



... **Das indische Spezialitäten Restaurant** ...

 Schuhstraße 52, 31134 Hildesheim

 Telefon: 05121/2893783

... **Öffnungszeiten** ...

**Montag-Sonntag durchgehend
warme Küche von
11:30 bis 22:30 Uhr
Auch an gesetzlichen Feiertagen**

Eine Übersicht aller verwendeten Allergene und Zusatzstoffe kann
eingesehen werden - Bitte sprechen Sie uns an.



Gewürze mit heilender Wirkung

Das India-Haus bietet authentische Küche

Unsere Speisekarte bietet eine große Vielfalt verschiedener ayurvedischer, veganer und vegetarischer Speisen, die mit über 21 verschiedenen Gewürzen zubereitet werden.

Yogi-Tee und Mango-Lassi

„Das Besondere an unserer Küche ist, dass jedes einzelne Gewürz eine bestimmte Wirkung auf den Körper hat und daher heilend wirken kann. Dabei wird die jeweilige Gewürzmischung den aktuellen Wetterverhältnissen angepasst.“

Das heißt, dass etwa bei Kälte der Gewürzmischung etwas mehr Ingwer hinzugefügt wird, feuchtes Wetter dagegen nach erhöhtem Nelkenanteil verlangt. Kardamom, Kurkuma und Knoblauch sind für die Küche im India-Haus ebenfalls wichtige Bestandteile.

Sollte ein Gast nicht wissen, wie die Gewürze im Urzustand aussehen, holen die Service-Mitarbeiter das passende Anschauungsmaterial einfach aus der Küche.

Zu den typischen indischen Getränken gehören neben dem Mango-Lassi auch der Yogi-Tee, der im India-Haus mit frischen Gewürzen zubereitet wird.

unsere Gewürze





Unser Mittagangebot

Werktags Montag-Freitag
von
11:30 bis 15:00 Uhr

Alle vegetarischen Gerichte

(auf Wunsch auch vegan zubereitet)

10,90 Euro

Alle Hähnchengerichte

11,90 Euro

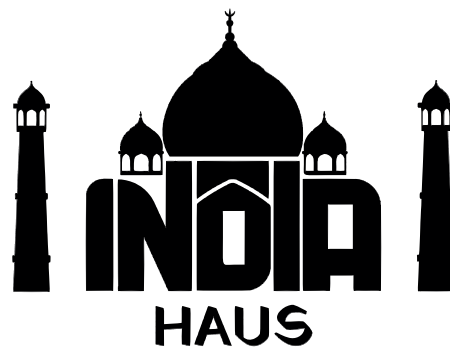
Alle Lammgerichte

12,90 Euro

Alle Tagesgerichte werden mit Basmati reis und Salat serviert (ohne Brot).

Wir verwenden **kein Glutamat** und **keine Geschmacksverstärker**, sondern mehr als 21 frische Gewürze sowie Rosinen, Mandeln und Erdnüsse. Allergene und Zusatzstoffe sind vorhanden.

Hauptgerichte (Karahis und Biryanis) sind als Tagesgerichte erhältlich – keine Menüs, Grill- und Scampigerichte.



Empfehlungen des Hauses

Hühnchengerichte

- Cashew Malai Tikka** 22,90
Gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Curry-Sauce mit Mandeln und Cashew-Nüssen -mild-
- Chili Chicken** 21,90
Hähnchenbrustfiletstücke paniert in Kichererbsen-Mehl mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Curry-Sauce mit Chili -scharf-
- Peanut Malai Tikka** 22,90
Gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Erdnuss-Curry-Sauce mit Mandeln und Cashew-Nüssen -mild-

Lammgerichte

- Lamm Karai** 22,90
Gebratene Lammfleischstücke mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Curry-Sauce -mittelscharf-
- Lamm Shahi Panir** 21,90
Gebratene Lammfleischstücke in einer Cashew-Curry-Sauce mit Mandeln, Rosinen und Panir -mild-

