

# Konart

• AFGHANISCHE SPEZIALITÄTEN •  
SPEISEKARTE

## Salate

GEMISCHTER SALAT (*k)	8.50€
Gemischte Salatvariation mit unserer hausgemachten Vinaigrette	
SALAT-E-AFGHANI (*k)	8.50€
Traditionelle afghanische Salatvariation mit Tomaten, Zwiebeln, Minze, frischen Koriander und unserer hausgemachten Vinaigrette	
SALAT-E-HEWAD (*g   k)	11.00€
Salatvariation mit Ziegenkäse, frischen Datteln und unserer hausgemachten Vinaigrette	
SALAT-E-MORGH (*g   k)	11.50€
Salatvariation mit gegrillter Hähnchenbrust und unserer hausgemachten Vinaigrette	

## Suppen

DAAL-SUPPE	7.50€
Afghanische Linsensuppe	
MASCHAUA (*a   g)	7.90€
Traditioneller afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Linsen, Kichererbsen, Weizen, Ingwer und dazu unser Kräuterquark	

## Warme Vorspeisen

BOLANI KATSCHALU (*a   g   m)	7.90€
Klassische gebratene afghanische Teigtasche mit einer würzigen Füllung aus Frühlingszwiebeln und Kartoffeln, serviert mit unserem Kräuterquark	
BORANI KADOO (*a   g   m)	9.90€
Sanft geschmorter Kürbis in einer süßlich würzigen Tomaten-Safran Sauce, angerichtet auf einem cremigem Quarkbett mit afghanischem Fladenbrot	
BORANI BADENJAN (*a   g   m)	10.50€
Gebratene Aubergine in einer Tomaten-Zwiebel Sauce, auf einem cremigem Quarkbett mit afghanischem Fladenbrot	

## Spezialitäten

SAFRAN TSCHALAU MORGH (süß/ pikant)	19.90€
Sanft geschmortes Hähnchenfleisch in pikanter Linsen-Safran Sauce, mit getrockneten Pflaumen und Rhabarber auf gebackenem Basmatireis	
SAFRAN TSCHALAU GOSCHT	20.90€
Sanft geschmortes Lammfleisch in pikanter Linsen-Safran Sauce, mit getrockneten Pflaumen und Rhabarber auf gebackenem Basmatireis	
KORME SHIRIN	20.50€
Sanft geschmortes Lammfleisch in Tomaten-Safran-Kardamom Sauce auf gebackenem Basmatireis	
DO PIASA (*a)	20.90€
Sanft geschmortes Lammfleisch in feiner Linsen-Kurkuma Sauce, mit marinierten Zwiebeln und Minze auf einem Teigfladen	
GEMISCHTER GRILLTELLER (*a   g   k)	22.90€
Gemischte Grillvariationen, serviert mit einer traditionellen Salatvariation auf gebackenem Teigfladen	
TSCHABLI KABAB (*a   l)	17.90€
Gegrilltes würziges Rinderhackfleisch mit afghanischen Gewürzen und einer traditionellen Salatvariation auf gebackenem Teigfladen	
KOFTA TSCHALAU	17.90€
Würziges Rinderhackfleisch in einer pikanten Linsensauce auf gebackenem Basmatireis	
ASHAK (*a   g)	17.90€
Teigtaschen gefüllt mit Porree, überzogen mit pikanter Hackfleischsauce auf einem Kräuter-Quarkbett	
MANTU (*a   g)	18.50€
Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, überzogen mit einer pikanten Linsensauce auf einem Kräuter-Quarkbett	

## Geflügel-Spezialitäten vom Grill

KABABE MORGH BA SALAT <sup>(\*a | g | l | l)</sup> 19.00€  
Gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit unserer afghanischen Gewürzmischung, serviert auf gebackenem Teigfladen und einer traditionellen Salatvariation

KABABE MORGH <sup>(\*g)</sup>  
Gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit unserer afghanischen Gewürzmischung, + einer Reis-Variation + einer traditionellen Beilage

