

ТОКИНĀ

VIETNAMESE FOOD

TOKIHA

Vietnamese Food

Vietnamesen verwenden oft Gewürze wie Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras und Kräuter...keine getrockneten oder verarbeiteten Gewürze.

Die Einfachheit und Vielfalt der vietnamesischen Straßenküche erstreckt sich von landestypischen Gerichten wie Cơm, Bún, Phở, über Frühlingsrollen, Salate, diverse Sorten von Fingerfood bis hin zu aromatischen Currys.

Unsere Mission ist es, euch die authentische Straßenküche Vietnams näher zu bringen.

Wir wünschen euch einen guten Appetit.

Ihr TOKIHA Team.

Tokiha - Vietnamese Food

Dieskaufstraße 140, 04249 Leipzig

E-Mail: tokiha.leipzig@gmail.com

Tel. : 0341 69941649

Wir freuen uns immer auf eure Feedbacks.



Cơm văn phòng

_ Business Lunch _

Montag - Freitag : 11:30 Uhr - 15:00 Uhr Außer an Feiertage

1 Sauer-Scharf-Suppe oder **5 Mini-Frühlingsrollen** zu jedem Mittagsgericht.

Außerdem gibt es für Euch auch vergünstigte Getränke (s. Rückseite)

11. **Mango Salat**nd
- Veggie 9,9
 - Chicken od. Tofu 10,9
 - Garnelen 12,9

13. **Mango-Curry-Kokos**^{gd}
- Chicken od. Tofu 10,9
 - crispy chicken 12,5
 - Knusprige Ente 13,5
 - Entenstreifen 12,5

14. **Red-Curry-Kokos**^{gd}
- Chicken od. Tofu 10,9
 - crispy chicken 12,5
 - Knusprige Ente 13,5
 - Entenstreifen 12,5

19. **Gà Chiên**^{wh,ca,4} 11,9
- Knuspriges Hähnchenfilet auf buntem Gemüse, serviert mit Reis und dazu :
- Süß-sauer-Sauce^{eg,r}
 - Erdnuss-Sauce^{f,r}
 - Pikant-Sauce

20. **Vịt Chiên**^{wh,c,4} 13,5
- Knusprige Ente auf buntem Gemüse, serviert mit Reis und dazu :
- Süß-sauer-Sauce^{eg,r}
 - Erdnuss-Sauce^{f,r}
 - Pikant-Sauce

- V1. **Bún Bò**^{de,f,r}
- Zartes Fleisch, kurz gebraten, auf frischem Salat, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischen Kräutern und einer aromatischen „Nuoc Mam“-Sauce. Serviert mit Reis oder Reismudeln
- Chicken 11,5
 - Rind 12,5

- V5. **Phở**^{wh,4}
- Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig gewürzten Fleischfond, dazu zartes Fleisch, Koriander und Lauchzwiebeln.
- Chicken 10,9
 - Rind 12,5
 - Tofu 10,9

vegan 

- Vegan 1. **Đậu Sốt Cà Chua** 11,5
- gebackenem Tofu in hausgemachter Tomaten-Sauce. Abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander. Reis und Salat als Beilage.

- Vegan 3. **Udon Xào**^{wh,f,l,n} 13,9
- gebratene Udon-Nudeln mit pikanter Vegan-Soja-Sauce, saisonale Gemüse und Tofu. Verfeinert mit Sesamkörner.

Cơm văn phòng

_ Business Lunch _

Drinks

	<u>0,25 L</u>	<u>0,75 L</u>
Mineralwasser  Naturell	2.0 2.5	5.5 6.5
(Selters Glasflasche)  Classic		
	<u>0,3 L</u>	<u>0,4 L</u>
Coca-Cola & Co. ^{1.10}	2.5 3.2	3.5 4.4
A - Saft / -schorle	2.5 3.5	3.5 4.4
O - Saft / -schorle	2.5 3.5	3.5 4.4
Mangosaft / -schorle	2.5 3.5	3.5 4.4
Ginger Ale	2.5 3.5	3.5 4.4
Vitamalz	2.5 3.5	
Bionade	2.5 3.9	

Hausgemachte Getränke

Mangolassi 5.5 ~~6.2~~

Hausgemachte Pfirsicheistee 4.9 ~~5.7~~

Lychee-Soda  4.9 ~~5.7~~

Entspannt Ihr Euch mit dieser erfrischend fruchtigen vietnamesischen Litschi-Limonade !

