



URBANTURBAN

INDIAN RESTAURANT
& CAFÈ



STARTERS STREET FOOD

Samosa Chat ^{a,h4,g} 8,50

Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen gefüllt, dazu Kichererbsencurry

Gobi Manchurian ^f 8,50

Bekannte indo-chinesische Vorspeise aus gebratenen Blumenkohl-Gemüsebällchen mit Soja-Sauce

Pav Bhaji ^{a,g} 10,90

Streetfood-Gericht aus dickem Gemüsecurry mit Brötchen

Keema Pav ^a 11,90

Pikantes Lamm-Hackfleisch mit Erbsen mit exotischen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten

Chilli Chicken ^f 8,90

Knuspriges Hähnchen in einer Soja-Chilli-Ingwer-Knoblauch-Sauce

Chana Chat Papad ^g 8,50

Kichererbsensalat mit Zwiebeln, Tomaten und Papad

Chicken Pakora 7,50

Hähnchenstreifen in Kichererbsenteig gebacken

Gemischte Tandoori-Starters ^g 11,90

Hähnchenfleisch in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen (für 2 Personen)

Alu Tikki 7,50

Indische Kartoffelpuffer in Öl gebacken und mit Kreuzkümmel, Koriander und Chilli gewürzt

Samosa ^{a,h4} 6,90

Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt

Pappad 3,50

Dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Linsenmehl

Murgh Tikka ^g 6,90

Tandoori-Hähnchenfleisch für eine Person

VEGANE GERICHTE SOUL FOOD

Alu Chana 13,50

Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten mit herzhafter Ingwer-Curry-Sauce

Daal Tadka 13,50

Gelbe Linsen mit Tomaten, Koriander und Kreuzkümmel

Gemüse Jalfrezi ^f 13,50

Marktgemüse mit Tofu, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, mit Kokosmilch abgeschmeckt

Bhindi Masala 13,90

Indische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten in Masala-Sauce

Bharta 13,90

Nordindische Spezialität aus gebackener und kleingehackter Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten und Erbsen-Curry-Sauce

URBANTURBAN

VEGETARISCHE GERICHTE

Daal Makhni ^{g,h1,h4} 13,50

Nationalgericht mit dem Ursprung in der Region Punjab: Schwarzen Linsen mit Butter-Creme und Koriander

Malai Kofta ^{g,h1,h4} 13,90

Typisches Gericht aus der Mogul-Küche: Kartoffel-Käse-Bällchen mit Mandeln und Rosinen in cremiger Curry-Sauce

Vegetable Korma ^{g,h1} 13,90

Luxuriöses indisches Gericht: Frisches Marktgemüse in Safran-Mandel-Sauce

Palak Paneer ^{g,h1,f} 13,90

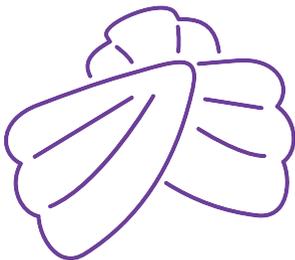
Ein beliebtes Gericht der indischen Küche: Hausgemachter Käse mit Spinat und Gewürzen – mir Reis oder Naan eine Runde Sache!

Paneer Butter Malai ^{g,h1,h4} 14,50

Ein kulinarischer Ausflug nach Indien: Hausgemachter Käse mit exotischen Gewürzen in Butter-Masala-Sauce

Shahi Paneer ^{g,h1,h4} 14,50

Hausgemachter Käse zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Sauce und mit Kardamom verfeinert



KEBAP STREET (TANDOORI)

Makhni Malai Kebap ^{g,h1,h4} 15,50

Hähnchenfleisch mit abgetropftem Quark und Käse in grüner Ingwer-Knoblauch-Chilli-Paste und mit Kardamomverfeinert

Tikka Achari Taka Tak ^g 15,50

Hähnchenfleisch (24 Stunden in Joghurt-Ingwer-Knoblauch-Sauce mariniert mit Mixed Pickles)

Chicken Tikka ^g 15,50

Ein absolutes Muß! Mariniertes, saftiges Hähnchenbrustfilet im Tandoori-Ofen gegrillt