Vegetarische Gerichte

- Veggi Peanut** 18,90
(auf Wunsch, auch vegan zubereitet)
Tagesgemüse, indischer Rahmkäse (Panir) und Kichererbsen in einer Erdnuss-Curry-Sauce -mild-
- Veggi Cashew** 18,90
Tagesgemüse, indischer Rahmkäse (Panir) und Kichererbsen in einer Cashew-Curry-Sauce -mild-
- Panir Chili** 18,90
Indischer Käse, paniert im Kichererbsenmehl mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Curry-Sauce -scharf-

Entengerichte

- Ente Karai** 23,90
Gebratenes Entenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Curry-Sauce -scharf-
- Ente Cocos** 23,90
Gebratene Entenfleischstücke in einer Cocos-Curry-Sauce -mild-

(gilt nicht als Mittagsangebot)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Fladenbrot (Bhatura) serviert.



Aperitifs

3	Sherry medium/dry	5 cl	4,90
6	Mango-Sekt	0,1 l	4,90
7	Pflaumenwein	5 cl	4,90

Vorspeisen

9	Samosa		7,50
	gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch und Erbsen		
10	Samosa		7,00
	gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen		
11	Gobi Pakora ✓		6,50
	Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig (glutenfrei)		
12	Panir Pakora		6,50
	Hausgemachter Käse im Teig, glutenfrei. Serviert mit Basmatireis (ohne Brot)		
13	Bengan Pakora ✓		6,50
	Auberginen in Spezialmehl gebacken (glutenfrei)		
14	Onion Bahji ✓		7,00
	Geschnittene Zwiebeln, gebraten mit Gewürzen, (glutenfrei)		
15	Scampi Pakora		8,50
	glutenfrei		
18	Chicken Pakora		7,50
	glutenfrei		
	Indischer Vorspeisenteller ✓		14,90
	Indischer Vorspeisenteller		16,90

Suppen

19	Mandelcremesuppe ✓: Nach indischer Art. -mild-	6,50
20	Mulligatwany : Hühnersuppe nach indischer Art. -würzig-	6,50
21	Gemüse Shorba ✓: Hausgemachte-Gemüsesuppe. -würzig-	6,50

Salate

25	Gemischter Salat ✓	6,90
	Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mais, indischer Rahmkäse	
27	Punjabi-Salat	8,90
	mit gebratenem Hühnerfleisch, frischem Indischen Rahmkäse, Papadam	

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert



Vegetarische Gerichte

(AUF WUNSCH VEGAN)

- | | |
|--|-------|
| 30 Bhatura Chole:  | 16,50 |
| Aus zarten Kichererbsen in einer Tomaten-Curry-Sauce, Ingwer, frischem Koriander und aromatischen Gewürzen. -pikant- | |
| 31 Dal Fried:  | 16,50 |
| Verschiedene Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten, Koriander in einer Curry-Sauce. -pikant- | |
| 32 Subji:  | 16,90 |
| Frisches Mixed Gemüse mit hausgemachtem indischem Rahmkäse in einer nordindischen Curry-Sauce. -pikant- | |
| 33 Palak Panir: | 16,90 |
| Hausgemachter gebratener Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und exotischen Gewürzen. -pikant- | |
| 34 Shahi Panir: | 16,90 |
| Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Mandeln, Cashews und Rosinen in einer reichhaltigen Cashew -Tomaten-Curry - Sahnesauce. -mild- | |
| 35 Shahi Bengan: | 16,90 |
| Aubergine gefüllt mit Kartoffeln, Blumenkohl und indischem Rahmkäse. serviert in einer geschmackvollen Sauce aus gerösteten Cashews und Curry. -mild- | |
| 36 Tinda Baji:  | 17,50 |
| Indisches Wildgemüse Tinda (Pflanzenart aus der Familie der Kürbisgewächse, deren unreife Früchte in Indien als Gemüse verwendet werden). -pikant- | |

