

Herzlich Willkommen



NAMASTE

INDIA

Wir heißen Sie bei uns herzlich Willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische „Mughl“ Küche näher bringen zu dürfen.

Zunächst möchte wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Daher verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze. Alle Speisen werden von unserem Chefkoch auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt.

Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen. Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Namaste India-Team

APERITIF

400 HUGO (Holunderblüte, Prosecco, Soda, Minze)	0,4 l	7,50
401 APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Soda)	0,4 l	7,50
402 APEROL MARACUJA (Maracuja, Aperol, Prosecco, Soda)	0,4 l	7,50
403 LIMONCELLO SPRITZ (Limoncello, Prosecco, Soda, frische Lim0)	0,4 l	7,50
404 HIMBEERE ERDBEERE SPRITZ (Beeren gemixt, Limette, Prosecco, Minze)	0,4 l	7,50
405 LILLET BERRY (Lillet, Wild Berry, Beeren, Soda)	0,4 l	7,50
406 GLAS PROSECCO	0,1 l	3,50
407 INDIAN SUN (Mango Saft, Prosecco)	0,1 l	3,90

ERFRISCHENDE LIMONADE

0,4 l

Durch Verwendung bester, frischer Zutaten – wenig Zucker.
Mit vielen frischen Früchten ist sie leicht spritzig und sehr erfrischend.

414 ADRAK MIX (Ingwer, Zitronensaft, frische Minze)	5,90
415 ORANGEN MIX (Ingwer, Orangensaft, Zitronensaft, frische Minze)	5,90
416 BEEREN MIX (Erdbeere, Himbeere, Orange, Minze)	5,90
417 HOLUNDER MIX (Holunder, Soda, frische Minze)	5,90
418 MARACUJA ZITRONE (Maracuja Lemon, Soda, Maracuja-Sirup, frische Minze)	5,90

RUM ODER SCHNAPS

2 cl

424 INDISCHER RUM (OLD MONK)	3,90
425 MANGO SCHNAPS	3,90

¹ mit Farbstoff, ² Chininhaltige Limonade, ³ Koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

0,4 l

430 „NAMASTE INDIA“ 7,90
(Aperol, Wodka, Prosecco, Mango Saft)

431 REKHA KA JADOO (MOJITO) 7,90
(Rum, Limette, Soda, Zucker, Minze)
» Erdbeere
» Maracuja
» Himbeere

432 MOSKOW MULE 7,90
(Vodka, Ginger Beer, Soda, Limette)

433 LONDON MULE 7,90
(Gin, Ginger Beer, Soda, Limette)

434 SHEILA KI JAWANI 7,90
(Gin, Holunderblüte, Cranberry, Soda, Zucker)

COCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

0,4 l

440 LAAL PARI 6,90
(Verschiedene Säfte, Zitrone, Granatapfel, Soda)

441 ADRAK FIZZ 6,90
(Ingwer, Limette, Soda, Ginger Ale, Minze)

442 FRUIT KI BHAAR 6,90
(Maracuja, Ananas, Holunder, Zitrone, Cranberry)

BIER

448 HELLES VOM FASS (PAULANER) 0,5 l 4,50
Hell, Dunkel oder Alkoholfrei

449 HEFEWEISSBIER 0,5 l 4,50
Hell, Dunkel, Leicht oder Alkoholfrei

450 PILS (BECKS) 0,33 l 4,50

451 RADLER 0,5 l 4,50

452 INDISCHES BIER 0,33 l 4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

460	STILLES WASSER (ADELHOLZENER)	0,5 l	4,50
461	STILLES WASSER / MIT SPRUDEL (ADELHOLZENER)	0,75 l	6,50
462	COCA COLA/ ZERO/ LIGHT ^{1 3}	0,33 l	3,50
463	SPEZI/ ZERO (PAULANER) ^{1 3}	0,33 l	3,50
464	SÄFTE	0,3 l	3,90
	Apfel, Orangen, Johannisbeer, Mango, Guave, Maracuja, Lychee, Rhabarber		
465	SCHORLE	0,4 l	3,90
	Apfel, Orangen, Johannisbeer, Mango, Guave, Maracuja, Lychee, Rhabarber		

INDISCHE GETRÄNKE

		0,3 l	
470	MANGO LASSI		3,90
471	LASSI (SÜSS ODER SAUER)		3,90
472	GRANATAPFEL LASSI		3,90
473	MARACUJA LASSI		3,90
474	BANANA LASSI		3,90

HEISSE GETRÄNKE

		Tasse	
480	CHAI (INDISCHER GEWÜRZTEE)		2,90
481	TEE (SCHWARZ, HAGEBUTTE, PFEFFERMINZE, KAMILLE)		2,90
482	KASHMIRI TEE		2,90
	Ein sehr wohlriechender Tee nach einem Rezept aus Kaschmir, am Fuße des Himalaya		
483	KAFFEE/ ESPRESSO		2,90
484	KAFFEE/ CAPPUCCINO		2,90
485	ESPRESSO DOPPELT		3,50

¹ mit Farbstoff, ² Chininhaltige Limonade, ³ Koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

VORSPEISEN/ STARTERS

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

- | | | |
|-----------|--|-------------------------------|
| 1 | MIX PAKORA (auch Vegan möglich) | 1 Pers. 6,90
2 Pers. 12,90 |
| | Gemüse-Mix aus Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen, Pakoras
Pakora ist ein beliebter Snack in jeder Familie in Indien. | |
| 2 | MURGH PAKORAS ^g | 7,50 |
| | In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke | |
| 3 | VEGETABLE SAMOSA ^g 2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt | 6,90 |
| 4 | SAMOSA CHAAT ^{a g} | 7,90 |
| | Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt. Samosas mit Kichererbsen Curry, Joghurt, Chutneys | |
| 5 | PALAK CHAAT | 7,90 |
| | Knuspriger Baby Spinat, Tomaten, Joghurt, Mango Chutney | |
| 6 | GOBI MANCHURIAN ^{a b g} | 6,90 |
| | Manchurian mit Blumenkohl ist ein leckeres Indo - Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würzigen Soya Sauce. | |
| 7 | PAPRI CHAAT ^{a g} | 6,90 |
| | Weizenchips belegt mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Minze, Korriander, und Tamarind Chutney | |
| 8 | DAHI SEV PURI ^g | 6,90 |
| | Knusprige Puris gefüllt mit cremigem Joghurt, würzigen Chutneys & feinem Sev | |
| 9 | PANI PURI ^g | 6,90 |
| | Knusprige Weizenkugeln gefüllt mit Kartoffeln & Kichererbsen – serviert mit würzigem Minzwasser zum Selbstbefüllen | |
| 10 | CHICKEN LOLLIPOPS ^g | 8,90 |
| | Knusprige Hähnchenflügel in hausgemachter BBQ-Masala-Sauce | |

SALATE

Bunter Salat mit frischer Mango, Avocado, Granatapfel, Balsamicodressing und Nan Brot, mit oder ohne Knoblauch.

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 16 | SALAT VEGETABLE TANDOORI ^g | 15,90 |
| | Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachtem Käse, mariniert, im indischen Lehmofen (Tandoor) am Spieß gegrillt | |
| 17 | SALAT CHICKEN TIKKA ^g | 15,90 |
| | Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt | |
| 18 | SALAT MALAI KEBAB ^{a g h} | 15,90 |
| | Hühnerbrust mariniert, mit Cashewnüssen und frischen authentischen, exotischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt | |
| 19 | SALAT JHEENGA TANDOORI ^b | 20,90 |
| | Garnelen nach Art des Hauses 24 Std. mariniert, am Spieß im Lehmofen gegrillt | |
| 20 | SALAT LAMM TIKKA ^{g h} | 20,90 |
| | Zartes mariniertes Lammfilet, am Spieß im Lehmofen gegrillt | |

INDISCHES BROT

- | | | |
|-----------|---|------|
| 26 | CHAPATI ^{a g} Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,90 |
| 27 | NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig | 3,50 |
| 28 | BUTTER NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter | 3,90 |
| 29 | LASEN NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch | 3,90 |
| 30 | PAPPADAMS Zwei dünne, knusprige Linsenwaffel | 2,90 |
| 31 | ALU PARANTHA ^{a g} Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung | 4,20 |
| 32 | PANEER NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig
gefüllt mit hausgemachtem Käse, Gewürze und Zwiebeln | 4,30 |
| 33 | PISWARI NAAN ^{a g} Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken | 4,30 |
| 34 | MINZ NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig mit Minze | 3,90 |

EXTRA BEILAGEN

- | | | |
|-----------|--|------|
| 40 | BASMATI REIS | 3,90 |
| 41 | BOMBAY-POTATOES Kartoffeln mit Curry und Kümmel | 4,90 |
| 42 | BOONDI RAITA ^g
Joghurt mit milden Gewürzen und salzigen Boondi | 4,90 |
| 43 | MIXED JEERA RAITA ^g
Joghurt mit milden Gewürzen, Gurken, Tomaten und Zwiebeln | 4,90 |

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen.

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 50 | VEGETABLE TANDOORI ^g (AUCH VEGAN MÖGLICH) | 14,90 |
| | Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse, mariniert und am Spieß gegrillt im indischen Lehmofen (Tandoor) | |
| 51 | PANEER & BROCCOLI TIKKA ^g | 15,90 |
| | Hausgemachter Paneer und frischer Brokkoli, mariniert in einer cremigen Joghurt-Gewürzmischung, im Tandoor gegrillt, serviert mit aromatischer Butter-Tomaten-Sauce | |
| 52 | CHICKEN GARLIC TIKKA ^g | 16,90 |
| | Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch | |
| 53 | SPEZIAL MIX GRILL ^{b g} | 20,90 |
| | 24 Stunden mariniertes, verschiedenes Hühnerfleisch, Lamm und Garnelen | |
| 54 | CHICKEN TIKKA ^g | 15,90 |
| | Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart, mit Naan | |
| 55 | MALAI KEBAB ^{a g h} | 16,90 |
| | Hühnerbrust mariniert mit Cashewnüssen und frischen authentischen exotischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt, mit Naan und Salat | |
| 56 | LAMM TIKKA ^{g h} | 21,90 |
| | Zartes mariniertes Lammfilet am Spieß aus dem Lehmofen mit Naan und Salat | |
| 57 | ENTE TANDOORI ^g | 21,90 |
| | Gegrillte Ente, mariniert in Ingwer, Kardamon, Joghurt und im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne und Masala-Sauce, mit Salat | |
| 58 | JHEENGA TANDOORI ^b | 22,90 |
| | Garnelen mariniert nach Art des Hauses am Spieß im Tandoori, mit Salat und Naan - nur bekannt im Indus-Tal | |
| 59 | CHEF'S TANDOORI FISH TIKKA ^{d g} | 22,90 |
| | Saftiges Fischfilet, 24h mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt – verfeinert mit cremiger Butter-Tomaten-Sauce | |

THALIS/ GEMISCHTE PLATTEN

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 65 | JAIPUR VEGETARISCH THALI ^{a g h} | 18,90 |
| | Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat | |
| 66 | „NAMASTE INDIA“ THALI ^{a g h} | 19,90 |
| | Zwei Fleisch-Curries, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat | |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

70	ALOO GOBI (AUCH VEGAN MÖGLICH)	14,90
	Ein traditionelles vegetarisches Gericht aus Blumenkohl und Kartoffeln, gewürzt mit Knoblauch, Garam Masala und weiteren aromatischen Gewürzen	
71	MATAR PANEER	14,90
	Hausgemachter indischer Frischkäse (Paneer) mit grünen Erbsen in einer mild-würzigen Tomaten-Currysauce. Serviert mit feinen Gewürzen und frischem Koriander	
72	BHINDI MASALA (AUCH VEGAN MÖGLICH)	14,90
	Frisches Okragemüse mit Knoblauch und Ingwer	
73	KARAHI PANEER ^g	14,90
	Hausgemachter indischer Rahmkäse im Wok zubereitet, mit frischem grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen	
74	PALAK PANEER ^g	14,90
	Ein traditionelles Punjabi Gericht aus Spinat und Stücken von indischem Käse, gekocht mit Butter, Tomaten, Ingwer, Sahne und authentischen Gewürzen	
75	DAL MAKHNI	14,90
	Herzhaftes indisches Linsengericht in feiner Gewürzmelange, über Nacht im Schongarverfahren zubereitet, mit besonders cremiger Buttersauce	
76	VEGETABLE JALFREZL ^g (AUCH VEGAN MÖGLICH)	14,90
	Gemischtes Gemüse, mit Paprika, Tomaten und indischem Käse, pikant	
77	BENGEN KA BHARTA (AUCH VEGAN MÖGLICH)	14,90
	Im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten	
78	PANEER MAKHNI BUTTER MASLA ^g	14,90
	Saftige gekochte Hirtenkäse-Stücke in Tomatensauce und leicht gewürzte Creme mit Butter-Sahne Geschmack und Sauce	

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

HUHN SPEZIALITÄTEN

90	CHICKEN CURRY	15,90
	Hühnerbrustfilet in Currysauce, auf traditionell nordindische Art zubereitet	
91	CHICKEN TIKKA MASALA ^{g h}	15,90
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce	
92	CHICKEN KORMA ^{g h}	15,90
	Hähnchen ohne Knochen in spezieller auf Cashews basierender Sauce	
93	MURGH HYDERABADI ^{e g}	15,90
	Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce, leicht scharf	
94	CHILI CHICKEN	15,90
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Gemüse, scharf	
95	MURGH VINDALOO	15,90
	Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce, sehr scharf	
96	BUTTER CHICKEN ^{g h}	15,90
	Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce	
97	CHICKEN MANGO ^{g h}	15,90
	Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahne-Sauce	
98	MURGH TIKKA JALFREZI ^g	15,90
	Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit frischem Gartengemüse, pikant	
99	CHICKEN BARTHA	15,90
	Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und gegrillten Auberginen	
100	MURGH NILGIRI ^g	15,90
	Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Kokosmilch, grünem Chili, frischer Minze in orientalischer Kräutersauce, leicht scharf	
101	BANANA CHICKEN ^g	15,90
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce mit frischen Bananen	
102	GARLIC CHICKEN	15,90
	Hähnchenstücke in einer würzigen Knoblauch-Tomaten-Currysauce, perfekt ausbalanciert zwischen Schärfe und Würze	
103	CHICKEN MADRAS	15,90
	Zartes Hühnerfleisch in würziger Currysauce nach südindischer Art, mit Tomaten, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen, medium scharf	

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|-------|
| 110 LAMM SHAHI KORMA ^{g h} | 18,50 |
| Zartes Lammfleisch in Sahnesauce mit Cashews gekocht | |
| 111 MANGO LAMM ^{g h} | 18,50 |
| Lammfleisch in einer fruchtigen Mango-Sauce und leichten indischen Gewürzen | |
| 112 LAMM VINDALOO | 18,50 |
| Lammfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni, sehr scharf | |
| 113 LAMM HYDERABADI ^{e g} | 18,50 |
| Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce, leicht scharf | |
| 114 KASHMIRI GOSHT | 18,50 |
| Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, scharf | |
| 115 LAMM NILGIRI ^g | 18,50 |
| Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, frischer Minze, Kräuter in orientalischer Sauce und Kokosmilch, leicht scharf | |
| 116 LAMM JALFREZI | 18,50 |
| Zarte Lammstücke in einer aromatischen Tomaten-Currysauce, kombiniert mit Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit Koriander und frischem Ingwer, pikant im Geschmack | |
| 117 LAMM ROGHAN JOSH | 18,50 |
| Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen, langsam in einer reichhaltigen, cremigen Sauce gegart, mit Kewra (Himalaya Screwpine Blume), Wasser, Safran und von unseren Köchen erlesenen Gewürzen, leicht scharf | |
| 118 LAMM MADRAS | 18,50 |
| Ein würzig-scharfes südindisches Curry mit Lammfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Madras-Gewürzmischung | |

CRISPY ENTEN SPEZIALITÄTEN

125 ENTE MANGO		17,90
Zartes Entenbrustfilet mit fruchtiger Mango-Curry-Sauce		
126 ENTE JALFREZI		17,90
Marinierte Entenbrust, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und frischem Koriander, pikant		
127 ENTE MUSHROOM ^{g h}		17,90
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sauce		
128 ENTE MASALA ^{g h}		17,90
Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce		
129 ENTE VINDALOO		17,90
Zartes Entenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce, sehr scharf		
130 CHILI ENTE		17,90
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Ingwer, Paprika und Zwiebeln gebraten Eine besondere Empfehlung, scharf		

MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN

140 JHEENGA MASALA ^{b g h}		18,90
Garnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce		
141 JHEENGA MANGO ^{b g h}		18,90
Garnelen in Mango-Sauce		
142 JHEENGA JALFREZI ^b		18,90
Garnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse, pikant		
143 JHEENGA GARLIC ^b	Knoblauch Garnelen in Knoblauch Currysauce	20,90
144 FISCH MANGO ^{b g h}		17,90
Fischfilet mit frischer Mango, in Mango-Sahne-Sauce		
145 FISCH CURRY ^b		17,90
Fischfilet in Knoblauch, Ingwer in Curry Sauce		

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

BIRYANIS/ REISGERICHTE

Biryani ist ein in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird und mit Boondi Raita serviert wird.

150	„NAMASTE INDIA“ BIRYANI ^{b g h i}	17,90
	Reis mit Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen	
151	VEGETABLE BIRYANI ^{h i}	14,90
	Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	
152	MURGH BIRYANI ^h	15,90
	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	
153	LAMM BIRYANI ^h	17,90
	Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	

NACHSPEISEN

160	KULFI ^{g h}	5,90
	Eis mit Honigmilch, Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien	
161	MANGO CREME ^g	5,90
	Frische Mango, Eis mit Sahne	
162	GULAB JAMUN ^{g h}	5,90
	3 Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	
163	MOONG DAL HALWA ^h	5,90
	Traditioneller indischer Dessertklassiker aus goldgelben Linsen, langsam mit Ghee, Kardamom und Mandeln geröstet – warm serviert	
164	GAJAR HALWA ^{g h}	5,90
	Warmer indischer Karottenpudding, langsam mit Milch, Ghee und Kardamom gekocht, verfeinert mit Mandeln und Rosinen	



NAMASTE

INDIA



www.namaste-planegg.de

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)
- b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Laktose
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Süßlupinen, n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken), m) geschwefelt

Zusatzstoffe Speisen

- | | | |
|------------------------|-------------------|------------------|
| 1 Konservierungsstoff | 5 Farbstoff | 9 Phosphat |
| 2 Geschmacksverstärker | 6 Geschwärtzt | 10 Süßungsmittel |
| 3 Antioxidationsmittel | 7 Säuerungsmittel | 11 Chininhallig |
| 4 Nitritpökelsalz | 8 Koffeinhallig | 12 Taurin |