Jheenga Tandoori ^{b,g} 22,90

Riesengarnelen mariniert in Joghurt-Ingwer-Knoblauch-Sauce, gebacken im Lehmofen, serviert mit Salat der Saison und Basmatireis

BEILAGEN & SALATE

Alu Raita ^g 4,50

Kartoffeljoghurt

Kheere Ka Raita ^g 4,50

Gurkenjoghurt

Pulao Reis 6,50

Gemischter Salat 4,90

Salat Urban Turban ^g 8,50

mit Hühnerstreifen



CHICKEN BITES

Classic Chicken Curry ^{2b,g,h1,h4} 14,90

Klassisches Gericht aus der Region Punjab im Norden Indiens: Hähnchenbrustfilet verfeinert mit punjabi-Gewürzen macht das Gericht zu einem internationalen Hit!

Chicken Tikka Masala ^{2b,g,h1,h4} 15,50

Spezialität der indischen Küche: Hähnchenbrust kombiniert mit einer frischen Joghurt-Marinade und einer würzigen Tomaten-Curry-Sauce

Butter Chicken ^{g,h1,h4} 15,50

Ein als „Indian Wedding Classic“ oder „Murgh Malchani“ bekannte Gericht: Ofengebackenes Hähnchenbrustfilet mit Butter-Tomaten-Sahne-Sauce.

Chicken Nilgiri ^{g,h1,h4} 15,50

Auch bekannt als „Blue Mountain“: Hähnchenbrust mit einer Spinatkreation, verfeinert mit Koriander, Pfefferminz und Kokosmilch

Chicken Korma ^{g,h1,h4} 15,50

Luxuriöses indisches Gericht: Hähnchenbrustfilet mit Safran-Mandel-Sauce

Cheerful Mango Chicken ^{g,h1,h4} 15,50

Ein fruchtig-würziges Alltagsgericht: Hähnchenbrustfilet mit einer Sauce aus Mango, Curry, Mandeln, Cashewnüssen und aromatischen Gewürzen

Devil Chicken Vindaloo ^{g,h1,2b}  15,50

Sehr scharfes Gericht aus Goa: Hähnchen mit Kartoffeln und Ingwer-Knoblauch-Curry-Sauce

OCEAN SPECIALS

SEA FOOD

Jheenga Curry ^{d,g} 22,50

Liebevoll zubereitet: Riesengarnelen mit klassischer nord-indischer Curry-Sauce

Jheenga loves Mango ^{d,g} 22,90

Riesengarnelen mit Mango und herzhafter Mango-Mandel-Creme-Sauce

Jheenga Kadai ^{d,g,h1,h4} 22,50

Typisch nordindische Zubereitung: Gekochte Riesengarnelen mit bissfester Paprika und Zwiebeln in Curry

LAMM-GERICHTE

Rogan Josh ^{g,h1} 15,90

Stammt aus Kaschmir: Lange in einer speziellen Curry-Ingwer-Sauce gekochtes Lamm

Devil Lamm Vindaloo ^{2b,g}  15,90

Ein Vindaloo-Gericht zeichnet sich immer durch seine Schärfe aus: Lammgericht aus Goa mit Kartoffeln

Lamm Kashmiri ^{g,h1,h4} 15,90

Ein Gericht mit besonderem Aroma: Lammg mit Spinatkreation, verfeinert mit Koriander, Pfefferminze und Kokosmilch

Achari Gosht ^{g,h1} 15,90

In Achari-Gewürzen (aus Senföl, Zwiebel-, Fenchel- und Bockshornklee Samen) eingelegt: Zartes gekochtes Lammfleisch

URBANTURBAN

BIRYANIS

Old Delhi ist bekannt für seine Biryani-Liebhaber. Ursprünglich brachten persische Händler das Reisgericht Plav nach Nordindien und passten es mit lokalen Zutaten an.

