

MITTAGSGERICHTE



Unsere Mittagsgerichte servieren wir
MONTAG, MITTWOCH, DONNERSTAG UND FREITAG
von 11.30 bis 14.30 Uhr.

Dazu reichen wir
in den Sommermonaten eine kleinen Salat oder
in den Wintermonaten unsere Tagessuppe
sowie als Beilage Basmati-Reis.

MITTAGS-VORSPEISEN

V1 624	Vegetable Pakora In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse	4,90 €
V2 625	Paneer Pakora ^D Frischkäse in Kichererbsenteig	4,90 €
V3 626	Chicken Pakora Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig	4,90 €
V4 627	Indian Snack Box Gemischte Vorspeise mit gefüllter Teigtasche (Samosa) und in Kicherebsenteig frittiertem Gemüse	5,90 €

MITTAGS-HAUPTGERICHTE

M 1	Kashmiri Chana Masala Kichererbsencurry mit Tomaten und Ingwer	8,90 €
M 2	Punjabi Chicken Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse	10,90 €
M 3	Shahi Alu Palak ^D Vegetarisches Gericht mit Kartoffeln und Spinat	8,90 €
M 4	Punjabi Dal Makhni Linsencurry mit leckerer indischer Sauce	8,00 €
M 5	Chicken oder Lamm Palak ^D Hähnchen- oder Lammfleisch mit Spinat	9,90 €
M 6	Beef Vindaloo Rindfleisch mit Gemüse, scharf gewürzt	11,90 €
M 7	Vegetable Korma ^D Gemüse in Joghurt-Sahne-Sauce	9,90 €
M 8	Chicken oder Lamm Mughlai ^{D, E} Hähnchen- oder Lammfleisch in Mandel-Sauce	10,90 €



MITTAGSGERICHTE



M 9	Chicken oder Lamm Korma ^D Hähnchen- oder Lammfleisch in indischer Joghurt-Sauce	10,90 €
M 10	Alu Matter Gobi Gebackene Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl mit Knoblauch und Ingwer	8,90 €
M 11	Jaipuri Lamm Curry auf traditionelle indische Art	10,90 €
M 12	Chicken Badam Passanda ^{D, E} Hähnchenfleisch in Kokos-Mandel-Safran Sauce	11,90 €
M 13	Palak Paneer ^D Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	9,90 €
M 14	Jodhpuri Vegetable Mix Verschiedene Gemüse in kräftiger Sauce	9,90 €
M 15	Amritsari Biryani ^{D, E} Gemüse mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce	10,90 €
T 1	Goa Mango Gemüse Frisches Gemüse mit Mango-Curry-Sauce	9,90 €
T 2	Vegetable Passanda ^{D, E} Gemischtes Gemüse in Kokos-Mandel-Safran-Sauce	9,90 €
T 3	Mango Chicken Hähnchenbrustfilet mit Mango-Curry-Sauce	11,90 €
T 4	Hyderabadi Seek Kebab Hackfleisch mit Gemüse, scharf gewürzt	10,90 €
T 5	Chicken Vindaloo Hähnchenfleisch mit Gemüse, scharf gewürzt	10,90 €
T 6	Chicken Jalfrezi ^D Pikantes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Käse	10,90 €

MITTAGS-FISCHGERICHTE

F 1	Madras Fisch Vindaloo ^C Fischfilet mit Gemüse, scharf gewürzt	10,90 €
F 2	Fisch Korma ^{C, D} Fischfilet mit Gemüse in Joghurt-Sahne-Sauce	10,90 €
F 3	Fisch Thai Rot ^{C, D} Fischfilet mit Gemüse in Thai-Rot-Curry-Sauce	10,90 €
F 4	Bengali Fisch Curry Masala ^{C, D} Fischfilet mit Knoblauch und Ingwer	10,90 €



MITTAGS-SPEZIALANGEBOT

M16	Amritsari Thali Zwei Gemüsegerichte, Naan-Brot, Reis, Joghurt	11,90 €
M17	Chicken Bhindi Okraschoten mit Hähnchenfleisch in Curry-Sauce (scharf)	11,90 €
M18	Mango Fisch Seelachsfilet in Mango-Curry-Sauce	11,90 €
M19	Hyderabadi Chicken Biryani Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in Joghurt-Curry-Sauce	11,90 €