Mittagstisch

Montag-Freitag
von
11:30-15:00 Uhr

ALLE

VEGETARISCHEN

GERICHTE

10,90 EURO

(KEINE MENÜS, AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

ZU ALLEN MITTAGSTISCH-GERICHTEN SERVIEREN WIR BASMATIREIS (KEIN BROT)



Vegetarische Gerichte

(AUF WUNSCH VEGAN)

- | | |
|---|-------|
| 38 Panir Masala: | 17,50 |
| Hausgemachter indischer Rahmkäse gebraten in Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Currysoße mit aromatischen Gewürzen. | |
| 39 Malai Kofta: | 17,50 |
| Zarte gebratene Kartoffelbällchen mit hausgemachtem Rahmkäse und Cashewnüssen, serviert in einer geschmackvollen Sauce aus Mandeln und Curry - ein Gericht nach königlichem Rezept. -mild- | |
| 40 Mushroom Panir: | 16,90 |
| Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Champignons, Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen in einer pikanter Currysoße. | |
| 41 Matter Panir: | 16,90 |
| Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und aromatischen Gewürzen in pikanter Currysoße. | |
| 42 Alu Palek:  | 16,50 |
| Kartoffelstücke und Spinat in einer Currysoße mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander. -pikant- | |
| 43 Nauratan Korma:  | 16,90 |
| Tagesgemüse mit Rosinen und Mandeln, zubereitet in einer Joghurt-Soße mit indischem Rahmkäse (Panir). -mild- | |

Mittagstisch

Montag-Freitag
von
11:30-15:00 Uhr

ALLE

VEGETARISCHEN

GERICHTE

10,90 EURO

(KEINE MENÜS, AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

ZU ALLEN MITTAGSTISCH-GERICHTEN SERVIEREN WIR BASMATIREIS (KEIN BROT)



.....Traditionelle indische Karahis.....

serviert in indischen Karahi-Schalen dazu Basmatireis und indisches Fladenbrot (Bhatura)

	Chicken	Lamm	Ente	Scampi
60 Lauri Curry mit Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten. -pikant-	18,90	20,90	23,90	24,90
61 Tinda Indisches Gemüse in einer Curry-Sauce. -pikant-	18,90	20,90	23,90	24,90
62 Naubi Mixgemüse in einer Curry-Sauce. -pikant-	18,90	20,90	23,90	24,90
65 Curry In einer typischen Curry-Sauce nach nordindischerart zubereitet. -pikant-	18,90	20,90	23,90	24,90
66 Spezial Curry-Mandel-Sauce mit Zwiebeln, Paprika und Erbsen. -mild-	18,90	20,90	23,90	24,90
67 Butter Reichhaltige Sauce aus Tomaten, Butter, Sahne und einer aromatischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen. -mild-	18,90	20,90	23,90	24,90
68 Saag Spinat in einer Currysauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander. -pikant-	18,90	20,90	23,90	24,90
69 Madras Kokos-Currysauce nach köstlicher südindischer Art zubereitet. -scharf-	18,90	20,90	23,90	24,90
70 Jhal Ferczi Curry mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer Sauce mit frischem Ingwer und Koriander. -sehr scharf-	18,90	20,90	23,90	24,90
71 India Haus Fruchtige Curry-Cashew-Sauce. -mild-	18,90	20,90	23,90	24,90

Mittagstisch

Montag-Freitag
von
11:30-15:00 Uhr

ALLE

GERICHTE

11,90 12,90
HÄHNCHEN LAMM

KEINE MENÜS, GRILL- UND SCAMPIGERICHTE ZUM MITTAGSTISCH ZU ALLEN MITTAGSTISCH-GERICHTEN
SERVIEREN WIR BASMATIREIS (KEIN BROT)



.....Traditionelle indische Karahis.....

