

CẢ

Ả

PHAI

O

vietnamese street food



Hey Du,

die vietnamesische Straßenküche ist so bekannt für viele verschiedene Aromen, die Einfachheit, eine einzigartige Geschmackvielfalt und frische Zutaten.

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

Dieser Straßenesskultur erstreckt sich von landestypischen Gerichten wie Cơm, Bún, Phở, über Frühlingsrollen, Salate, diverse Sorten von Fingerfood bis hin zu aromatischen Currys.

Im Jahr 2018 haben wir das erste **CÀ PHẠO** in Leipzig-Südstadt eröffnet und seit August 2020 sind wir auch in **Hannover - Südstadt**. Unsere Mission ist es, Dir die authentische Straßenküche Vietnams näher zu bringen.

CÀ PHẠO steht auch für ethisches Handeln, was bei uns die Achtung vor der Natur und vor den Menschen bedeutet. Deswegen geben wir uns größte Mühe, nur Zutaten zu verwenden, die nachhaltig und fair gehandelt hergestellt werden.

Wir laden Dich herzlichst ein, um ein Teil der vietnamesischen Kultur zu erleben und freuen uns, mit Dir eine kulinarische Reise nach Vietnam anzutreten.

Wir wünschen Dir guten Appetit.

 Marienstraße 64, 30171 Hannover

 Caphao.hannover@gmail.com

 0511 / 94041673

Wir freuen uns immer auf Deine Feedbacks.



Google
Reviews ★★★★★

Cơm văn phòng

neu

_ Business Lunch _

Montag - Freitag : 11:30 Uhr - 16:00 Uhr : Außer an Feiertagen

1 Sauer-scharf-Suppe oder 4 Crispy-Wantan zu jedem Mittagsgericht.

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

S2. Glasnudelsalat^{e,r}

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

12. Erdnuss-Curry-Kokos^{e,g,r}

- Chicken od. Tofu 11,50
- crispy chicken 12,50
- Knusprige Ente / Garnelen 13,90
- Entenstreifen 12,50

16. Gà Xào^f 9,50

Zartes Hähnchenfleisch gebraten mit Gemüse auf Duftreis. Saucen nach Wahl:

- Süß-sauer-Sauce^{e,g,r}
- Erdnuss-Sauce^{f,r}
- Pikant-Sauce

19. Gà Chiên^{wh,c,f} 11,90

Knuspriges Hähnchenfilet auf buntem Gemüse, serviert mit Reis und dazu :

- Süß-sauer-Sauce^{e,g,r}
- Erdnuss-Sauce^{f,r}
- Pikant-Sauce

20. Vịt Chiên^{wh,c,f} 13,50

Knusprige Ente auf buntem Gemüse, serviert mit Reis und dazu :

- Süß-sauer-Sauce^{e,g,r}
- Erdnuss-Sauce^{f,r}
- Pikant-Sauce

V1. Bún Bò^{e,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 11,50
- Rind 12,50
- Garnelen 13,90
- Tofu 11,50

V5. Phở^{4,r}

Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig gewürzten Fleischfond, dazu zartes Fleisch, Koriander und Lauchzwiebeln.

- Chicken 11,90
- Rind 12,90
- Tofu 11,90

vegan



Vegan 1. Đậu Sốt Cà Chua 11,50

gebackenem Tofu in hausgemachter Tomaten-Sauce. Abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander. Reis und Salat als Beilage.

Vegan 5. Teriyaki^{wh,f,l,n} 13,50

Knusprig gebackene Tofu mit japanischer Teriyaki-Sauce auf Salatbett und Saison-Gemüse. Abgerundet mit Sesamkörnern. Mit Reis oder Reismudeln.

Cơm văn phòng

_ Business Lunch _

Drinks

Mineralwasser	0,25 L	2,90	⋮	0,75 L	6,90
Naturell / classic (Glasflasche)					
				0,3 L	
Coca-Cola & Co. ^{1.10}		3,30			4,40 3,50
A - Saft / -schorle		3,30			4,40 3,90
O - Saft / -schorle		3,30			4,40 3,90
Mangosaft / -schorle		3,30			4,40 3,90

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Mangolassi  (nicht vegan) ~~6,20~~ 5,50

Peach-Ice-Tea ~~5,50~~ 3,90

Mint-Ice-Tea ~~5,50~~ 3,90

Lychee-Soda  ~~5,90~~ 4,20

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

Chanh Leo  ~~5,90~~ 4,20

Ein hausgemachter Saft aus tropischen Maracuja-Passionsfrüchten. Süßlich und aromatisch.