MITTAGSGERICHTE



APERITIF

1	Osborne Sherry ^{4, F} dry, medium oder sweet [15 % vol]	5 cl	4,50 €
2	Pflaumenwein ^{4, F} [10 % vol]	5 cl	3,50 €
3	Martini Bianco oder Rosso [15 % vol]	5 cl	4,50 €
4	Aperol ¹ Sprizz 4 cl Aperol [15 % vol] mit Prosecco ^{4, F}	0,2 l	5,50 €
5	Campari ¹ [15 % vol] Orange	0,2 l	4,50 €
6	Campari ¹ [15 % vol] Soda	0,2 l	4,50 €
7	Mango Prosecco ^{4, F}	0,2 l	3,90 €
8	Kir Royal 2 cl Cassislikör ¹ (16 % vol) mit Sekt ^{4, F}	0,2 l	3,90 €

VORSPEISEN

100	Amritsari Pakora In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse		6,90 €
101	Onion Bhaja In Kichererbsenteig frittierte Zwiebelringe		6,90 €
102	Vegetable Samosa Pasteten gefüllt mit frischem Gemüse		6,90 €
103	Papadam Knusprige Linsenwaffeln		3,00 €
104	Amritsari Gemüsevorspeise für 2 Personen In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse		9,50 €
105	Punjabi Pakora für 2 Personen ^C In Kichererbsenteig frittierte Fleisch- und Fischhäppchen		12,50 €
106	Murgh Pakora Zartes Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig		8,50 €
107	Paneer Pakora ^D Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig		8,50 €
108	Goa Fisch Pakora ^C Fisch in Kichererbsenteig		8,50 €
109	Jheenga Pakora ^B Garnelen in Kichererbsenteig		12,90 €
110	Chicken Tangri frittierte Hähnchenflügel		11,90 €

SUPPEN

116	Chicken Suppe ^D Geflügelcremésuppe	5,90 €
117	Vegetable Suppe ^D Indische Gemüsecremésuppe	5,90 €
118	Dal Suppe Indische Linsensuppe	5,90 €

INDISCHE JOGHURT-SPEZIALITÄTEN

119	Keera ka Raitha ^D Frischer Joghurt mit fein geraspelten Gurkenstückchen	4,90 €
120	Onion ka Raitha ^D Joghurt mit fein geraspelten Zwiebeln	4,90 €
420	Mixed Raitha ^D Joghurt mit ANaananas und Tomaten	4,90 €
421	Alu ka Raitha ^D Gewürzter Joghurt mit Kartoffeln	4,90 €

BROT AUS DEM TANDOORI-OFEN

111	Naan ^A Traditionelles Hefeteigbrot aus Weizenmehl		3,90 €
112	Paneer Kulcha ^{A, D} Hefeteigbrot aus Weizenmehl mit hausgemachtem Frischkäse		5,90 €
113	Lassan Kulcha ^A Hefeteigbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch gefüllt		5,90 €
114	Peshwari Naan ^{A, D} Hefeteigbrot mit Hähnchen, Trockenfrüchten ^{4, F} und Käse gefüllt		5,90 €
115	Roti ^A Traditionelles Brot aus Weizenvollkornmehl		5,90 €
251	Amritsari Kulcha ^A Hefeteigbrot aus Weizenmehl gefüllt mit frischem Gemüse		5,90 €
252	Hyderabadi Naan ^A Hefeteigbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Hackfleisch		5,90 €
253	Butter Naan ^A Hefeteigbrot aus Weizenmehl mit Butter		3,90 €

GRILL-SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI-OFEN

121	Mutton Bot Kebab ^{1, D} Zartes Lammfleisch, würzig mariniert	22,90 €
122	Murgh Tikka ^{1, D} Zartes Hähnchenfleisch, frisch gewürzt und in Joghurt mariniert	20,90 €
123	Tandoori Chicken ^{1, D} Zartes Hähnchenfleisch, würzig mariniert	20,90 €
124	Haveli Grillplatte ^{1, D} Verschiedene Fleischsorten, würzig mariniert	22,90 €
125	Jheenga Tandoori ^{1, B, D} Scampi frisch gewürzt, in Joghurt mariniert	23,90 €
126	Haveli Mutton Spezial ^{1, D} Zartes Lammfleisch in scharfer Curry-Sauce mariniert	22,90 €
127	Haveli Mix Platte ^{1, D} Verschiedene Fleischsorten mit frischer Gewürz-Sauce	22,90 €
128	Hyderabadi Kebab ¹ Hackfleisch am Spieß gebraten mit Gemüse (scharf)	20,90 €
129	Kerala Fisch Tikka ^{1, C, D} Fischfilet mit ayurvedischen Gewürzen	20,90 €
130	Amritsari Gemüsegrillplatte ^{1, D} Verschiedene Gemüse und hausgemachter Frischkäse (scharf)	18,90 €
276	Mango Boti Kebab Zartes Hähnchenfleisch im Mango-Curry-Sauce	20,90 €