serviert in indischen Karahi-Schalen dazu Basmatireis und indisches Fladenbrot (Bhatura)

	Chicken	Lamm	Ente	Scampi
72 Vindaloo Scharf, nach südindischer Art in einer Curry, Vindaloo(Gewürzmischung) Sauce. -scharf-	18,90	20,90	23,90	24,90
73 Korma In einer cremigen Cashew-Joghurt-Sahnesauce mit orientalischen Gewürzen und Nüssen als Topping. -mild-	18,90	20,90	23,90	24,90
74 Mango Mango-Curry-Sauce. -mild-	18,90	20,90	23,90	24,90
76 Masala Curry in Tomatensauce mit frischen Zwiebeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen. -mittelscharf-	18,90	20,90	23,90	24,90
77 Juckni Safran-Joghurt-Sauce. -mild-	18,90	20,90	23,90	24,90
78 Bangalore Curry-Sauce mit Ingwer, Knoblauch und Ananas. -mittelscharf-	18,90	20,90	23,90	24,90

.....Reisgerichte.....

	Vegetarisch	Chicken	Lamm	Scampi
93 Biryani Reis mit Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Cashew, Mandeln, Kokosnuss und Rosinen gedünstet, dazu Raita. -pikant-	17,90	18,90	20,90	24,90

Mittagstisch

Montag-Freitag
von
11:30-15:00 Uhr

ALLE

GERICHTE

11,90 12,90
HÄHNCHEN LAMM

KEINE MENÜS, GRILL- UND SCAMPIGERICHTE ZUM MITTAGSTISCH ZU ALLEN MITTAGSTISCH-GERICHTEN
SERVIEREN WIR BASMATIREIS (KEIN BROT)



..... Grill-Spezialitäten nach indischer Art

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Fladenbrot (Bhatura) serviert.

- | | |
|--|--------------|
| 75 Chooza Kebab | 21,90 |
| Hühnchenstücke mariniert in Joghurt-Soße, gegrillt mit Knoblauch, Pfeffer, frischen Paprika und Zwiebeln. -mild- | |
| 85 Panir Tikka  | 19,90 |
| Gegrillter indischer Rahmkäse (Panir) in einer Tomaten-Curry-Soße, gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln. -mittelscharf- | |
| 86 Panir Malai Tikka  | 19,90 |
| Gegrillter indischer Rahmkäse (Panir) in einer Curry-Sauce mit Mandeln und Cashewnüssen. -mild- | |
| 87 Scampi Tikka | 24,90 |
| Riesengarnelen, gebraten mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer. -pikant- | |
| 88 Tandoori Chicken | 21,90 |
| 24 Stunden marinierte Hühnchenschenkel in einer Joghurt-Safran-Soße, 21 Gewürze mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln. -scharf- | |
| 89 Chicken Tikka | 21,90 |
| Gegrillte marinierte Hühnerfleisch in Stücken in einer Tomaten-Curry-Soße, gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln. -pikant- | |
| 90 Chicken Tikka Masala | 21,90 |
| Gegrillte marinierte Hühnchenbrust mit Tomaten, Ingwer und vielen Gewürzen gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln -mittelscharf- | |
| 91 Seekh Kebab | 21,90 |
| Gehacktes Lammfleisch am Spieß, gegrillt, würzige Soße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln. -scharf- | |
| 92 India Haus Grill Platte | 24,90 |
| Eine Mischung aus Tandoori Chicken, Sheekh Kebab, Scampi- und Chicken Tikka mit würziger Soße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln. -pikant- | |



Brote und Beilagen

109	Yogi Naan: nach Art des Hauses mit frischem Ingwer, Knoblauch und Koriander	4,50
110	Bhatura: indisches Fladenbrot frittiert	2,50
111	Naan: gegrilltes Weizenmehlbrot	3,90
112	Chapatti: Vollkornbrot	3,90
113	Papadam: Linsenmehlbrot. -pikant-	1,00
114	Mango: eingelegte Mangos, süßsauer	3,50
115	Pickles: eingelegtes Gemüse. -scharf-	3,50
116	Raita: Joghurtsoße mit Gewürzgurken	3,50
117	Garlic Naan: Weizenmehlbrot mit Knoblauch	4,50