Vegetarisches Biryani ^{g,h1,h4} 14,90

Frisches Marktgemüse mit Mandeln, Rosinen, Koriander, Pfefferminz und frisch gerösteten Zwiebeln

Lamm Biryani ^{g,h1,h4} 15,90

Ausgelöstes Lammfleisch in Joghurt und Ingwer, mit gerösteten ganzen Gewürzen gekocht, dazu Basmatireis mit Nüssen und Rosinen vermischt

Hyderabadi Chicken Biryani ^{g,h4} 15,50

Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, abgestimmten Gewürzen, Rosinen, Koriander, Pfefferminz und frisch gerösteten Zwiebeln

Jheenga Biryani ^{b,g} 22,90

Riesengarnelen in Brühe zubereitet mit Mandeln, abgestimmten Gewürzen und Langkornreis gekocht mit frisch gerösteten Zwiebeln

Alle Biryani-Gerichte werden mit Basmatireis und kaltem Gurkenjoghurt serviert.

CHAPATI & NAAN

Chapati ^{a,g} 3,00

Naan ^{a,c,g} 3,20

Butter Naan ^{a,c,g} 3,50

Garlic Naan ^{a,c,g} 3,50

Chicken Naan ^{a,c,g} 4,90

Keema Naan ^{a,c,g} 4,90

Pishauri Naan ^{a,c,g} 4,90

Paratha ^{a,g} 4,50

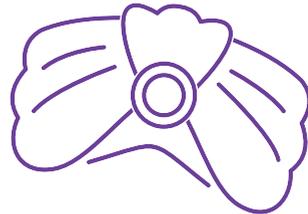
ZUM SCHLUSS DESSERT

Gajar Ka Halwa ^{h1,h7} 5,50

Gulab Jamun ^g 5,50

Mango Mousse (mit Nüssen) ^{g,h1} 5,50

Mango-Eis ^g 5,50





WARMER GETRÄNKE

CHAI-TEES

Masala Chai (Tasse)	2,90
Masala Chai (Kännchen)	4,90
Verschiedene Tees (Tasse)	3,50
Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminz	
Jasmin Gold	4,50
aromatisierter grüner Tee	
Frische Minze oder Ingwer	5,40
mit Honig	

KAFFEE

Kleiner moca ¹¹	2,50
Kräftig, säurearm, aromatisch	
Kleiner brauner ^{11,g}	2,90
Kleiner moca mit flüssiger sahn	
Verlängerter ¹¹	2,90
Kleiner moca mit heißem Wasser verlängert	
Wiener Melange ^{11,g}	3,90
Mit heiß geschäumter milch	
Großer moca ¹¹	3,90
Kräftig, säurearm, aromatisch	
Großer brauner ^{11,g}	3,90
Großer moca mit flüssiger Sahn	
Heiße schokolade ^{11,g}	4,90
Vollmilchschokolade zart geschmolzen in heißer Milch	
Latte-macchiato ^{11,g}	4,50
Milchkaffee	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Tafelwasser	0,2 l	2,20
quellfrisch gefiltert	0,5 l	3,80
Mineralwasser	0,25 l	3,00
naturell oder classic	0,75 l	7,20

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{2,11}	0,33 l	3,90
Coca Cola Zero ^{2,5,6,7,11}	0,33 l	3,90
Fanta ^{2,3,16}	0,5 l	4,10
Mezzo Mix ^{2,3,11}	0,5 l	4,10
Red Bull ^{2,11,16,17}	0,25 l	4,20
Red Bull Cola ^{2,11,16,17}		
Sugar Free ^{2,4,11,16,17}		
Schweppes	0,2 l	3,30
Indian Tonic ^{10,16}		
Bitter Lemon ^{3,10,16}		
Ginger Ale ^{2,16}		



URBANTURBAN

HOMEMADE LASSIS

Mango ^g	0,25 l	3,90
	0,4 l	5,50
Süß oder Sauer ^g	0,25 l	3,50
	0,4 l	5,20
Pfefferminz ^g	0,25 l	3,90
	0,4 l	5,50
Maracuja ^g	0,25 l	3,90
	0,4 l	5,50
Kokos-Ananas ^g	0,25 l	3,90
	0,4 l	5,50
Lychee ^g	0,25 l	3,90
	0,4 l	5,50
Guave ^g	0,25 l	3,90
	0,4 l	5,50

SÄFTE

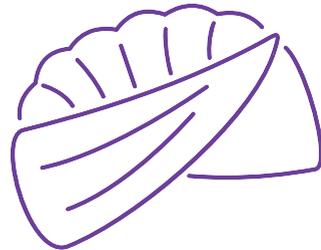
Verschiedene Säfte	0,2 l	3,20
Apfel naturtrüb, Orange, Mango Maracuja, Lychee, Guave, Johannisbeere, Kokos-Ananas, Rhabarber		

SCHORLEN

Holunderblüten	0,5 l	5,20
mit Minze und Limette		
Verschiedene Schorlen	0,2 l	2,20
	0,5 l	4,20
Apfel naturtrüb, Orange, Mango Maracuja, Lychee, Guave, Johannisbeere, Kokos-Ananas, Rhabarber		

HOMEMADE LOMONADES

Erdbeere-Kokos	0,5 l	6,50
Erdbeere, Kokosmilch, Zitronensaft, Zucker, Soda und Minze		
Ingwer-Kurkuma	0,5 l	6,50
Ingwer, Kurkuma, Honig, Soda und Minze		
Nimboo-Pani	0,5 l	6,50
Indische Zitronenlimonade: Limette, Zucker, gerösteter Kreuzkümmel, Koriander, Black Salt, Soda und Minze		
Lychee	0,5 l	6,50
Lychee, Zitronensaft, Zucker, Soda und Minze		





ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE

Helles Lager vom Fass ^{a2}	0,5 l	4,20
Augustiner Edelstoff ^{a2}	0,5 l	4,50
Augustiner Pils ^{a2}	0,33 l	3,90
Augustiner Weißbier ^a	0,5 l	4,50
Augustiner Dunkel ^{a2}	0,5 l	4,50
Weißbier ^a	0,5 l	4,50
dunkel oder leicht		
Helles alkoholfrei ^{a2}	0,5 l	4,40
Weißbier alkoholfrei ^a	0,5 l	4,40
Kingfisher ^{a2}	0,33 l	3,90
indisches Bier		

SPRITZER

Aperol Spritz ^{2,l}	0,4 l	8,70
Aperol, Prosecco, Soda		
Aperol Maracuja ^{2,l}	0,4 l	8,70
Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda, Limettensaft		
Aperol Ginger ^{2,l}	0,4 l	8,70
Aperol, Spicy Ginger, Prosecco, Limettensaft		
Lemon Spritz ^{2,l}	0,4 l	8,70
Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Soda		
Urban Spritz ^{2,l}	0,4 l	8,70
Prosecco, Ramazotti Rosato, Gurke, Gurkensirup		

SPECIAL DRINKS

Gin Basil Smash		10,90
Gin, Zitrone, Zuckersirup, Basilikum		
Amaretto Sour ²		9,90
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup		
Aperol Sour ²		9,90
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup		
Americano ^{2,10}		9,90
Campari, Carpano Antica Formula (roter Wermuth), Soda		
Negroni ^{2,10,l}		9,90
Gin, Carpano Antica Formula (roter Wermuth), Campari		
Cynar Julep ^{2,10}		9,30
Cynar, Limette, Grapefruitsaft, brauner Zucker		
Tinto de Verano ^l	0,4 l	8,70
Rotwein, Wermut Rosso, Limo		
Campari Tocco rosso ^{2,l}	0,4 l	8,70
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco		
Wildberry Lillet ^{2,10,16}	0,4 l	8,70
Lillet blanc, Schweppes, Wildberry, Beeren		
Hugo ^l	0,4 l	8,70
Prosecco, Holunderblütensirup, Lime, Minze		



URBANTURBAN

APERITIFS

Martini ¹	5cl	5,20
Extra dry / Rosso / Bianco		
Lillet Blanc ²	5cl	4,90
Campari ²	4cl	5,90
Aperol ²	4cl	5,90
Cynar	4cl	5,90