*Zu allen Gerichten aus dem Tandoori-Ofen servieren wir
gegrilltes Gemüse und frisches Naan-Brot. ^A*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

261	Haveli Kinderteller Lamm-, Rind- oder Hähnchenfleisch ¹ aus dem Tandoori-Ofen mit Sauce nach Wahl und Basmati-Reis oder Pommes frites	10,90 €
262	Chicken Nuggets mit Pommes	9,90 €





INDISCHE ENTEN-SPEZIALITÄTEN

241	Mango Ente Khatta Mitta ^D Entenbrust in frischer Süß-Sauer-Sauce mit frischem Gemüse	20,90 €
242	Ente Jalfrezi Entenbrust mit Zwiebeln, Paprika, Käse und Curry-Sauce	20,90 €
243	Ente Jaipuri ^D Entenbrust mit frischen Zwiebeln und Paprika in Creme-Sauce	20,90 €
244	Kashmiri Karahi Ente Entenbrust mit verschiedenem Gemüse in kräftiger Sauce	20,90 €
245	Ente Vindaloo Entenbrust mit Spezialgewürzen aus Goa (scharf)	20,90 €
246	Punjabi Ente Sabji Entenbrust in Curry-Sauce mit frischem Gemüse	20,90 €
247	Ente Rot-Curry Entenbrust mit roter Curry-Sauce und Kokosmilch (scharf)	20,90 €
248	Ente Passanda ^{D, E} Entenbrust in Kokos-Mandel-Safran-Sauce	20,90 €
249	Ente Muglai ^{D, E} Entenbrust mit ANaanas in Kokos-Mandel-Safran-Sauce	20,90 €
250	Haveli Chilli Ente Entenbrust in Chilli-Curry-Sauce	20,90 €

Zu allen Enten-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.



INDISCHE GEMÜSE-SPEZIALITÄTEN

162	Dal Thurka ^D Linsen mit Butter		14,90 €
163	Palak Paneer ^D Kräftiger Rahmspinat ^G mit hausgemachtem Frischkäse		16,90 €
164	SANGAM Vegetable Mix Gemischtes Gemüse in kräftiger Gewürz-Sauce		15,90 €
165	Chana Paneer ^D Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer		15,90 €
166	Alu Matter Gobi Gebackene Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl mit Knoblauch und Ingwer		15,90 €
167	Malai Kofta ^{D, E} Käseklößchen mit Kartoffeln, Trockenobst ^{4, F} und Mandeln in einer Curry Sauce		17,90 €
168	Shahi Paneer ^D Hausgemachter Frischkäse in Tomaten-Curry-Sauce		16,90 €
169	Dilli Wala Bharata ^{A, D} Auberginen auf indische Art mit Roti-Brot		16,90 €
171	SANGAM Tinda Masala Gemüse auf nordindische Art mit kräftiger Gewürz-Sauce		16,90 €
172	Amritsari Kofta ^E Gemüsebällchen auf indische Art mit Curry-Sauce		16,90 €
173	Vegetable Korma ^D Gemischtes Gemüse in leicht gewürzter Joghurt-Sauce		16,90 €
269	Bhindi Masala Gebratene Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer (scharf)		17,90 €
277	Krahi Paneer Frischkäse mit Paprika und Zwiebel in Curry-Sauce		16,90 €
278	Paneer Butter Masala Frischkäse mit Tomaten, Honig, Safran in scharfer Curry-Sauce		16,90 €
279	Shahi Alu Palak Kartoffeln mit Spinat in Curry-Sauce		15,90 €
280	Chana Palak Kichererbsen mit Spinat in ayurvedischer Sauce		15,90 €

Zu allen Gemüse-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.

INDISCHE HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

131	Chicken Curry Hähnchenfleisch in traditioneller Curry-Sauce	15,90 €
132	Chicken Badam Passanda ^{D, E} Hähnchenfleisch in Kokos-Mandel-Safran-Sauce	17,90 €
133	Haveli Chili Chicken Hähnchenfleisch in scharfer Chili-Sauce	16,90 €
134	Butter Chicken ^D Zartes Hähnchenfleisch in Joghurt-Honig-Safran-Tomaten-Sauce	17,90 €
135	Chicken Jalfrezi ^D Pikantes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Käse	16,90 €
136	Karahi Murgh Entbeintes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln	17,90 €
137	Chicken Palak ^{D, E} Hähnchenfleisch in Spinat (mit Mandeln)	16,90 €
138	Murgh Tikka Masala ^D Hähnchenfleisch in scharfer Gewürz-Sauce	17,90 €
139	Murgh Muglai ^{D, E} Hähnchenfleisch nach Art königlicher Mogulküche (mit Mandeln)	17,90 €
140	Punjabi Chicken Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Sauce	17,90 €
141	Lassan Chicken Bhuna Hähnchenfleisch mit Knoblauch und Ingwer (scharf)	17,90 €
147 c	Goa Chicken Vindaloo Hähnchenfleisch in scharfer Gewürz-Sauce	17,90 €
441	Chicken Korma ^D Leicht gewürztes Hähnchenfleisch in Sahnesauce	17,90 €
264	Chicken Bhindi Hähnchenfleisch und gebratene Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer (scharf)	18,90 €
270	BaNaana Chicken ^{D, E} Hähnchenfleisch mit BaNaane in cremiger Mandel-Safran-Sauce	17,90 €
271	ANaanAs Chicken ^{D, E} Hähnchenfleisch mit ANaanAs in cremiger Mandel-Safran-Sauce	17,90 €

Zu allen Hähnchen-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.

INDISCHE RIND-SPEZIALITÄTEN

142	Beef Curry Rindfleisch in traditioneller Curry-Sauce	16,90 €
143	Beef Vindaloo Rindfleisch in scharfer Gewürz-Sauce	17,90 €
144	Beef Passanda ^{D, E} Rindfleisch in Kokos-Mandel-Safran-Sauce	18,90 €
145	Lassan Beef Bhuna Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer (scharf)	18,90 €
446	Beef Korma ^D Rindfleisch in leicht gewürzter Sahnesauce	18,90 €
265	Beef Bhindi Rindfleisch und gebratene Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer (scharf)	18,90 €
272	BaNaana Beef ^{D, E} Rindfleisch mit BaNaane in cremiger Mandel-Safran-Sauce	18,90 €
273	ANaanAs Beef ^{D, E} Rindfleisch mit ANaanAs in cremiger Mandel-Safran-Sauce	18,90 €
291	Beef Jalfrezi Rindfleisch mit Paprika, Käse, Zwiebeln in Curry-Sauce	17,90 €
281	Mango Beef Rindfleisch in Mango-Curry-Sauce	18,90 €
192	Beef Palak Rindfleisch mit Spinat in Curry-Sauce	18,90 €

Zu allen Rindfleisch-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.



INDISCHE LAMM-SPEZIALITÄTEN

146	Lamm Curry Lammfleisch in traditioneller Curry-Sauce	16,90 €
147 L	Lamm Vindaloo Lammfleisch in scharfer Gewürz-Sauce	17,90 €
148	Lamm Palak ^D Lammfleisch in Spinat-Sauce	17,90 €
149	Punjabi Lamm Lammfleisch in Gemüse-Sauce	17,90 €
150	Madras Lamm Lammfleisch in scharfer Curry-Sauce	17,90 €
151	Lamm Korma ^D Lammfleisch in leicht gewürzter Sahnesauce	18,90 €
152	Lamm Bhuna Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer (scharf)	17,90 €
267	Lamm Bhindi Lammfleisch und gebratene Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel und Ingwer (scharf)	18,90 €
274	BaNana Lamm ^{D, E} Lammfleisch mit BaNaane in cremiger Mandel-Safran-Sauce	17,90 €
275	ANaanas Lamm ^{D, E} Lammfleisch mit ANaanas in cremiger Mandel-Safran-Sauce	17,90 €
287	Mango Lamm Lammfleisch in Mango-Curry-Sauce	17,90 €
288	Krahi Lamm Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Curry-Sauce	17,90 €
289	Lamm Passanda Lammfleisch in Kokos-Mandel-Safran-Sauce	18,90 €

Zu allen Lamm-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis.



INDISCHE FISCH-SPEZIALITÄTEN

153	Fisch Curry ^C Fischfilet in traditioneller Curry-Sauce	15,90 €
154	Madras Jheenga ^B Leckere Scampi mit frischen Gewürzen	20,90 €
155	Jheenga Passanda ^{B, D, E} Scampi in Kokos-Mandel-Safran-Sauce	20,90 €
156	Lassan Jheenga Curry Masala ^B Scampi mit Knoblauch und Ingwer (scharf)	21,90 €
282	Jheenga Palak Scampi mit Spinat in ayurvedischer Sauce	20,90 €
94	Fisch Vindaloo ^C Seelachsfilet in scharfer Gewürz-Sauce (sehr scharf)	18,90 €
95	Madras Garlic Fisch ^C Seelachsfilet mit Knoblauch und Ingwer (scharf)	18,90 €
96	Mango Fisch ^C Seelachsfilet mit süß-saurer Mango-Curry-Sauce	18,90 €
97	Fisch Jalfrezi ^{C, D} Seelachsfilet mit Paprika und Käse in leicht scharfer Curry-Sauce	18,90 €
98	Fisch Korma ^{C, D} Seelachsfilet in Joghurt-Sahne-Sauce	18,90 €
99	Fisch Pineapple ^{C, D, E} Seelachsfilet mit ANaanas in Mandel-Safran-Sahne-Sauce	18,90 €