Detox cucumber water ~~5,50~~ 4,20

Detox dich selbst ! gern mit oder ohne braunen Rohrzucker

Chanh Đá  ~~5,50~~ 3,90

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

Limettensaft + brauner Rohrzucker + Eiswürfeln = CHANH ĐÁ

Natürlich frisch gepresst. Lecker und erfrischend.

TEE

Jasmin Tee ~~3,50~~ 2,50

Schwarzer / Grüner Tee ~~3,50~~ 2,50

Trà Gạo (vietnamesischer grüner Reistee) ~~4,20~~ 3,90

Trà Chanh Sả (frischer Zitronengras - Limetten Tee) ~~4,50~~ 3,50

Trà gừng (frischer Ingwer u. Honig Tee) ~~4,20~~ 3,50

Trà Bạc Hà (frischer Pfefferminz u. Honig Tee) ~~4,20~~ 3,50

Starter

1. **Súp chua cay** - Sauer-scharf-Suppe ^{wh,c,4,15} 4,20
2. **Súp Dừa** - Kokosmilchsuppe ^{d,f,r,4}
Pikante Suppe mit Champignons, Tomaten und Galangawurzeln in Kokosmilch und asiat. Kräutern, optional passend dazu 1 Portion Reis oder Reissnudeln +2,00
- Chicken[°] 5,20 | - Garnelen[°] 5,90
- Tofu 5,20 | - Veggie 5,20
3. **Súp Wantan** ^{wh,d,n,r} 5,20
Eine köstliche asiatische Suppe mit Garnelen-Hähnchen gefüllten Teigtaschen.
- 3A. **Súp Rau chay** ⁿ **vegan**  **neu** 5,20
Eine vegane Gemüsesuppe mit Pak Choi, Karotten, Zuckermais, Champignons und frischen Kräutern.
4. **Nem Cuốn** - Sommerrollen ^e
Fingerfood aus Vietnam. Die fettarmen vitaminreichen Röllchen sind einfach mega gesund, werden mit frischem Salat, Eierstreifen, Reissnudeln, Kräutern und Fleisch nach Wahl in Reispapier eingerollt. Eine leckere **Vegan-Hoisin** als Dip.
- Chicken[°] 5,20 | - Garnelen[°] 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)

Starter

7. **Gà Sa-tế**^{e.g} 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. **Chiên Xù**^{wh} 
Im grünen Jungreis-Panade, knusprig gebacken, mit hausgemachter Vegan-Chili-Mayonaise. Auswahl mit:
- Garnelen 6,20
- Tofu  5,50
10. **Đồ Lông - Edamame**  4,20
leicht gesalzene Japanische Jungsojabohnen. Auch in Vietnam als Snack beliebt. Klein, grün, gesund.
22. **Seetang-Gurken-Salat**^{n,r,4} 4,20
Einfach wohltuend, lecker und erfrischend
23. **CÀ PHẠO Starter-Mix**^{wh,b,c,d,e,f,g,4}  13,90
eine gemischte Vorspeise (für 2 Per.).
Chicken-Sommerrolle + vietnam. Frühlingsrollen + Sate' chicken + crispy wantan + Edamame
Dazu die passende Dips.
24. **CÀ PHẠO Vegan-Starter-Mix**^{wh,e,f,n,4}   13,90
eine gemischte Vegan-Vorspeise (für 2 Per.).
Mango-Sommerrolle + Mini-Frühlingsrollen + Tofu Tempura + Seetangsalat + Edamame
Dazu passende Vegan-Dips.

