



Unsere Speisen werden mit **srilankischen Gewürzen** und **Kokosmilch frisch** für Sie zubereitet

Vorspeisen

001	Srilankische Frühlingsrollen <i>3 Stück, gefüllt mit Rindfleisch, Kartoffeln, pikant gewürzt, Salatbeilage₃ und Dip</i>	5,90 €
002	Ulundu Vadai <i>4 Stück aus Urbohnenmehl, Curry-Blätter, Zwiebeln, Salatbeilage₃, Dip</i>	5,60 €
003	Cutlets <i>3 Stück Kartoffel-/Thunfischtaschen, Curry-Blätter, Zwiebeln, pikant gewürzt, Dip Salatbeilage₃</i>	5,90 €
004	Krabbentöpfchen <i>in würziger Weißwein-/Knoblauchsoße mit Kokosmilch und Sahne, srilankische Art, heiß serviert</i>	8,90 €
005	Papadam <i>knusprige Chips aus Urd-Linsenmehl mit Dip</i>	3,90 €
006	Elawalu-Samosa <i>4 vegetarische Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Salatbeilage₃ und Dip</i>	5,60 €
007	Chicken-Samosa <i>4 Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Hähnchen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, enthält Soja, Salatbeilage₃ und Dip</i>	5,90 €
008	Parippu Vadai <i>4 Stück Linsentaler, Curry-Blätter, Zwiebeln, Ingwer, Salatbeilage₃, Dip</i>	5,60 €
009	gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen <i>Frühlingsrollen, Ulundu Vadai, Cutlets, Samosa, Papadam, Dip</i>	15,90 €

Suppen

010	Srilankische Linsensuppe <i>Aus roten Linsen mit Kokosnussmilch, Knoblauch und Ingwer</i>	7,50 €
011	Krabbensuppe <i>Mit frischem Gemüse (Karotten, Lauch, Weißkohl) Knoblauch, Kokosnussmilch, srilankische Art</i>	8,90 €
012	Gemüsesuppe „Sri Lanka Art“ <i>Mit frischem Gemüse (Karotten, Lauch, Weißkohl, Zwiebel, Ingwer) und Kokosnussmilch</i>	7,50 €
013	Hühnersuppe <i>Mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse (Karotten, Weißkohl, Lauch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch) und Kokosnussmilch „Sri Lanka Art“</i>	7,90 €
014	Fischsuppe mit Meeresfrüchten <i>Meeresfrüchte, frisches Gemüse (Karotten, Weißkohl, Lauch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch) exotische Gewürze und Kokosnussmilch „Sri Lanka Art“</i>	8,90 €

Kundeninformation

Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

Salat

020	Gemischter Salat <i>Frischer knackiger Salat nach Saison mit Joghurt-Dressing₃ oder Essig₃/Öl z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Zwiebelringe</i>	5,90 €
022	Salat mit Thunfisch <i>Verschiedene frische, knackige Salate mit Thunfisch z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Zwiebelringe mit Joghurt-Dressing₃ oder Essig₃/Öl</i>	7,90 €
023	Fitness-Teller <i>Verschiedene frische, knackige Salate mit Karotten, Mais, und gebratenen Hähnchenbruststreifen z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Zwiebelringe mit Joghurt-Dressing₃ oder Essig₃/Öl</i>	7,90 €
024	Prawns Salat <i>Krabbensalat, verschiedene frische, knackige Salate z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Zwiebelringe mit gebratenen Krabben und Joghurt-Dressing₃ oder Essig₃/Öl</i>	8,90 €

Vegane Gerichte - Sri Lanka Art

009a	gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen (vegan) <i>Ulundu Vadai, veg. Samosa, Parippu Vadai, Papadam, Dip</i>	12,90 €
029a	Bentota Potatoes-Curry with Rice (vegan oder vegetarisch) <i>Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Lauch, exotische Gewürze und Kokosmilch in Kurkuma-Currysoße, serviert mit Basmatireis</i>	12,90 €
030a	Elwalu Kottu Roti <i>Teigfladen aus Weizenmehl in Streifen geschnitten, gebraten mit gemischtem Gemüse, exotischen Gewürzen und Kokosnussmilch</i>	12,90 €
031a	Elwalu Curry with Rice (vegan) <i>Gemüse-Curry (Prinzessbohnen, Karotten, Zucchini, Lauch) mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	12,90 €
032a	Dhal-Curry with Rice (vegan) <i>Rote Linsen mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	12,90 €
033a	Masala Dosai (vegan) <i>zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) mit exotisch gewürzten, gerösteten Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer</i>	12,90 €
034a	Sambaranu with Dosai or Paratha (vegan) <i>Rote Linsen in gemischtem Gemüse, exotische Gewürze, Kokosmilch, serviert mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	12,90 €
035a	Vegetable sweet-sour (vegan) with Paratha or Rice <i>Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas mit exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	12,90 €
036a	Elwalu Biryani (vegan) <i>Gemischtes frisches Gemüse gebraten mit exotischen Gewürzen und Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	12,90 €
037a	Brinjal-Curry with Rice (vegan oder vegetarisch) <i>Auberginen-Curry mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	12,90 €
038a	Bandakka-Curry with Rice (vegan oder vegetarisch) <i>Okra-Curry mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	12,90 €
039a	Kulinarische Rundreise (vegan od. vegetarisch) für zwei Personen <i>Verschiedene Curries: Dhal-Curry, Gemüse-süß/sauer, Okra-Curry, srilankische Röstkartoffeln in exotischen Gewürzen gebraten (Kardamom, Zimt, Ingwer, Knoblauch), serviert mit Basmatireis oder Kurkuma-Basmatireis, garniert mit Papadam, Tee, Kaffee¹¹ oder Espresso¹¹</i>	36,90 €

Unsere Speisen werden mit srilankischen Gewürzen und Kokosmilch frisch für Sie zubereitet

Vegetarische Gerichte - Sri Lanka Art

030	Elawalu Kottu Roti <i>Teigfladen aus Weizenmehl in Streifen geschnitten, gebraten mit gemischtem Gemüse, exotischen Gewürzen und Kokosnussmilch</i>	12,90 €
031	Elawalu Curry with Rice <i>Gemüse-Curry (Prinzessbohnen, Karotten, Zucchini, Lauch) mit exotischen Gewürzen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, mit Basmatireis</i>	12,90 €
032	Dhal-Curry with Rice or Elawalu-Noodles <i>Rote Linsen mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch serviert mit Basmatireis oder Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	12,90 €
033	Masala Dosai <i>zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) mit exotisch gewürzten, gerösteten Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer</i>	12,90 €
034	Sambaranu with Dosai or Paratha <i>Rote Linsen in gemischtem Gemüse, exotische Gewürze, Kokosnussmilch, mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	12,90 €
035	Vegetable sweet-sour with Paratha or Rice <i>Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas mit exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	12,90 €
036	Elawalu Biryani <i>Gemischtes frisches Gemüse gebraten mit exotischen Gewürzen und Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	12,90 €

Fischgerichte - Sri Lanka Art

040	Malu-Curry with Rice <i>Fisch-Curry mit frischem Paprika, Tomaten, Lauch, Knoblauch und exotischen Gewürzen serviert mit Basmatireis</i>	14,90 €
041	Tiger Prawns Devil with Rice <i>Scharfe Tiger Prawns mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	17,90 €
042	Paella srilankische Art <i>Basmatireis mit Meeresfrüchten in der Pfanne serviert</i>	14,90 €
043	Seafood Biryani <i>Meeresfrüchte gebraten zusammen mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	14,90 €
044	Tiger Prawns Curry with Rice <i>Tiger-Prawns-Curry mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	17,90 €
045	Sepia Devil <i>Scharf gewürzter Tintenfisch (Sepia) mit frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	15,90 €
046	Malu sweet-sour with Paratha or Rice <i>Fischfilet gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce, mit drei Stck. Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	14,90 €
047	Sepia Curry <i>Tintenfisch (Sepia) mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	15,90 €
049	Tiger Prawns sweet-sour with Paratha or Rice <i>Tiger Prawns gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce, mit drei Stck. Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	17,90 €

Unsere Speisen werden mit srilankischen Gewürzen und Kokosmilch frisch für Sie zubereitet