Zu allen Fisch-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis

INDISCHE REIS-SPEZIALITÄTEN

157	Biryani ^{D, E} Lamm- oder Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce	16,90 €
158	Haveli Biryani ^{D, E} Lamm-, Rind- und Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce	18,90 €
159	Jheenga Biryani ^{D, E} Scampi mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce	19,90 €
160	Vegetable Biryani ^{D, E} Gemüse mit Cashewnüssen in Basmati-Reis und Curry-Sauce	15,90 €

INDISCHE THALI-SPEZIALITÄTEN

174	Haveli Thali ^{A, D} Zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht, gebackenes Gemüse, Naan-Brot und Mango Lassi	20,90 €
175	Amritsari Thali ^{A, D} Drei Gemüsegerichte, Joghurt, gebackenes Gemüse, Naan-Brot und Mango Lassi	19,90 €
176	Punjabi Thali ^{A, D} Drei Fleischgerichte, Joghurt, gebackenes Gemüse, Naan-Brot und Mango Lassi	22,90 €
177	Jodi Thali für 2 Personen ^{A, D} Drei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht (wahlweise auch nur Gemüsegerichte) mit Vorspeise, Joghurt, kleinem Salat, Naan-Brot und Mango Lassi	44,90 €
178	Haveli Thali Menü für 4 Personen ^{A, D} Spezielles Menü mit Vorspeise, vier Gerichten, gebackenem Gemüse, Reis, Joghurt, Saucen, Naan-Brot und einem Dessert (Mango Lassi oder Indian Dream) zum Abschluss	109,90 €
179	Haveli Thali Jashan für 10 Personen ^{A, D} Ideal für Feiern und Geburtstage: reichhaltiges Ensemble unserer besten Gerichte mit Aperitif, Vorspeise und Dessert (Mango Lassi oder Indian Dream) für einen rundum gelungenen Abend	299,90 €

BEILAGEN UND SALATE

180	Jheera Pullao Reis ^E Safran-Reis mit Rosinen ^{4, F} , Mandeln und feinen Gewürzen	4,90 €
181	Basmati-Reis	3,50 €
187	Gemischter Salat ^D	4,50 €
230	Grüner Salat ^D	2,50 €
232	Salat spezial nach Art des Hauses ^D	7,50 €
186	Haveli Salat ^D Großer gemischter Salat mit Kichererbsen, hausgemachtem Käse, Zwiebeln und Joghurt-Sauce	7,50 €

DESSERT

182	Kulfi ^{D, E} Hausgemachtes indisches Eis aus Honig, Milch, Mandeln und Pistazien	4,90 €
183	Gulab Jamun ^D Gebackene Quarkbällchen	4,90 €
184	Indian Dream ^{D, E *} Vanilleeis mit Mango, gemahlene Mandeln, Kokosmilch und Safran	4,90 €
185b	Gemischtes Eis mit Sahne ^{D **}	4,90 €
234	Gebackene ANaanäs oder BaNaane ^E mit Honig und Mandeln	4,90 €



ZUSATZSTOFF- UND ALLERGENKENNZEICHNUNG

Verehrte Gäste,
gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den von uns angebotenen Speisen und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene. Bitte beachten Sie die Nummern- und Buchstabenkennzeichnung in unserer Speise- und Getränkekarte. Die enthaltenen Zusatzstoffe oder Allergene finden Sie in der nachfolgenden Liste. Bei weiteren Fragen, Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 koffeinhaltig
- 6 chininhaltig
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 enthält Taurin

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)
- B Krebstiere (Scampi, Garnelen)
- C Fisch
- D Milch und Laktose (Joghurt, Sahne, Quark)
- E Schalenfrüchte (Cashewnüsse, Mandeln)
- F Schwefeldioxid und Sulfite (im Wein)

* Das von uns zugekaufte Vanilleeis kann nach Herstellerangaben Spuren von Ei und Erdnüssen enthalten.

** Die von uns zugekauften Eissorten können- je nach Sorte- Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel sowie Spuren von Ei und Erdnüssen enthalten. Bei Fragen zur Sorte Ihrer Wahl wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