Chanh Đá  4.9 ~~5.7~~

Probiert Ihr doch einmal das vietnamesische Getränk, das das ganze Land begeistert. 

Natürlich frisch gepresst. Lecker und erfrischend.

TEE

Jasmin Tee 2.5 ~~3.9~~

Grüner Tee 2.5 ~~3.5~~

Trà Chanh Sả (frischer Zitronengras - Limetten Tee) 3.9 ~~4.7~~

Trà Gừng (frischer Ingwer u. Honig Tee) 3.9 ~~4.7~~

Trà Bạc Hà (frischer Pfefferminz u. Honig Tee) 3.5 ~~4.5~~

Vorspeise

1. **Súp chua cay** - Sauer-scharf-Suppe ^{wh,c,4,15} 4,20
2. **Súp Dừa** - Kokosmilchsuppe ^{g,d}
Pikante Suppe mit Champignons, Tomaten und Galangawurzeln in Kokosmilch und asiat. Kräutern, optional passend dazu
1 Portion Reis oder Reismudeln +2,00
- Chicken 5,20 | - Garnelen 5,90
- Tofu 5,20 | - Veggie 5,20
3. **Súp Wantan** ^{a,wh,b,d} 5,20
Eine köstliche asiatische Suppe mit Garnelen-Hähnchen gefüllten Teigtaschen.
4. **Nem Cuốn** - Sommerrollen ^e
Fingerfood aus Vietnam. Die fettarmen vitaminreichen Röllchen sind einfach mega gesund, werden mit frischem Salat, Eierstreifen, Reismudeln, Kräutern und Fleisch nach Wahl in Reispapier eingerollt. Eine leckere **Vegan-Hoisin** als Dip.
- Chicken^o 5,20 | - Garnelen^o 5,90
- Tofu **vegan** 5,20 | - Mangostreifen **vegan** 5,20
5. **Chả Giò** (2 Stück) ^{b,c,d,f,4} 6,20
Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Hackfleisch-Garnelen-Füllung.
„Nước mắm „ als Dip.
6. **Minifrühlingsrollen** ^{wh,f,n} **vegan** 4,20
(6 Stück)

Vorspeise

7. **Gà Sa-tế**^{eg} 5,50
2 in Zitronengras marinierte Chicken-Spieße, frisch zubereitet, abgeschmeckt mit Erdnuss-Sauce.
8. **Wantan Chiên**^{wh,b,d} (5 Stück) 4,90
Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Garnelen-Hähnchen-Füllung.
9. **Seetang-Gurken-Salat**^{n,r,t} 4,20
Einfach wohltuend, lecker und erfrischend
10. **Đỗ Lòng - Edamame** **vegan** 4,20
leicht gesalzene Japanische Jungsojabohnen. Auch in Vietnam als Snack beliebt. Klein, grün, gesund.
11. **Gyoza-**^{l,t,A} (3 Stück) 4,50
Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Garnelen-Hähnchen-Füllung.
12. **Chiên cốm**^{wh}
Im grünen Jungreis-Panade, knusprig gebacken, mit hausgemachter Chili-Mayonnaise. Auswahl mit:
- Garnelen 6,20
- Tofu **vegan** 5,50
13. **TOKIHA-Vorspeise-Mix**^{wh,b,c,d,e,f,g,t} 13,90
eine gemischte Vorspeise (für 2 Per.).
Chicken-Sommerrolle + vietnam. Frühlingsrollen + Sate' chicken + crispy wantan + Edamame
Dazu die passende Dips.

Salate

S1. Gỏi Xoài - Mango Salat ^{n.d}

Sommer pur. Einfach exotischer bunter Salat mit frischen Mangostreifen, Paprika, Gurken und vietnamesischen Kräutern. Dazu eine aromatische traditionelle Sauce.