Salads

S1. Gỏi Xoài - Mango Salat ^{n.r}

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

- Veggie	10,50	:	- Rind	11,90
- Chicken od. Tofu	11,50	:	- Garnelen	13,90
- Knusprige Ente	13,90	:		

S2. Gỏi Miến - Glasnudelsalat ^{er}

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

- Veggie	10,90	:	- Rind	12,50
- Chicken od. Tofu	11,90	:	- Garnelen	13,90
- Knusprige Ente	13,90	:		

S3. ^{c.e.f.r} Phở Trộn

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	:		

Favorites

11. Mì Udon Cà-ri^{Wh,b,f,L,r}

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

- Veggie	10,90	:	- Garnelen	14,50
- Chicken od. Tofu	11,90	:	- Knusprige Ente	13,90
- Rind	12,90	:	- Entenstreifen	12,90

12. Sốt Lạc^{e.g,r}

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

- Veggie	10,50	:	- Knusprige Ente	13,90
- Chicken od. Tofu	11,50	:	- Garnelen	13,90
- crispy chicken	12,50	:	- Entenstreifen	12,50

13. Sốt Xoài^{g,r}

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

- Veggie	10,50	:	- Knusprige Ente	13,90
- Chicken od. Tofu	11,50	:	- Garnelen	13,90
- crispy chicken	12,50	:	- Entenstreifen	12,50

14. Cơm Cà-ri^{g,r}

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	13,90
- Chicken od. Tofu	11,50	:	- Garnelen	13,90
- crispy chicken	12,50	:	- Entenstreifen	12,50

Favorites

15. **Cơm gà Teriyaki** ^{f.n} 12,90
Mariniertes Hähnchenfilet, frisch gegrillt, mit japanischer Teriyaki-Sauce auf Salatbett und Saison-Gemüse.
Serviirt mit Reis als Beilage.
16. **Gà Xào** ^f 9,50
Zartes Hähnchen fleisch gebraten mit frischem Gemüse auf Duftreis mit folgenden Saucen nach Deiner Auswahl:
- Süß-sauere Orangen-Sauce
- Pikante Sauce ^{f,r}
- Erdnuss Sauce ^{e,g,r}
18. **Pepper-Beef** ^{Wh,bf,L,r} 12,90
kurz gebratenes Rind fleisch in pikanter Soja-Chili-Sauce auf Blattgemüse mit Kräutern, Basilikum und schwarzem grobem Pfeffer. Reis oder Reismudeln als Beilage.
19. **Gà Chiên** ^{Wh,c,f,} 11,90
Knuspriges Hähnchenfilet auf buntem Gemüse, serviert mit Reis und dazu :
- Süß-sauere Orangen-Sauce
- Pikante Sauce ^{f,r}
- Erdnuss Sauce ^{e,g,r}
20. **Vịt Chiên** ^{Wh,c,f,} 13,50
Knusprige Ente auf buntem Gemüse, serviert mit Reis und dazu :
- Süß-sauere Orangen-Sauce
- Pikante Sauce ^{f,r}
- Erdnuss Sauce ^{e,g,r}

Favorites

21. 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	15,90
- Rind	13,50		- Tofu	12,50

CÀ PHẠO - Das Original

V1. Bún Bò^{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		- Garnelen	13,90
- Rind	12,50		- Tofu	11,50

V2. Bún Nem^{e,f,r} 13,90

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,r} 14,50

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.

CÀ PHẠO - Das Original

V4. 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.

V5. Phở ^{4,r}

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	11,90	:
- Rind	12,90	:
- Tofu	11,90	:

V6. Phở Xào ^{f,r}

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

- Veggie	10,90	:	- Garnelen	14,50
- Chicken od. Tofu	11,90	:	- Knusprige Ente	13,90
- Rind	12,90	:	- Entenstreifen	12,90

V7. Phở Cà-Ri ^{g,r}

Reisbandnudeln in leicht scharfer Curry-Kokos-Sauce, verschiedenem Gemüse und vietnamesischen Kräutern mit :

- Veggie	10,90	:	- Entenstreifen	12,90
- Chicken od. Tofu	11,90	:	- Garnelen	14,50
- crispy chicken	12,90	:	- Knusprige Ente	14,50

CÀ PHẠO - Das Original

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

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

V10. Bún Chả ^{4,r}  verbesserte Rezeptur! 14,50

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



CÀ PHẠO - Vegan

Vegan 1. **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 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. **Phở Xào chay** ^{L.f} ^{vegan}  13,90

gebratene Reisbandnudeln mit pikanter Vegan-Soja-Sauce, verschiedene saisonale Gemüse und Tofu. Verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander.