COCKTAILS

Ipanema (alkoholfrei)	9,50
Maracujasaft, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	
Mojito	11,20
Minzblätter, Zucker, Limette, weißer Rum, Soda	
Caipirinha	11,20
Limette, Zucker, Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrschnaps)	
Planter's Punch ²	11,20
Limettensaft, Orangensaft, brauner Rum, Grenadine	
Solero ²	11,20
Vodka, Orangensaft, Sahne, Grenadinesirup, Orangenscheibe	
Gin Fizz	11,20
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	
Mint Julep	11,20
Bourbon, Zucker, Minze, Soda	
Whiskey Sour	11,20
Bourbon, Zitronensaft, Zucker	

LONGDRINKS

Gin – Tonic/Lemon ¹⁰	9,00
Vodka – Tonic/Lemon/Soda ¹⁰	9,00
Campari – Tonic/Soda ¹⁰	9,00
Vodka – RedBull ^{2,11}	9,50
Whiskey – Cola/Soda ¹¹	10,20
Cuba Libre ^{2,11}	10,20
Golden Cuban Rum, Limette, Cola	
Screwdriver	10,20
Vodka, Orangensaft	
Moscow Mule	10,20
Vodka, Limette, Spicy Ginger	
Munich Mule	10,20
Dry Munich Gin, Limette, Spicy Ginger	





ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

GIN

Finsbury London Dry Gin	4cl	6,90
England, 47%		
Tanqueray / Ten	4cl	7,00
England, 47%		
Bombay Sapphire	4cl	8,50
England, 40%		
Hendrick's	4cl	8,50
Schottland, 44%		
The Duke Munich Dry Gin	4cl	8,50
Bayern, 45%		
Monkey 47	4cl	8,90
Schwarzwald, 47%		

RUM

Old Monk ^{2a,l}	2cl	5,10
---------------------------------	-----	-------------

VODKA

Belvedere	4cl	9,10
Polen, 40%		
Russian Standard	4cl	8,10
Russland, 40%		
Absolut	4cl	7,10
Schweden, 40%		

WHISKEY

Jack Daniel's 40%	4cl	7,20
Four Roses 40%	4cl	6,90
Maker's Mark 45%	4cl	7,20
Red Label 40%	4cl	7,20
Ballantines 40%	4cl	7,20
Black Label 40% ^{2a}	4cl	8,90
Chivas Regal 40%	4cl	9,50
Laphroaig 40%	4cl	11,90

DIGESTIVS / BITTER / OBSTLER

Ramazotti 30%	2cl	3,90
Averna 32%	2cl	3,90
Jägermeister 35%	2cl	3,90
Obstler	2cl	3,90
Grappa 40% ^l	2cl	4,10
Sambuca 40%	2cl	3,90
Frangelico 20%	2cl	3,70
Haselnusslikör		
Williamsbirne 40%	2cl	4,10
mit Honig		
Mangolikör 20%	2cl	3,10
hausgemacht		

TEQUILA

Tequila Blanco 40%	4cl	5,90
Tequila Gold 40%	4cl	6,40

URBANTURBAN

WEINSCHORLEN

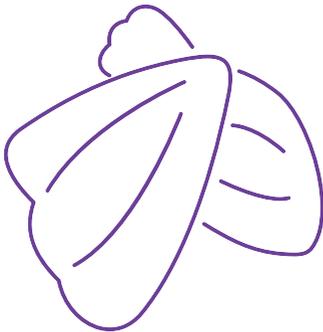
Weißweinschorle ^l 0,3 l 5,90
mit Chardonnay

SCHAUMWEINE

Prosecco Frizzante ^l 0,1 l 4,60
0,2 l 7,80
Prosecco Flasche ^l 0,75 l 31,00

CHAMPAGNER

Moët Chandon ^l 0,75 l 85,00





WEISSWEIN Alle Weine enthalten Sulfite (!)	0,2 l	0,75 l
Pinot Grigio DOC Italien, Veneto Terre di Romeo trocken, feines Aroma, harmonisch, weich und blumig	6,50	-
Chardonnay IGT Italien, Veneto Terre di Romeo trocken, fruchtig, sehr schön ausgewogen	6,50	-
Grüner Veltliner QW Österreich, Weinviertel Weingut Stadler – Falkenstein trocken, schönes Pfefferl, angenehmer Fruchtschmelz	6,50	-
Riesling QW Deutschland, Pfalz Familie Seibert leichte und fruchtige Erfrischung	6,90	-
Lugana DOP Italien, Lombardei Cantina Tinazzi, Ca de Rocchi trocken, schönes Bouquet nach Gräsern und Äpfeln	8,50	25,90
Weißburgunder QbA Deutschland, Baden Weingut Heitlinger (aus bio-dynamischem Anbau) trocken, frisches, duftiges Bouquet nach Aprikosen und Birnen	-	26,90
Grohsartig DQ Deutschland, Rheinhessen Weingut Groh Duftet nach hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten	-	28,90
Gelber Muskateller QW Österreich, Burgenland Günter und Regina Triebaumer fruchtig, mineralisch, Grapefruit, tropischer Obstgarten, saftig	-	29,90
Gavi del Gavi Italien, Piemont Beni di Batasiolo trocken, frisch, mit Duft nach Blumen und karamellisierten Mandeln	-	31,90
Kaitui – Sauvignon Blanc DQ Deutschland, Pfalz Markus Schneider komplexes Bouquet aus üppiger Tropenfrucht, spritziger Citrusfrische, Stachelbeere, Mirabelle und vieles mehr	-	49,90

URBANTURBAN

ROTWEIN Alle Weine enthalten Sulfite (l)	0,2 l	0,75 l
Merlot IGT Italien, Veneto Cantina Terregaie trocken, harmonisch, vollmundig, weich	6,50	-
Zweigelt QW Österreich, Weinviertel Weingut Stadler – Falkenstein trocken, lebhaft rubinrot, harmonisch, elegant	6,90	-
Shiraz QW Australien, New South Wales De Bortoli krafvoll, Duft nach süßen schwarzen Früchten mit Gewürznoten	7,90	-
Primitivo IGP Italien, Apulien San Giorgio – Aulone geschmeidig, reife Kirsche und Pflaume mit etwas Vanillenoten	8,50	26,50
Minervois AOP Frankreich, Languedoc Château Molières trocken, intensive Aromen von Waldbeeren, angenehm würzig	-	27,90
Chianti DOCG Italien, Toscana Barone Ricasoli – älteste Kellerei Italiens trocken, lebhaft rubinrot, harmonisch, ausgewogen	-	29,50
Quatro DO Chile, Colchagua Bodega Mont Gras trocken, ausgeprägt, vollmundig, ausgewogen, kräftig	-	30,50
Bordeaux AOP Frankreich, Bordeaux Château Haut-Mouleyre – Barrique warme Fruchtnoten von Brombeer und Cassis, leichte Vanillenoten mit kräftigem Abgang	-	33,90
Malbec Argentinien, Cafayate Valley El Porvenir „Laborum“ trocken, kräftig, feine Nuancen von Fruchtnoten, ausgewogen	-	45,50
Black Print DQ Deutschland, Pfalz Markus Schneider trocken, tiefdunkel, Aromen von Cassis, Kirschen, geröstete Paprika, Lorbeer und Wacholder – würzig	-	55,00



URBANTURBAN

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 2a mit Farbstoff Zuckerulör
- 2b mit Farbstoff Tartrazin (E102) und Allurarot (E129)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin oder Sucralose
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert
- 16 mit Säuerungsmittel
- 17 mit Taurin

Allergieauslösende Stoffe

- a Glutenhaltiges Getreide
 - a = Weizen a1 = Roggen
 - a2 = Gerste a3 = Hafer
 - a4 = Dinkel a5 = Kamut
 - a6 = Hybridstämme
- b Krebstiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g Milch und Milchprodukte
- h Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse
 - h1 = Mandel h2 = Haselnuss
 - h3 = Walnuss h4 = Cashew
 - h5 = Pacannuss h6 = Paranuss
 - h7 = Pistazie
 - h8 = Makadamianuss
 - h9 = Queenlandnuss
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l)
- m Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse