with minced lamb
30. **Shahi Panir** ^{A, G, H, I} 11,20 €
Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl,
Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
*cream cheese with pepper, onions, cauliflower,
raisins and almonds in cream sauce*
31. **Shahi Bengan** ^{A, G, H, I} 11,20 €
gefüllte Aubergine in Sahnesauce mit Rosinen und Mandeln
stuffed eggplant in cream sauce with raisins and almonds
32. ✓ **Dhal** ^{A, I} 9,20 €
Linsen mit Koriander und Ingwer *lentils with coriander and ginger*
33. ✓ **Soja Palak** ^{A, F, I} 10,20 €
Sojawürfel mit Spinat *soya cubes with spinach*
34. ✓ **Soja Vindaloo** ^{A, E, F, I, 4} 10,20 €
Sojawürfel mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander und Ingwer
soya cubes with onions, pepper, tomatoes, coriander and ginger
35. **Soja Panir** ^{A, F, G, I} 11,20 €
Sojawürfel mit Rahmkäse in Sahnesauce
soya cubes with cream cheese in cream sauce
38. **Subji Korma** ^{A, G, H, I} 11,20 €
verschiedene Gemüsesorten mit
Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
different vegetables with raisins and almonds in cream sauce

Kartoffelgerichte

Potato dishes

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

39. ✓ **Aloo Palak** ^{A, I} 9,50 €
frische Kartoffeln mit Spinat
fresh potatoes with spinach
40. ✓ **Aloo Gobi** ^{A, I} 9,50 €
frischer Blumenkohl mit Kartoffeln
in Currysauce
*fresh cauliflower with potatoes
in curry sauce*
41. ✓ **Aloo Dhal** ^{A, I} 9,40 €
frische Kartoffeln mit Linsen
fresh potatoes with lentils
42. ✓ **Aloo Mattar** ^{A, I} 9,40 €
frische Kartoffeln mit grünen Erbsen
in Currysauce
*fresh potatoes with green peas
in curry sauce*
43. ✓ **Aloo Broccoli** ^{A, I} 9,50 €
frischer Broccoli mit Kartoffeln in Currysauce
fresh broccoli with potatoes in curry sauce
44. ✓ **Aloo Bindaloo** ^{A, E, I, 4} (scharf) 9,80 €
frische Kartoffeln mit Zwiebeln,
Paprika und Tomaten
*fresh potatoes with onions,
pepper and tomatoes (hot)*
45. **Aloo Panir** ^{A, G, I} 10,20 €
frische Kartoffeln mit Rahmkäse
in Sahnesauce
*fresh potatoes with cream cheese
in cream sauce*
46. ✓ **Aloo Madras** ^{A, E, H, I, 4} (scharf) 9,10 €
frische Kartoffeln mit Kokosflocken
fresh potatoes with coconut flakes (hot)
47. ✓ **Aloo Bengan** ^{A, I} 9,50 €
frische Kartoffeln mit Auberginen in Currysauce
fresh potatoes with eggplant in curry sauce

Hühnerfleischgerichte

Chicken dishes

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

49. **Chicken Broccoli** ^{A, I} 10,90 €
Hühnerfleisch mit Broccoli in Currysauce
chicken meat with broccoli in curry sauce
50. **Chicken Curry** ^{A, I} 10,70 €
Hühnerfleisch in Currysauce mit Ingwer und Koriander
chicken meat in curry sauce with ginger and coriander
51. **Chicken Subji** ^{A, I} 11,90 €
Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
chicken meat with different vegetables in curry sauce
52. **Chicken Palak** ^{A, I} 10,90 €
Hühnerfleisch mit Spinat *chicken meat with spinach*
54. **Chicken Cream** ^{A, G, H, I} 11,50 €
Hühnerfleisch mit Gemüse, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
chicken meat with vegetables, raisins and almonds in cream sauce
55. **Chicken Panir** ^{A, G, I} 11,90 €
Hühnerfleisch mit Rahmkäse in Sahnesauce
chicken meat with cream cheese in cream sauce
56. **Chicken Dhal** ^{A, I} 10,90 €
Hühnerfleisch mit Linsen, Ingwer und Koriander
chicken meat with lentils, ginger and coriander
60. **Chicken Tinda** ^{A, I} 10,90 €
Hühnerfleisch mit pakistanischem Kürbis in Currysauce
chicken meat with Pakistani pumpkin in curry sauce

Scharfe Lamm- und Hühnerfleischgerichte

Hot lamb and chicken dishes

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

108. **Chicken Madras** ^{A, E, H, I, 4} (scharf) 11,20 €
Hühnerfleisch mit Kokosflocken
chicken meat with coconut flakes (hot)
109. **Chicken Vindaloo** ^{A, E, H, I, 4} (scharf) 11,50 €
Hühnerfleisch mit Kokosflocken, Kartoffeln, Ingwer und Koriander
chicken meat with coconut flakes, potatoes, ginger and coriander (hot)
110. **Chicken Jhalferezi** ^{A, I} (scharf) 12,90 €
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Blumenkohl, Zucchini, Ingwer und Koriander
chicken meat with pepper, onions, tomatoes, cauliflower, zucchini, ginger and coriander (hot)
112. **Mutton Vindaloo** ^{A, E, H, I, 4} (scharf) 13,50 €
Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokosflocken
lamb meat with potatoes and coconut flakes (hot)

Lammgerichte

Lamb dishes

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | | |
|-----|--|---------|
| 64. | Mutton Palak ^{A, I}
Lammfleisch mit Spinat
<i>lamb meat with spinach</i> | 12,90 € |
| 65. | Mutton Curry ^{A, I}
Lammfleisch mit Ingwer und Koriander in Currysauce
<i>lamb meat with ginger and coriander in curry sauce</i> | 12,70 € |
| 66. | Mutton Subji ^{A, I}
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsearten
<i>lamb meat with different vegetables</i> | 12,90 € |
| 68. | Mutton Panir ^{A, G, I}
Lammfleisch mit Rahmkäse in Sahnesauce
<i>lamb meat with cream cheese in cream sauce</i> | 13,50 € |
| 70. | Mutton Gobi ^{A, I}
Lammfleisch mit Blumenkohl in Currysauce
<i>lamb meat with cauliflower in curry sauce</i> | 12,90 € |
| 71. | Mutton Dhal ^{A, I}
Lammfleisch mit Linsen, Ingwer und Koriander
<i>lamb meat with lentils, ginger and coriander</i> | 12,20 € |
| 73. | Mutton Thienda ^{A, I}
Lammfleisch mit pakistanischem Kürbis in Currysauce
<i>lamb meat with Pakistani pumpkin in curry sauce</i> | 12,90 € |

Lamm- & Hühnerfleischgerichte

Lamb and chicken dishes

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

- | | | |
|-----|---|---------|
| 74. | Chicken Korma ^{A, G, H, I}
Hühnerfleisch mit Käse, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
<i>chicken meat with cheese, raisins and almonds in cream sauce</i> | 12,50 € |
| 76. | Kaschmiri Chicken ^{A, G, H, I}
Hühnerfleisch mit Bananen, Litschi, Ananas, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
<i>chicken meat with bananas, litchi, pineapple, raisins and almond in cream sauce</i> | 12,90 € |
| 77. | Shahi Korma ^{A, G, H, I}
Lammfleisch mit Käse, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
<i>lamb meat with cheese and almonds in cream sauce</i> | 13,50 € |
| 79. | Mutton Hydrabadi ^{A, I}
Lammfleisch mit Ananas, Knoblauch, Ingwer & Koriander in Currysauce
<i>lamb meat with pineapple, garlic, ginger & coriander in curry sauce</i> | 12,90 € |

Tikkagerichte

Tikka dishes

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

81. **Ente Tikka** ^{A, E, I, 4} 15,90 €
Entenfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in gusseiserner Pfanne serviert
duck meat with fresh tomatoes, pepper and onions, served in cast-iron plate
82. **Mutton Tikka** ^{A, E, I, 4} 14,40 €
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, in gusseiserner Pfanne serviert
lamb meat with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate
83. **Chicken Tikka** ^{A, E, I, 4} 13,50 €
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in gusseiserner Pfanne serviert
chicken meat with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate
86. **Kofta Tikka** ^{A, E, I, 4} 13,90 €
gehacktes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, in gusseiserner Pfanne serviert
minced lamb meat with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate
87. **Panir Tikka** ^{A, E, G, I, 4} 13,90 €
Rahmkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika, in gusseiserner Pfanne serviert
cream cheese with fresh tomatoes, onions and pepper, served in cast-iron plate
88. **Tandoori Chicken** ^{A, E, I, 4} 15,50 €
2 Hähnchenkeulen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, in gusseiserner Pfanne serviert
2 chicken legs with pepper, onions and tomatoes, served in cast-iron plate

Entengerichte • Duck dishes

serviert mit Reis oder Bhatura
served with rice or bhatura

90. **Ente Korma** ^{A, G, H, I} 15,90 €
Entenfleisch mit Käse, Mandeln und Rosinen in Sahnesauce
duck meat with cheese, almonds and raisins in cream sauce
91. **Ente Madras** ^{A, E, H, I, 4} (scharf) 15,60 €
Entenfleisch mit Kokosflocken, Ingwer und Koriander
duck meat with coconut flakes, ginger and coriander (hot)
92. **Ente Jhalferezi** ^{A, I} (scharf) 15,90 €
Entenfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Blumenkohl, Zucchini, Tomaten und Paprika in Currysauce
duck meat with fresh ginger, onions, garlic, cauliflower, zucchini, tomatoes and pepper in curry sauce

Rahmkäsegerichte Cream cheese dishes

serviert mit Reis oder Bhatura

served with rice or bhatura

93. **Panir Korma** ^{A, G, H, I} 12,90 €
Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken in Sahnesauce
cream cheese with raisins, almonds and coconut flakes in cream sauce
94. **Panir Jhalferezi** ^{A, G, I} (scharf) 13,50 €
Rahmkäse mit Ingwer, Koriander, Tomaten, Zucchini, Blumenkohl, Paprika und Zwiebeln in Currysauce
cream cheese with ginger, coriander, tomatoes, zucchini, cauliflower, pepper and onions in curry sauce (hot)

Scampigerichte · Scampi dishes

serviert mit Reis oder Bhatura

served with rice or bhatura

101. **Prawn Masala** ^{A, B, I} (scharf) 16,90 €
Scampi mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Koriander
scampi with fresh tomatoes, pepper, onions, ginger and coriander (hot)

Tintenfischgerichte squid dishes

serviert mit Reis oder Bhatura

served with rice or bhatura

105. **Kekra Madras** ^{A, E, H, I, N, 4} (scharf) 11,50 €
Tintenfisch mit Kokosflocken, Ingwer und Koriander
squid with coconut flakes, ginger and coriander (hot)

Beilagen · side orders

114. **Naan** ^{A, C, G} - gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl 3,50 €
baked flatbread from wheat flour
115. **Bhatura** ^{A, C, G} - frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl 3,30 €
deep fried flatbread from wheat flour
117. **Raita** ^G - Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Koriander, Joghurt 5,50 €
jogurt with tomatoes, onions, cucumber and coriander
118. **Thom Naan** ^{A, C, G} 3,70 €
gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
baked flatbread from wheat flour with garlic
120. **Papadam** - Kichererbsenmehl und schwarzer Pfeffer 0,50 €
chickpeas flour and black pepper

**NICHT DAS PASSENDE FÜR SIE DABEI?
SPRECHEN SIE UNS AN!**

Wir bereiten für Sie ein Gericht nach Ihren Vorstellung zu!

Alkoholfreie Getränke

non-alcoholic beverages

	0,3 l	0,4 l
121. Coca Cola ^{1, 2, 4}	3,50 €	3,80 €
122. Coca Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	3,50 €	3,80 €
123. Fanta ^{1, 3, 4, 9}	3,50 €	3,80 €
124. Sprite ⁴	3,50 €	3,80 €
125. Mineralwasser <i>mineral water</i>	3,50 €	3,80 €
126. Fassbrause ^{A, 1}	3,50 €	3,80 €
129. Ginger Ale ¹	3,50 €	3,80 €
131. Apfelsaft <i>apple juice</i>	3,50 €	3,80 €
132. Malztrunk ^{A, 1} <i>malt beer</i> ^{A, 1}	3,10 €	
133. Mangogetränk <i>mango drink</i>	3,80 €	4,20 €
134. Guavegetränk <i>guava drink</i>	3,80 €	4,20 €
136. Spezi ^{1, 2, 4}	3,50 €	3,80 €
137. Apfelschorle <i>apple spitzer</i>	3,50 €	3,80 €

Pakistanische alkoholfreie Getränke

Pakistani non-alcoholic beverages

	0,3 l	0,4 l
138. Namkeen Lassi ^G Milch, Salz und Joghurt <i>milk, salt, yoghurt</i>	3,90 €	4,20 €
139. Meethi Lassi ^G Milch, Joghurt und Zucker <i>milk, yoghurt, sugar</i>	3,90 €	4,20 €
141. Mango Lassi ^{G, E, F, J, K} Mangopulp mit Milch, Zucker und Joghurt <i>mango pulp, with milk, sugar and yoghurt</i>	3,90 €	4,20 €
145. Bananen Lassi ^G Bananen mit Milch, Zucker und Joghurt <i>banana with milk, sugar and yoghurt</i>	3,90 €	4,20 €

Warme Getränke • Hot beverages

148. Chai Tee ^G Schwarztee mit Milch, Kardamon, Zimt & Ingwer <i>black tea with milk, cardamom, cinnamon & ginger</i>	Tasse 0,2 l	2,50 €
151. Pfefferminztee <i>peppermint tea</i>	Tasse 0,2 l	2,70 €
153. Grüner Tee <i>green tea</i>	Tasse 0,2 l	2,70 €
154. Kräutertee <i>herbal tea</i>	Tasse 0,2 l	2,70 €
155. Jasmintee <i>jasmine tea</i>	Tasse 0,2 l	2,70 €

Alkoholische Getränke

Alcoholic beverages

- | | | |
|--|------|--------|
| 157. Mangoschnaps <i>mango schnaps</i> | 2 cl | 3,80 € |
| 159. Old Monk ¹ (Indischer Rum) <i>Indian rum</i> | 2 cl | 3,90 € |

Flaschenbier • Bottled beer

- | | | |
|---|-------|--------|
| 160. Beck's ^A | 0,3 l | 3,50 € |
| 161. Beck's alkoholfrei ^A <i>non-alcoholic</i> | 0,3 l | 3,50 € |
| 162. Hefeweizen hell oder dunkel ^A | 0,5 l | 4,50 € |
| 163. Kristallweizen ^A | 0,5 l | 4,50 € |
| 164. Indisches Bier ^A | 0,3 l | 4,90 € |

Fassbier • Draft beer

- | | | |
|------------------------------|-------|--------|
| 165. Warsteiner ^A | 0,3 l | 4,20 € |
| 167. Warsteiner ^A | 0,5 l | 4,90 € |

Rotweine • Red wine

- | | | |
|--|-------|--------|
| 168. Chianti ¹² - Italien (trocken) <i>Italy, dry</i> | 0,2 l | 4,80 € |
| 169. Merlot ¹² - Frankreich (trocken) <i>France, dry</i> | 0,2 l | 4,80 € |
| 170. Shiraz ¹² - Australien (trocken) <i>Australia, dry</i> | 0,2 l | 4,80 € |


Weissweine • White wine

- | | | |
|--|-------|--------|
| 172. Grüner Veltliner ¹² - Österreich (trocken) <i>Austria, dry</i> | 0,2 l | 4,80 € |
| 173. Riesling ¹² - Deutschland (trocken) <i>Germany, dry</i> | 0,2 l | 4,80 € |
| 174. Chardonnay ¹² - Italien (trocken) <i>Italy, dry</i> | 0,2 l | 4,80 € |

Weinhaltige Mixgetränke

Wine spritzer

- | | | |
|---|-------|--------|
| 175. Weinschorle ¹² <i>wine spritzer</i> | 0,2 l | 3,70 € |
|---|-------|--------|



Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 12 enthält Sulfite
Alle Preise inkl MwSt und Service.

allergens: A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · B contains shellfish and crustacean products · C contains eggs or egg products · D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products · F contains soy or soy products · G contains milk or milk products (lactose) · H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia) · I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products · K contains sesame seeds or sesame seeds products · L contains sulfur dioxide and sulphites · M contains lupine or products thereof · N molluscs (mollusks) or products thereof

additives: 1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers · 12 contains sulfite
All prices include tax and service.