### + Reis-Variationen:

TSCHALAU 18.50€  
Gebackener Basmatireis nach afghanischer Art

PALAU 19.90€  
Braun gebackener Basmatireis, gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Kreuzkümmel, Kardamom und Sternanis

QUABELI PALAU <sup>(\*h)</sup> 20.90€  
Traditionell braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen

SAMAROD PALAU 20.50€  
Gebackener Spinat-Basmatireis mit hauseigenen Gewürzen

NARENDJ PALAU <sup>(\*h)</sup> 20.90€  
Gebackener Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale

### + Traditionelle Beilagen:

SPINAT NACH AFGHANISCHER ART | KARTOFFELN | AUBERGINEN

### Empfehlung des Kochs

QUABELI WA BADENJAN BORANI <sup>(\*h)</sup> 21.50€  
Gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, dazu braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigen Quarkbett

NARENDJ WA BADENJAN BORANI <sup>(\*h)</sup> 21.50€  
Gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf gebackenem Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigen Quarkbett

## Lamm-Spezialitäten vom Grill

KABABE TEKKA BA SALAT <sup>(\*a | g | l)</sup> 21.90€

Grillspieß vom Lamm, pikant mariniert, mit unserer afghanischen Gewürzmischung, serviert auf gebackenem Teigfladen und einer traditionellen Salatvariation

KABABE TEKKA <sup>(\*a | g | k)</sup>

Grillspieß vom Lamm, pikant mariniert, mit unserer afghanischen Gewürzmischung, + einer Reis-Variation + einer traditionellen Beilage

### + Reis-Variationen:

TSCHALAU 22.90€

Gebackener Basmatireis nach afghanischer Art

PALAU 22.90€

Braun gebackener Basmatireis, gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Kreuzkümmel, Kardamom und Sternanis

QUABELI PALAU <sup>(\*h)</sup> 23.50€

Traditionell braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen

SAMAROD PALAU 22.90€

Gebackener Spinat-Basmatireis mit hauseigenen Gewürzen

NARENDJ PALAU <sup>(\*h)</sup> 23.50€

Gebackener Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale

### + Traditionelle Beilagen:

SPINAT NACH AFGHANISCHER ART | KARTOFFELN | AUBERGINEN

### Empfehlung des Kochs

QUABELI WA BADENJAN BORANI <sup>(\*h)</sup> 23.90€

Grillspieß vom Lamm, pikant mariniert, dazu braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigen Quarkbett

NARENDJ WA BADENJAN BORANI <sup>(\*h)</sup> 23.90€

Grillspieß vom Lamm, pikant mariniert, auf gebackenem Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigen Quarkbett

## Rind-Spezialitäten vom Grill

KABABE SIEGHI SHAMI BA SALAT <sup>(\*a | g | l)</sup> 18.90€

Gegrillte Rinderhackfleisch-Spieße, pikant mariniert, mit unserer afghanischen Gewürzmischung, serviert auf gebackenem Teigfladen und einer traditionellen Salatvariation

KABABE SIEGHI SHAMI <sup>(\*a | g | k)</sup>

Gegrillte Rinderhackfleisch-Spieße, pikant mariniert, mit unserer afghanischen Gewürzmischung, + einer Reis-Variation + einer traditionellen Beilage

### + Reis-Variationen:

TSCHALAU 19.50€

Gebackener Basmatireis nach afghanischer Art

PALAU 19.50€

Braun gebackener Basmatireis, gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Kreuzkümmel, Kardamom und Sternanis

QUABELI PALAU <sup>(\*h)</sup> 20.90€

Traditionell braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen

SAMAROD PALAU 19.50€

Gebackener Spinat-Basmatireis mit hauseigenen Gewürzen

NARENDJ PALAU <sup>(\*h)</sup> 20.90€

Gebackener Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale

### + Traditionelle Beilagen:

SPINAT NACH AFGHANISCHER ART | KARTOFFELN | AUBERGINEN

### Dazu empfehlen wir

DREI KRÄUTER-QUARK 4.50€

Quark mit Dill, Minze und Koriander

# Lamm-Spezialitäten geschmort

## GOSCHT (\*a | g | k)

Sanft geschmortes Lammfleisch nach afghanischer Art, + einer Reis-Variation + einer traditionellen Beilage