Besonders zu empfehlen

- 053 Kulinarische Rundreise für zwei Personen Sonderpreis 39,90 €
*Verschiedene Curries: Chicken Devil, **Fisch**-Curry, Gemüse-Curry, srilankische Röstkartoffeln in exotischen Gewürzen gebraten (Kardamom, Zimt, Ingwer, Knoblauch), serviert mit Basmatireis oder Kurkuma-Basmatireis, garniert mit Papadam, Vanilleeis mit Mangomus oder Kaffee₁₁/Espresso₁₁)*
- 054 Geheimtipp vom Chefkoch für zwei Personen Sonderpreis 42,90 €
Beef Devil, Chicken-Curry, Dhal-Curry, Gemüse-Curry serviert mit Basmatireis oder Kurkuma-Basmatireis, garniert mit Papadam, Vanilleeis mit Mangomus oder Kaffee₁₁/Espresso₁₁)
- 048 Jumbo Prawns with Garlic and Ginger 19,90 €
*In der Pfanne gegrillte Jumbo **Prawns**, kleiner Salat mit **Joghurt**₃ oder Essig₃/Öl-Dressing und gebratenem Basmatireis (mit **Cashewnüssen**, Erbsen, Kurkuma)*

Hähnchenfleisch - Sri Lanka Art

- 060 Chicken Curry with Rice or Elawalu Noodles 14,90 €
*Hähnchen-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (Nudeln: enthält **Weizen**)*
- 061 Chicken Biryani 14,90 €
*Hähnchenfleisch gebraten zusammen mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, **Cashewnüssen**, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße*
- 062 Chicken Curry with Dosai or Paratha 14,90 €
*Hähnchen-Curry mit exotischen Gewürzen serviert mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus **Weizen**mehl)*
- 063 Chicken Kottu Roti 14,90 €
*Gebratenes Hähnchenfleisch und Gemüse, zusammen mit in Streifen geschnitten Teigfladen aus **Weizen**mehl in Currysoße*
- 064 Chicken Devil with Rice or Elawalu Noodles 14,90 €
*scharfes Hähnchenfleisch in frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (Nudeln: enthält **Weizen**)*
- 065 Chicken sweet-sour with Paratha or Rice 14,90 €
*Hühnerbrustfilet gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus **Weizen**mehl) oder Basmatireis*
- 066 Bamboo-Spezial 16,90 €
Hähnchen-Curry mit exotischen Gewürzen, Rote-Linsen-Curry und Basmatireis, Papadam
- 067 Kandy Chicken with Basmati-Rice 15,90 €
Hähnchen-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch), Kokosnussmilch und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Reis
- 068 Kandy Chicken with Dosai or Paratha 15,90 €
*Hähnchen-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch), Kokosnussmilch und exotischen Gewürzen gebraten mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus **Weizen**mehl)*
- 069 Kandy Chicken Spezial 16,90 €
*Hähnchen-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch), Kokosnussmilch und exotischen Gewürzen gebraten, Rote-Linsen-Curry mit Basmatireis, Gemüsenudeln (enthält **Weizen**) oder zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen)*

Rindfleisch (Argentinisches Rinderhüftsteak)- Sri Lanka Art

070	Mas Curry with Rice or Elawalu Noodles	16,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (enthält Weizen)</i>	
071	Colombo Mas with Rice or Elawalu Noodles	17,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
072	Mas Curry with Dosai or Paratha	16,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	
073	Mas Curry and Dhal Curry with Rice	18,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry mit exotischen Gewürzen, Rote-Linsen-Curry und Basmatireis, Papadam</i>	
074	Mas Kottu Roti	16,90 €
	<i>Gebratenes Rindfleisch in gemischtem Gemüse, zusammen mit in Streifen geschnittenen Teigfladen aus Weizenmehl in Currysoße</i>	
075	Mas Devil with Elawalu Noodles or Rice	16,90 €
	<i>scharfes Rindfleisch in frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
076	Mas Biryani	16,90 €
	<i>Rindfleisch gebraten zusammen mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Currysoße</i>	
077	Colombo Mas with Dosai or Paratha	17,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	
078	Colombo Mas Spezial	18,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, Rote-Linsen-Curry, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
079	Mas sweet-sour with Paratha or Rice	16,90 €
	<i>Rindfleisch gebraten mit Chinakohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-sauer Sauce, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	

Schweinefleisch - Sri Lanka Art

080	Pork Curry with Rice or Elawalu Noodles	14,90 €
	<i>Schweinefleisch-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
081	Bayroo Pork Curry with Dosai or Rice	14,90 €
	<i>Schweinefleisch-Curry mit gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch) und exotischen Gewürzen gebraten, mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder Basmatireis</i>	
084	Pork Devil with Elawalu Noodles or Rice	14,90 €
	<i>Scharfes Schweinefleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, dazu gebratene Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen) oder Basmatireis</i>	
085	Pork Bamboo Spezial	15,90 €
	<i>Schweinefleisch-Curry und Rote-Linsen-Curry, serviert mit Basmatireis</i>	
086	Pork sweet-sour with Paratha or Rice	14,90 €
	<i>Schweinefleisch gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-sauer Sauce, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	

Unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

300	kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites <i>dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	7,90 €
301	Chicken Wings mit Pommes Frites <i>dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	7,90 €
302	Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	7,90 €
303	Eis, pro Kugel Vanille	1,80 €

Internationale Gerichte

091	Paniertes Schnitzel <i>mit Pommes Frites dazu Ketchup oder Mayonnaise und kleinem Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	9,90 €
093	Chicken Wings <i>mit Pommes Frites dazu Ketchup, Salsa-Soße oder Mayonnaise</i>	8,90 €
108	Pommes Frites <i>dazu Tomatenketchup oder Mayonnaise</i>	4,60 €

Dessert

100	Pfannkuchen mit Kokosfüllung	6,90 €
101	gebackene Ananas, flambiert <i>Mit Honig und eine Kugel Vanilleeis</i>	6,90 €
102	Mango, flambiert <i>mit einer Kugel Vanilleeis</i>	6,90 €
103	Eis, drei Kugeln mit Mangomus Vanille	6,50 €

Beilagen

310	Basmatireis (Portion)	2,50 €
311	Coconut Roti (pro Stück) <i>srilankisches Kokosnuss-Fladenbrot (enthält Weizenmehl)</i>	2,20 €
312	Dosai (pro Stück) <i>Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen)</i>	2,20 €
313	Paratha (pro Stück) <i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i>	1,90 €

Fußnoten: ⁶⁾ Schwefeldioxid und Sulfite, ³⁾ mit Antioxidationsmittel, ¹¹⁾ koffeinhaltig

La Bamboo

Srilankisches Restaurant
Schwabstr. 129 (Rosenbergplatz)
70193 Stuttgart – West

(0711) 6 33 28 20



Srilankisches Restaurant



La Bamboo

Srilankisches Restaurant
Schwabstr. 129 (Rosenbergplatz)
70193 Stuttgart-West

(0711) 6 33 28 20
www.labamboo-stuttgart.de

Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten
können einzelne Zutaten bei Unverträglichkeit
und/oder auf Ihren Wunsch hin weggelassen werden.

Auswahl Schärfegrad

- gar nicht scharf
- mild
- wenig scharf
- mittelscharf
- europäisch scharf
- srilankisch mittelscharf
- srilankisch scharf (sehr scharf)

exotische Gewürze

u.a. können folgende Gewürze enthalten sein:

- Chillies
- Curry-Blätter
- Ingwer
- Kardamom
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Kurkuma
- Muskatnuss
- Nelken
- Senfkörner
- Zimt

und

- Knoblauch
- Pfeffer, schwarz
- Paprika
- Zwiebeln

Kundeninformation

Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

La Bamboo

Srilankisches Restaurant
Schwabstr. 129 (Rosenbergplatz)
70193 Stuttgart – West

Liebe Gäste,
an dieser Stelle wollen wir Ihnen einen Überblick
über die enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
geben. Gerne geben wir Ihnen auch mündlich Auskunft.

Übersicht von deklarationspflichtigen Allergenen

- A) Eier,
- B) Fisch,
- C) Krebstiere,
- D) Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose),
- E) Sellerie,
- F) Sesamsamen,
- G) Schwefeldioxid und Sulfite,
- H) Erdnüsse,
- I) glutenhaltiges Getreide Ia) Gerste Ib) Weizen,
- J) Lupine,
- K) Schalenfrüchte,
- L) Senf,
- M) Sojabohnen,
- N) Weichtiere

Übersicht von Zusatzstoffen:

- 1) mit Konservierungsstoff,
- 2) mit Farbstoff,
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel Saccharin
- 4a) mit Süßungsmittel Stevioglycosid
- 4b) mit Süßungsmittel Sucralose
- 5) mit Süßungsmittel Cyclamat,
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle,
- 7) mit Süßungsmittel Acesulfam,
- 8) mit Phosphat
- 9) geschwefelt
- 10) chininhaltig,
- 11) coffeinhaltig,
- 12) mit Geschmacksverstärker,
- 13) geschwärzt,
- 14) gewachst,
- 15) Taurin