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.

CÀ PHẠO - Vegan

- Vegan 6. Bún Trộn^{e,f} **vegan**   13,50
- Bio-Tofu, knusprig gebacken, auf frischem Salat, abgeschmeckt mit Erdnüssen, frischen vietnamesischen Kräutern (Perilla, Schwarznessel,..) und einer hausgemachten Vegan-Soja-Sauce. Reisnudeln als Beilage.
- Vegan 7. Xào Sả^f **vegan**   13,50
- Bio-Tofu, Chilischoten, Knoblauch mit Zitronengras und Gemüsezwiebeln als Hauptzutaten in Wok geschwenkt. Abgerundet mit Pfeffer und Frühlingszwiebeln. Reis oder Reisnudeln als Beilage.
- Vegan 8. Xào Tiêu^f **vegan**  13,90
- kurz gebratener Bio-Tofu in pikanter Vegan-Soja-Chili-Sauce auf Salatbett mit Kräutern, Basilikum und schwarzem grobem Pfeffer. Reis oder Reisnudeln als Beilage.

GETRÄNKE



Drinks

Kalt

Mineralwasser	<u>0,25 L</u>	2,90	:	<u>0,75 L</u>	6,90
Naturell / classic (Glasflasche)				<u>0,3 L</u>	<u>0,4 L</u>
Coca-Cola & Co. ^{1,10}		3,30			4,40
A - Saft / -schorle		3,30			4,40
O - Saft / -schorle		3,30			4,40
Mangosaft / -schorle		3,30			4,40
Bionade Hollunder		3,90			-

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Mangolassi ^g  (nicht vegan)					6,20
Peach-Ice-Tea					5,50
Mint-Ice-Tea					5,50
Lychee-Soda 					5,90
Entspannt Ihr Euch mit dieser erfrischend fruchtigen vietnamesischen Litschi-Limonade !					
Chanh Leo 					5,90
Ein hausgemachter Saft aus tropischen Maracuja-Passionsfrüchten. Süßlich und aromatisch.					
Detox cucumber water					5,50
Detox dich selbst ! gern mit oder ohne braunen Rohrzucker					
Wildberry-Pinky-Mocktail ¹ 					5,90
Himbeere / Limetten / brauner Rohrzucker / Soda					
Rosemary Blueberry-Mocktail 					5,90
Blaubeere / Honig / Soda / Limetten / Rosmarin					
Chanh Đá 					5,50
Probiert Ihr doch einmal das vietnamesische Getränk, das das ganze Land begeistert.					
Limettensaft + brauner Rohrzucker + Eiswürfeln = CHANH ĐÁ					
Natürlich frisch gepresst. Lecker und erfrischend.					

Drinks

Cà phê sữa đá^{log}

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.



5,90

Warm

Cà Phê nâu nóng^{log}

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.



4,20

TEE

Jasmin Tee 3,50

Schwarzer Tee 3,50

Trà Gạo (vietnamesischer grüner Reistee) 4,20

Trà Chanh Sả (frischer Zitronengras - Limetten Tee) 4,50

Trà gừng (frischer Ingwer u. Honig Tee) 4,20

Trà Bạc Hà (frischer Pfefferminz u. Honig Tee) 4,20



Drinks

Bier^a

	<u>0,3 L</u>	<u>0,5 L</u>
GILDE Ratskeller (vom Fass)	3,70	5,50
Radler	3,50	5,20
Alster	3,50	5,20
Diesel	3,50	5,20
Hefeweizen hell	-	5,50
Saigon Bier	0,33 L	4,20
Singha Bier	0,33 L	4,20

Alkoholfreies Bier^a

GILDE Free	0,33 L	3,50
0% Hefeweizen	0,5 L	5,50

Weine^o

	<u>0,2 L</u>	<u>Fl. 0,75 L</u>
Rotwein MERLOT	6,50	19,50
Weißwein PINOT GRIGIO	6,50	19,50
Weinschorle rot / weiß	5,50	-

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/Sulfate
- 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- Sulfate
- 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 !!