### + Reis-Variationen:

TSCHALAU	19.50€
Gebackener Basmatireis nach afghanischer Art	
PALAU	20.50€
Braun gebackener Basmatireis, gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Kreuzkümmel, Kardamom und Sternanis	
QUABELI PALAU (*h)	21.50€
Traditionell braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen	
SAMAROD PALAU	20.50€
Gebackener Spinat-Basmatireis mit hauseigenen Gewürzen	
NARENDJ PALAU (*h)	21.50€
Gebackener Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale	

### + Traditionelle Beilagen:

SPINAT NACH AFGHANISCHER ART | KARTOFFELN | AUBERGINEN

### Empfehlung des Kochs

QUABELI WA BADENJAN BORANI (*h)	21.90€
Sanft geschmortes Lammfleisch, dazu braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigen Quarkbett	
NARENDJ WA BADENJAN BORANI (*h)	21.90€
Sanft geschmortes Lammfleisch, auf gebackenem Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigen Quarkbett	

# Geflügel-Spezialitäten geschmort

## MORGH

Sanft geschmortes Hähnchenfleisch nach afghanischer Art, + einer Reis-Variation + einer traditionellen Beilage

### + Reis-Variationen:

PALAU 17.90€

Braun gebackener Basmatireis, gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Kreuzkümmel, Kardamom und Sternanis

QUABELI PALAU (\*h) 18.90€

Traditionell braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen

SAMAROD PALAU 18.50€

Gebackener Spinat-Basmatireis mit hauseigenen Gewürzen

NARENDJ PALAU (\*h) 19.50€

Gebackener Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale

### + Traditionelle Beilagen:

SPINAT NACH AFGHANISCHER ART | KARTOFFELN | AUBERGINEN

## Empfehlung des Kochs

QUABELI WA BADENJAN BORANI (\*h) 19.90€

Sanft geschmortes Hähnchenfleisch, dazu braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigen Quarkbett

NARENDJ WA BADENJAN BORANI (\*h) 19.90€

Sanft geschmortes Hähnchenfleisch, auf gebackenem Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigen Quarkbett

# Vegetarische & Vegane Spezialitäten

TSCHALAU 14.90€  
Gebackener Basmatireis nach afghanischer Art + einer traditionellen Beilage

PALAU 14.90€  
Braun gebackener Basmatireis, gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Kreuzkümmel, Kardamom und Sternanis + einer traditionellen Beilage

QUABELI PALAU (\*h) 15.50€  
Traditionell braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen + einer traditionellen Beilage

SAMAROD PALAU 15.50€  
Gebackener Spinat-Basmatireis mit hauseigenen Gewürzen + einer traditionellen Beilage

NARENDJ PALAU (\*h) 15.50€  
Gebackener Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale + einer traditionellen Beilage

QUABELI PALAU BAGARI 15.90€  
WA BADENJAN BORANI (vegetarisch) (\*g | h)  
Braun gebackener Gewürzreis, mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce, auf cremigen Quarkbett

NARENDJ PALAU E BAGARI 15.90€  
WA BADENJAN BORANI (vegetarisch) (\*g | h)  
Gebackener Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale, serviert mit gebratenen Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce, auf cremigen Quarkbett

SAFRAN TSCHALAU BAGARI (süß/ pikant) 15.50€  
Pikante Linsen-Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen und Rhabarber, auf gebackenem Basmatireis

DAAL 14.90€  
Gelbe Linsen mit frischem Koriander, Knoblauch, Ingwer und Kurkuma wahlweise verfeinert mit gebackenem Basmatireis oder afghanischem Naanbrot

## + Traditionelle Beilagen

SPINAT NACH AFGHANISCHER ART | KARTOFFELN | AUBERGINEN

## Beilagen

NAAN-E-AFGHANI <sup>(*a)</sup>	2.90€
Speziell von uns gebackenes Fladenbrot nach afghanischer Art	
DREI KRÄUTER-QUARK <sup>(*g)</sup>	3.90€
Quark mit Dill, Minze und Koriander	
TSCHALAU	7.50€
Gebackener Basmatireis nach afghanischer Art	
PALAU	7.50€
Braun gebackener Basmatireis gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Kreuzkümmel, Kardamom und Sternanis	
QUABELI PALAU <sup>(*h)</sup>	8.00€
Afghanisch traditioneller braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen	
SAMAROD PALAU	7.50€
Gebackener Spinat-Basmatireis mit hauseigenen Gewürzen	
NARENDJ PALAU <sup>(*h)</sup>	8.00€
Gebackener Safran-Basmatireis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale	
SPINAT (nach afghanischer Art)	7.90€
Spinat, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom	
KARTOFFELN	7.90€
Kartoffeln mit Erbsen in kräftig gewürzter Sauce	
AUBERGINEN	8.50€
Auberginen in einer pikanten Tomaten-Zwiebel Sauce mit Koriandersamen	

## Desserts

FERNI <sup>(*g   h)</sup>	6.50€
Afghanische Safran-Kardamom-Creme mit Mandeln und Bitterorangenschale	
GULAB JAMAN <sup>(*a   g   h)</sup>	6.50€
Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup und Kardamom	
SHIR-BERINSCH <sup>(*g   h)</sup>	6.50€
Milchreis zubereitet nach altem Familienrezept	

## Alkoholfreie Getränke

COLA   COLA LIGHT (0,2l)	3.50€
EISTEE BURKHARDT (0,33l) Granatapfel   Blaubeere   Pfirsich	3.70€
LIMO (0,4l)	3.90€
PAULANER SPEZI (0,33l)	3.90€
TONIC WATER (0,2l) Fever-Tree   Thomas Henry   Goldberg	3.50€
SCHWEPPE WILD BERRY (0,2l)	3.50€
THOMAS HENRY (0,2l) Bitter Lemon   Ginger Ale   Ginger Beer	3.50€

## Wasser

HEWAD WASSER (0,4l) Holunder, Gurke, Minze und frischen Früchten	5.50€
ADELHOLZENER (0,25l) Classic   Naturell	2.90€

## Weißwein (0.2l | 0.75l)

(I) ZENATO LUGANA LAGO <sup>DOP</sup> 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	6.90€	
Strohgelb, mit einem ausladenden Duft nach Blumen, Honig und süßen Gewürzen. Der volle, frische Geschmack klingt mit einer eleganten Mandelnote aus.		
(D) HEGER GRAUBURGUNDER <sup>QBA</sup> 2018 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	7.50€	
Feinwürziger, rauchiger Melonenduft, zarterbe Frucht, rassig, spritzig.		
(Ö) THIERY-WEBER GRÜNER VELTLINER 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	7.50€	
Helles Gelb, ein fruchtig-pfeffriger Wein mit feiner Säure, typischer Grüner Veltliner. Leichter Restzucker, typisches Pfefferl im Abgang.		
(F) HORGELUS COLOMBARD-SAUVIGNON <sup>IGP</sup> 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	7.90€	32.00€
Strohgelb, mit einem ausladenden Duft nach Blumen, Honig und süßen Gewürzen. Der volle, frische Geschmack klingt mit einer eleganten Mandelnote aus.		
(F) LOUIS LATOUR ARDECHE CHARDONNAY <sup>VDP</sup> 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	8.50€	36.00€
Dieser Weißwein ist von kräftiger Art, dabei elegant und delikater mit Blumen- und Honigaromen. Ein Wein von schöner Reinheit und Reife.		
(D) PRINZ V. HESSEN JOHANNISBERGER RIESLING 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	8.90€	34.00€
Dieser Riesling überzeugt mit einem eleganten Körper und einem frischen Geschmack.		
(I) CÀ MAIOL PRESTIGE LUGANA <sup>DOP</sup> 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	-	36.00€
Ein delikater, sehr trockener Wein mit dem Duft nach grünem Apfel, Limette und wildem Thymian. Angenehm und delikater am Gaumen, perfekt ausbalanciert, mit einem mineralischen Finish.		
(D) PFANDTURM GRAUBURGUNDER <sup>QBA</sup> DR. KÖHLER 2019 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	-	36.00€
Nase mit weichen Karamellbonbons, Blumenwiese, einer Spur Bourbon Vanille und eingemachter Kernobstfrucht. Klar und feinsaftig, eingemachte Birnen- und Apfelfrucht mit wieder etwas Vanille und sogar Butter, lebendig frisch mit Zug.		
(I) CÀ DEI FRATI LUGANA <sup>DOP</sup> 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	-	46.00€
Helles, strahlendes Goldgelb. Sehr elegantes, blumiges Bukett mit Aromen von hellen, reifen Früchten und Noten von Akazienblüten. Am Gaumen vollmundig und frisch mit feiner Frucht, milder Säure und einer feinen, mineralischen Note. Sehr anhaltend im Geschmack.		

## Rotwein (0.2l | 0.75l)

(F) LUC PIRLET MERLOT CLASSIQUE PAYS D'OC IGP 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	7.90€	34.00€
Tiefe, intensive Farbe. Delikate Verbindung von kleinen schwarzen Beeren und Gewürznoten, voll und geschmeidig, leichte Tannin Präsenz in der Jugend mit schneller Entwicklung. Gute Ausgewogenheit.		
(I) ITINERA PRIMITIVO SALENTO IGP BARRIQUE 2019 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	7.90€	34.00€
Ein orientalisches Erlebnis, mit Aromen von Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Eine explosionsartige Fülle am Gaumen endet mit sanften Tanninen.		
(D) EMIL BAUER CABERNET SAUVIGNON 2018 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	9.90€	42.00€
Dieser Rotwein wird Sie mit seiner gehaltvollen Ader und feinen Fruchtsäure in seinen Bann ziehen. Der Abgang offenbart sich fruchtig und frisch zugleich.		
(Ö) MARKOWITSCH RUBIN CARNUNTUM ZWEIGELT 2018 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	9.90€	42.00€
Tiefes Rubinrot, intensiver Duft nach Kirschen, Weichseln und dunklen Beeren, weich und füllig am Gaumen und kräftig im Abgang.		
(S) BARON DE LEY RESERVA RIOJA TEMPRANILLO 2016 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	-	46.00€
Dieser 100-prozentige Tempranillo gefällt durch seine feinen Vanille- und Gewürznoten sowie seinen an Lakritze und Waldbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack.		

## Rosé (0.2l | 0.75l)

(I) LENOTTI BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOP 2020 [ <i>mild</i> ] <sup>(*)3</sup>	7.90€	32.00€
Leuchtendes Himbeerrosa im Glas. In der Nase aromatische Waldfrüchte und kleine Erdbeeren. Fruchtig und unkompliziert, duftig und frisch.		
(Ö) UMATHUM ROSA ROSÉ SAIGNÉE 2020 [ <i>trocken</i> ] <sup>(*)3</sup>	-	39.00€
Strahlendes Himbeerrot, intensiver Duft nach Himbeeren mit Anklängen von roter Grapefruit. Am Gaumen Himbeer- und Erdbeernoten, getragen von milder Säure und zarten Gerbstoffen.		

# Schaumwein (0.1l | 0.75l)

(F) BOUVET CREMANT DE LOIRE BRUT BLANC 5.90€ 46.00€  
AOP EXCELLENCE

80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay

Handlese, Methode Traditionelle (Flaschengärung), hellgelb, feine, langanhaltende Perlung - elegant, spritzig und erfrischend, schöne Nase - blumig, fruchtig (weiße Blumen, Geißblatt, Akazie).

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

### ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte (*Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse*)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 Koffein
- 10 Chinin
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 enthält Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Nitritpökelsalz
- 15 Taurin
- 16 Tartrazin (*kann die Aktivität/Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen*)