- Veggie	9,90	:		
- Chicken od. Tofu	10,90	:	- Garnelen	12,90
- Knusprige Ente	12,90	:		

S2. Gỏi Miến - Glasnudelsalat ^{ed}

Bunter Salat mit Glasnudeln und vielen verschiedenen asiatischen Kräutern. Exotisch, scharf gewürzt und mit einer aromatischen hausgemachten Sauce verfeinert.

- Veggie	9,90	:	- Rind	12,50
- Chicken od. Tofu	10,90	:	- Garnelen	12,90

S3. Phở Trộn ^{c.e.f.r}

Erfrischender Reisbandnudeln-Salat. Besonderes an heißen Sommertagen lieben die Vietnamesen dieses leichte Gericht. Also, lauwarme Reisbandnudeln mit frischem Salat, Omelettstreifen, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und abgeschmeckt mit

leckerer Hoisin-Sauce. Wahlweise mit :

- Veggie	11,50	:	- Rind	13,50
- Chicken od. Tofu	12,50	:	- Garnelen	14,50
- Knusprige Ente	14,50	:		

Klassiker Hauptspeise

14. **Mỳ xào- Gebratene Nudeln** ^{4,A,f}
Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse. Wahlweise mit:
- | | | | |
|--------------------|-------|------------------|-------|
| - Veggie | 7,50 | - Garnelen | 10,90 |
| - Chicken od. Tofu | 7,90 | - Knusprige Ente | 10,90 |
| - Rind | 10,90 | - Crispy Chicken | 9,50 |
15. **Cơm Rang- Gebratener Reis** ^{4,A,f}
mit Ei und Gemüse , Wahlweise mit:
- | | | | |
|--------------------|-------|------------------|-------|
| - Veggie | 8,50 | - Knusprige Ente | 11,90 |
| - Chicken od. Tofu | 8,90 | - Garnelen | 11,90 |
| - Crispy chicken | 10,50 | | |
16. **Gà Xào** ^f 9,90
Zartes Hähnchen fleisch gebraten mit frischem Gemüse auf Duftreis mit folgenden Saucen nach Deiner Auswahl:
- Süß-sauere Orangen-Sauce
 - ^{f,r} Pikante Sauce
 - ^{e,g,r} Erdnuss Sauce
19. **Gà Chiên** ^{wh,c,a,t,} 11,90
Knuspriges Hähnchen ~~riflet~~ auf buntem Gemüse, serviert mit Reis und dazu :
- Süß-sauere Orangen-Sauce
 - Pikante Sauce
 - Erdnuss Sauce
20. **Vịt Chiên** ^{wh,a,t,} 13,50
Knusprige Ente auf buntem Gemüse, serviert mit Reis und dazu :
- Süß-sauere Orangen-Sauce
 - Pikante Sauce
 - Erdnuss Sauce

Tokiha - Das Beliebte

21. Mì Udon Cà-ri^{L,a}

Gebratene Udon-Nudeln mit pikanter Soja-Curry-Sauce und knackig buntem Gemüse, verfeinert mit Basilikum und Röstzwiebeln.

- Veggie	10,50	- Garnelen	13,50
- Chicken od. Tofu	10,90	- Entenstreifen	12,90
- Rind	12,90		

22. Sốt Lạc^{e,g,d}

Cremige Erdnuss-Curry-Kokos-Sauce mit frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Erdnüssen. Serviert mit Reis als Beilage.

- Veggie	10,50	- Knusprige Ente	13,50
- Chicken od. Tofu	10,90	- Garnelen	13,50
- crispy chicken	12,50	- Entenstreifen	12,50

23. Sốt Xoài^{g,d}

frisches knackiges Gemüse einschließlich frische Mango in einer fruchtigen Mango-Kokos-Sauce. Reis als Beilage.

- Veggie	10,50	- Knusprige Ente	13,50
- Chicken od. Tofu	10,90	- Garnelen	13,50
- crispy chicken	12,50	- Entenstreifen	12,50

24. Cơm Cà-ri^{g,d}

Brokkoli, Paprika, Aubergine und Co. in cremiger roter Curry-Kokos-Sauce. Der ganze Geschmack wird von Basilikum abgerundet. Reis als Beilage.

- Veggie	10,50	- Knusprige Ente	13,50
- Chicken od. Tofu	10,90	- Garnelen	13,50
- crispy chicken	12,50	- Entenstreifen	12,50

Tokiha - Das Beliebte

25. Cơm gà Teriyaki ^{f.n}

Mariniert, frisch gegrillt, mit japanischer Teriyaki-Sauce auf Saison-Gemüse. Serviert mit Reis als Beilage.

Wahlweise mit:

- Chicken-Filet 14,50
- Lachs 18,90

28. Pepper-Beef ^{L.f} 13,90

kurz gebratenes Rind fleisch in pikanter Soja-Chili-Sauce auf Blattgemüse mit Kräutern, Basilikum und schwarzem grobem Pfeffer. Reis oder Reismudeln als Beilage.

31. Gà Xào Sả ^b

Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch, Chilischoten, Zitronengras, Zwiebeln und Lauch aus dem Wok gebraten. Serviert mit Reis oder Reismudeln als Beilage.

- | | | | | |
|-----------|-------|---|------------|-------|
| - Chicken | 12,50 | ⋮ | - Garnelen | 16,90 |
| - Rind | 13,90 | ⋮ | - Tofu | 12,50 |

Tokiha - Das Original

V1. Bún Bò ^{d,e,f,r}

Zartes Fleisch, mariniert mit Zitronengras, kurz gebraten, auf frischem Salat, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischen Kräutern und einer aromatischen „Nuoc Mam“-Sauce. Serviert mit Reis oder Reismudeln

- Chicken	11,50	⋮
- Rind	12,50	⋮

V2. Bún Nem ^{c,d,f}

13,50

Eines der Traditionsgerichte aus Hanoi. Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit Hackfleisch-Garnelen-Füllung auf frischem buntem Salat und vietnamesischen Kräutern. Dazu reichen wir eine Portion Reismudeln mit traditioneller „Nuoc-Mam“-Sauce.

V3. Chả Lá Lốt ^{4,d}

14,90

Dieses Gericht gehört zu den Klassiker, wenn man nach Vietnam reist. Pikant-marinierte Fleischfüllung in leckeren Betelblättern eingerollt, angebraten. Reismudeln und frischer Salat als Beilage. Dazu traditionelle Sauce und abgeschmeckt mit frischen Kräutern.

V4. Đậu Sốt Cà Chua **vegan**

11,50

ist ein vietnamesisches Volkssessen mit gebackenem Tofu in frisch hausgemachter Tomaten-Sauce. Abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander. Reis und Salat als Beilage.

Tokiha - Das Original

V5. **Phở** - Große Suppe ^{wh,4}

Phở und Vietnam : Das gehört zusammen wie Frankreich und Crêpes, Italien und Pizza. Das ist Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig gewürzten Fleischfond, dazu zartes Fleisch, verfeinert mit frischem Koriander und Lauchzwiebeln.

- Chicken	10,90
- Rind	12,50
- Tofu	10,90

V6. **Phở Xào** - ^{l,wh,4} Gebratene Reisbandnudeln

Gebratene Reisbandnudeln mit Knoblauch und frischem Saison-Gemüse. Abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und asiatischen Kräutern.

- Veggie	10,90	- Garnelen	13,90
- Chicken od. Tofu	11,90	- Entenstreifen	12,90
- Rind	12,90		

V7. **Phở trộn**- **Phở Salat** ^{wh,c,d,e}

Erfrischender Reisbandnudeln-Salat. Besonderes an heißen Sommertagen lieben die Vietnamesen dieses leichte Gericht. Also,lauwarme Reisbandnudeln mit frischem Salat ,vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und abgeschmeckt mit hausgemachter **Vegan-Soja-Sauce**
Wahlweise mit:

- Tofu	11,5
- Ente kross ^a	13,9
- Garnelen	13,9

Tokiha - Das Original

V9. Gà Xiên - Chicken-Sate'-Spieße ^{e.f.g.d} 13,50

In Zitronengras frisch marinierte Hähnchenfilet-Spieße auf knackig-buntem Gemüse, abgeschmeckt mit Erdnuss-Kokos-Sauce. Als Beilage Reis oder Reismudeln.

V10. Bún Chả ^{4,d} 14,90

Bún Chả ist ein Lieblingsgericht sowohl für lokale Bewohner als auch für ausländische Touristen bei den Vietnam-Reisen. Einfach eine Kombination zwischen Reismudeln, gegrilltem Schweinefleisch, Salat, spezieller Sauce und mit vietnamesischen Kräutern serviert.



WEITERE VEGANE OPTIONEN



Tokiha - VEGAN

- Vegan 1. **Phở Xào chay** ^{L,wh} **vegan**  12,90
gebratene Reisbandnudeln mit pikanter Vegan-Soja-Sauce, verschiedene saisonale Gemüse und Tofu. Verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander.
- Vegan 2. **Rau Xào Đậu Phụ** ^f **vegan**  13,50
frisches Gemüse und Tofu aus dem Wok in veganer Soja-Chili-Knoblauch-Sauce, abgerundet mit Basilikum. Reis oder Reisnudeln als Beilage.
- Vegan 3. **Udon Xào** ^{Wh,f,l,n} **vegan**  13,90
gebratene Udon-Nudeln mit pikanter Vegan-Soja-Sauce, verschiedene saisonale Gemüse und Tofu. Verfeinert mit Sesamkörner.
- Vegan 4. **Đậu Sốt Cà Chua** **vegan**  11,50
ist ein vietnamesisches Volksessen mit gebackenem Tofu in frisch hausgemachter Tomaten-Sauce. Abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander. Reis und Salat als Beilage.
- Vegan 5. **Teriyaki** ^{f,n} **vegan**  13,50
Knusprig gebackene Tofu mit japanischer Teriyaki-Sauce auf Salatbett und Saison-Gemüse. Abgerundet mit Sesamkörnchen. Reis oder Reisnudeln als Beilage.

Tokiha - Nachtisch

- D1. **Chuối Chiên** ^{a.n.wh} 4.9
Gebackene Bananen sind in Vietnam auch ein sehr beliebtes Dessert, frisch frittiert, außen knusprig, innen bananig-zart, mit Honig und Kokosraspeln verfeinert.
- D3 **Bánh Rán** 5.5
Sesambällchen - frittierte Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste und in knusprigem Sesam gewälzt, ein typisch vietnamesischer Nachtisch, Snack zum Tee oder für zwischendurch.
- D4 **Mochi Eiscreme** 7.5
verschiedene Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme serviert mit Obst der Saison

Getränke

Kalt

Mineralwasser ^{1.10}  Naturell
Classic
(Selters Glasflasche)

0,25 L

2.5

0,75 L

6.5

Coca-Cola & Co.

0,3 L

3.2

0,4 L

4.4

A - Saft / -schorle

3.3

4.4

O - Saft / -schorle

3.3

4.4

Mangosaft / -schorle

3.3

4.4

Ginger Ale

3.3

4.4

Vitamalz

3.3

-

Bionade

3.9

-

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

0,4 L

Mangolassi ^g 

6.2

Hausgemachte Pfirsicheistee

5.7

Lychee-Soda 

5.7

Entspannt Ihr Euch mit dieser erfrischend fruchtigen vietnamesischen Litschi-Limonade !

Chanh Đá 

5.7

Probiert Ihr doch einmal das vietnamesische Getränk, das das ganze Land begeistert. ■

Natürlich frisch gepresst. Lecker und erfrischend.

Wildberry-Pinky-Mocktail

6.7

Himbeere / Limetten / brauner Rohrzucker / Soda

Rosemary Blueberry-Mocktail

6.7

Blaubeere / Honig / Soda / Limetten / Rosmarin

Kaffee - Tee

Cà phê sữa đá^{log} - mit Eiswürfel

5.9

Die Franzosen haben den Kaffee vor mehr als 100 Jahren nach Vietnam gebracht.

Die Vietnamesen machten etwas Eigenes daraus :

Cà Phê Sữa Đá, starker Kaffee mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln. Vietnamesischer Eiskaffee.



Warm

Cà Phê nâu nóng^{log}

4.2

Vietnamesischer Kaffee. Die Zubereitung eines traditionellen vietnamesischen Kaffees, dem Ca Phe Phin, orientiert sich noch stark an der traditionell französischen Methode des Metallfilters.

Das Kaffeepulver wird dabei in den Phin (vietnamesisches Metallsieb) gefüllt, festgedrückt und mit heißem Wasser aufgegossen.

Tropfen für Tropfen, tropft dieser einem Espresso ähnliche Kaffee in ein mit süßer, dicklicher Kondensmilch gefülltes Glas.



TEE

Jasmin Tee 3.9

Grüner Tee 3.5

Trà Gạo (vietnamesischer grüner Reistee) 4.2

Trà Chanh Sả (frischer Zitronengras - Limetten Tee) 4.7

Trà gừng (frischer Ingwer u. Honig Tee) 4.7

Trà Bạc Hà (frischer Pfefferminz u. Honig Tee) 4.5



Bier

Bier vom Fass

	<u>0,3 L</u>	<u>0,5 L</u>
Ur-Krostitzer Pils	3.5	5.2
Radler	3.5	5.2
Diesel	3.5	5.2

Bier Flasche

	<u>0,3 L</u>	<u>0,5 L</u>
Ur-Krostitzer Pils	2.5	3.5
Ur-Krostitzer Schwarzes	-	4.7
Schöffelhofer Hefeweizen	-	4.7
Schöffelhofer Dunkel Pils	-	4.7
Saigon Bier (Vietnam)	4.2	
Singha Bier (Thailand)	4.2	
Tiger Bier (Singapur)	4.2	

Alkoholfreies Bier^a

Jever Fun	<u>0,3 L</u>	3.9
0% Hefeweizen	<u>0,5 L</u>	4.7

Aperitif & Wein

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 L	6.9
Aperol Prosecco Soda Orange		
Hugo	0,2 L	6.2
Holunderblütenlikör Prosecco Minz Limetten		

Rotwein

	<u>0,2 L</u>	<u>Fl. 0,75 L</u>
Chianti (trocken)	5.9	19,5
Dornfelder (lieblich)	5.9	19,5
Dornfelder (halbtrocken)	5.9	19,5

Weißwein

	<u>0,2 L</u>	<u>Fl. 0,75 L</u>
Chardonnay	5.9	19.5
Müller Thürgau	5.9	19.5
Weißburgunder	5.9	19.5

Schnaps

Haku Wodka (Von Japan)

Information

Allergene

- A - Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- Wh- Weizen
- Ry- Roggen
- Ba- Gerste
- Oa- Hafer
- Sp- Dinkel
- Ka- Kamut
- B- Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- C- Enthält E i/-Erzeugnisse
- D- Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- E- Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- F- Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- G- Enthält Milch/-Erzeugnisse (Laktosehaltig)
- H- Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw Nuss-erzeugnisse
- Al- Mandeln
- Ha- Haselnüsse
- Wa- Walnüsse
- Ca- Cashewnüsse
- Pe- Pekannüsse
- Br- Brasilianische Nüsse
- Pi- Pistazien
- Ma- Macadamianuss
- Qu- Queensland Nüsse
- L- Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- M- Enthält Senf/-Erzeugnisse
- N- Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- O- Enthält Schwefeloxid/Sulfide
- P- Enthält Lupine/-Erzeugnisse
- R- Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1- Mit Farbstoff
- 1.1- Könnten die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kinder beeinträchtigen
- 2- Mit Konservierungsstoff
- 2.1- Mit Nitritpökelsalz
- 2.2- Mit Nitrat
- 2.3- Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3- Mit Antioxidationsmittel
- 4- Mit Geschmacksverstärker
- 5- Sulfide
- 6- Geschwärzt
- 7- Gewachst
- 8- Mit Phosphat
- 9- Mit Süßungsmittel(n)
- 9.1- Enthält Phenylalanin
- 9.2- Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 10- Enthält Koffein
- 10.1- Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen.
- 10.2- Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht geeignet.
- 11- Enthält Chinin
- 12- gentechnisch verändert
- 13- Enthält Säuerungsmittel
- 14- Enthält Stabilisatoren
- 15- Enthält Eiweiß
- 15.1- Enthält Milcheiweiß
- 15.2- Enthält Stärke
- 15.3- Enthält Eiweiß

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, frage bitte unser Personal, wie wir dein Gericht am besten zubereiten können.

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Chúc Ăn Ngon !!

Guten Appetit !!