Nachspeisen

118	Kulfi indisches Eis, versch. Sorten, im traditionellen Tontopf	6,90
119	Milchreis indische Art	6,90
120	Mango-Creme	6,50
121	Gulab Jamun Bällchen aus Weizengrieß und Milch in einer Honigsoße	6,90



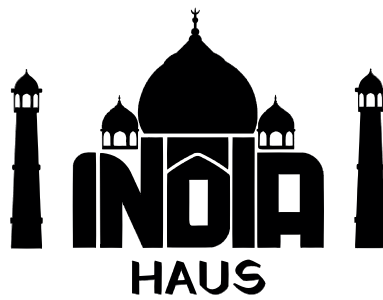


Alkoholfreie Getränke

225	Mineralwasser: mit oder ohne Sprudel	0,25 l Fl.	2,90
226	Mineralwasser: mit oder ohne Sprudel	0,75 l Fl.	6,50
2225	Tafelwasser: mit oder ohne Sprudel	0,4 l	3,50
227	Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	3,10
228	Fanta ^{1,2,3}	0,4 l	4,50
229	Sprite ²	0,2 l	3,10
230	Sprite ²	0,4 l	4,50
231	Coca-Cola ^{1,4}	0,2 l	3,10
232	Coca-Cola ^{1,4}	0,4 l	4,50
257	Coca-Cola Light	0,2 l	3,10
258	Coca-Cola Light	0,4 l	4,50
235	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,50
236	Schweppes Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,50
237	Schweppes Tonic Water ⁵	0,2 l	3,50
239	Malztrunk	Fl 0,33 l	3,90
256	Bionade: (Holunder, Litschi oder Ingwer-Orange)	Fl 0,33 l	4,10

Säfte und Nektare

2444	Kiba	Kirsch-Banane	0,4 l	5,20
244	Kiba	Kirsch-Banane	0,2 l	3,10
245	Apfelsaft		0,2 l	3,10
246	Orangensaft oder - nektar		0,2 l	3,10
247	Bananenfruchtsaftgetränk		0,2 l	3,10
248	Kirschnektar		0,2 l	3,10
250	Apfelschorle		0,4 l	3,10
251	Schorlen	Mango, Guave, Maracuja, Granatapfel,	0,2 l	3,10
252		Litschi, Banane, Ananas, Kokos, Orange, Kirsche, Apfel	0,4 l	4,50
253	Saft	Mango, Guave, Maracuja, Granatapfel,	0,2 l	3,50
254		Litschi, Banane, Ananas, Kokos, Orange, Kirsche, Apfel	0,4 l	5,30



Biere

259 Gilde Rubin: dunkles Fassbier	0,3 l	3,80
260 Gilde Ratskeller: vom Fass	0,3 l (3,20) - 0,4 l (4,10)	
238 Gilde Free: alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,70
262 Erdinger Weisse: Kristall	0,50 l Fl.	4,90
263 Erdinger Weisse: Hefe hell vom Fass	0,5 l	4,90
264 Erdinger Weisse: Hefe dunkel	0,50 l Fl.	4,90
289 Erdinger Weisse: alkoholfrei	0,50 l Fl.	4,90
267 Jogi Bier: indisches Bier vom Fass	0,3 l (3,70) - 0,5 l (4,70)	

Flaschenweine

292 Indischer Wein: rot/weiß	0,75 l	18,90
294 Grauburgunder: weiß, trocken	1 l	18,90
296 Gutswein Riesling: weiß, halbtrocken	1 l	18,90
293 Chianti Toskana: rot, trocken	0,75 l	17,50

Offene Weißweine

	0,25 l	0,5 l
270 Indischer Wein: halbtrocken	7,90	13,90
271 Riesling: Weingut Thanisch, halbtrocken	6,50	11,50
272 Grauburgunder: Weingut Manz, trocken	7,30	12,90
274 Markgräfler Müller-Thurgau: halbtrocken	6,50	10,90
275 Pinot Grigio: trocken	6,90	11,90
277 Weißweinschorle	(0,2 l) 4,50	

Offene Rotweine

	0,25 l	0,5 l
280 Indischer Wein: trocken	7,90	13,90
281 Le Cheval d'or Merlot: trocken	6,50	11,50
283 Spätburgunder: halbtrocken	7,30	12,90
287 Chianti Toskana	6,90	11,90
286 Rotweinschorle	(0,2 l) 4,50	



Warme Getränke

215 Espresso	Tasse	2,70
211 Espresso doppio	Tasse	3,70
214 Espresso macchiato	Tasse	2,90
213 Espresso mit indischen Rum	Tasse	3,90
216 Kaffee	Tasse	3,20
217 Cappucino	Tasse	3,50
278 Großer Cappucino	Tasse	3,90
218 Milchkaffee	Tasse	3,90
453 Latte macchiato	Tasse	4,50
210 Heiße Schokolade	Tasse	4,50
222 Ingwertee mit Holunderblütensirup	Glas	4,50

Indische Heißgetränke & Tee

219 Tee verschiedene Sorten	Glas	2,90
220 Kashmiri Kava Tee mit verschiedenen Gewürzen, Zucker oder Honig	Glas	3,90
223 Yogi Tee Tee mit versch. wohltuenden Gewürzen und Milch	Glas	3,90
403 Yoga Milchkaffee heiße Milch, Datteln, Kardamom und Honig	Glas	4,90
221 Chyawan Prash (Ayurvedisches Aufbau-Getränk) heiße Milch mit einer Mischung aus 54 Gewürzen	Tasse	5,50

Milchshakes & Joghurtgetränke

240 Shake Mango, Litschi, Vanille, Schoko, Erdbeere, Banane	0,4 l	4,50
241 Lassi Joghurtgetränk süß oder salzig, mit oder ohne Minze	0,4 l	5,10
243 Mangolassi Joghurtgetränk mit Mango	0,4 l	5,90
454 Lassi süß mit Kokos, Holunder oder Erdbeere	0,4 l	5,90



Drinks

Wodka

Wodka 4 cl 5,90

Sekt

Piccolo: trocken Fl 0,20 l 4,50

Klare Spirituosen

Grappa 2 cl 4,50

Halbbitter

Ramazzotti 2 cl 4,50

Rum

Old Mong: indischer Rum 40% 2 cl 4,50
Barcardi 4 cl 5,50

Liköre

Mangolikör 2 cl 4,50
Lycheelikör 2cl. 4,50

Whisk(e)y

Ballantine's 4 cl 5,50
Jim Beam 4 cl 5,50
Jack Daniel's 4 cl 5,50

Longdrinks & Cocktails

Campari' mit Orangensaft 0,2 l 6,50
Whisk(e)y Cola 0,2 l 6,50
Bacardi-Cola 0,2 l 6,50
Gin-Tonic 0,2 l 6,50
Wodka-Lemon 0,2 l 5,50
Aperol Spritz 0,2 l 7,50



Allergene und Zusatzstoffe

Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Alle Fischarten, Kaviar

Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,
Hummer, Scampi

Glutenhaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse,
Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Milch aller Säugetiere

Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg
oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes

SO₂, Dazu gehören mit Schwefel

behandelt: Trockenobst, getrocknete
Gemüse, Pilze, Tomatenpuree, Kartoffel-
produkte, Wein, Bier

Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Schnecken, Abalone, Oktopoden,
Tintenfische, Calamares, Muscheln,
Austern

Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse