

Mittagsmenü

Gültig: Mittags (außer Sonn- und Feiertage)

Wir servieren unsere Mittagsmenüs jeweils mit Peking-Suppe oder mit Frühlingsrolle
oder mit Herbstrollen (4 Stück, vegetarisch)

M1.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Krabben, Schweinefleisch und Ei	8,00
M2.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Krabben und Schweinefleisch	8,00
M3.	Schweinefleisch gebraten mit Chop-Suey-Gemüse	8,50
M4.	Schweinefleisch gebacken in süß-sauer-Soße ^{(a) (c)}	8,50
M5.	Hühnerbrust knusprig gebacken mit Ananas und Gemüse (süß-sauer) ^{(a) (c)}	9,00
M6.	Hühnerbrust gebraten mit Gemüse nach Gum-Pao-Art (scharf), mit Nüssen	8,50
M7.	Hühnerbrust gebraten mit Gemüse in Curry-Soße	8,50
M8.	Hühnerbrust gebraten mit Bambus, Champignons und Mandeln	8,50
M9.	Rindfleisch gebraten mit Gemüse in Curry-Soße (scharf)	8,80
M10.	Rindfleisch gebraten mit Gemüse nach Gum-Pao-Art (scharf), mit Nüssen	8,80
M11.	Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln	8,80
M12.	Fischfilet gebacken mit Chop-Suey-Gemüse ^{(a) (c)}	8,80
M13.	Fischfilet gebacken in süß-sauer-Soße ^{(a) (c)}	8,80
M14.	Ente knusprig gebacken mit Chop-Suey-Gemüse	10,50
M15.	Ente knusprig gebacken mit Ananas und Gemüse (süß-sauer)	10,50
M16.	Ente knusprig gebacken mit Gemüse und Curry (scharf)	10,50
M17.	„China-Ba-Po“ gebraten mit Entenfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Schrimps und Gemüse (scharf) ^{(a) (f) (h) (k) (l)}	9,50
M18.	Putenbrust gebraten mit Chop-Suey-Gemüse	9,00
M19.	Putenbrust gebraten mit Gemüse nach Gum-Pao-Art (scharf)	9,00
M20.	Verschiedenes Gemüse gebraten	8,00
M21.	Entenfleisch gebraten mit Chop-Suey-Gemüse (nicht knusprig)	9,00
M22.	Putenbrust gebraten mit Gemüse süß-sauer (leicht scharf)	9,00

Verehrte Gäste,
wir haben vom 20.07.2020 bis einschließlich 11.08.2020 geschlossen.

Weitere Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.
Alle Gerichte sind mit Geschmacksverstärker (Glutamat) und Sojasoße ^{(1) (2) (a) (f)}

Gerichte (kleine Portion) mit oder ohne Vorspeise

Gültig: Abends, von Mo.-Fr. (außer Feiertage)

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrem Gericht gegen Aufpreis von 1€
eine Pekingsuppe oder vegetarische Herbstrollen (4 Stk.)

A1.	Schweinefleisch mit „Chop Suey“-Gemüse	8,00
A2.	Gebackenes Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse süß-sauer ^{(a) (c)}	8,00
A3.	Hühnerfleisch mit „Chop Suey“-Gemüse	8,00
A4.	Hühnerfleisch mit Gemüse in Curry Soße	8,00
A5.	Gebackenes Hühnerfleisch mit „Chop Suey“-Gemüse ^{(a) (c)}	8,50
A6.	Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas und Gemüse süß-sauer ^{(a) (c)}	8,50
A7.	Rindfleisch mit „Chop Suey“-Gemüse	8,50
A8.	Rindfleisch mit Gemüse nach „Gum Pao“-Art (scharf) ^(h)	8,50
A9.	Rindfleisch mit Gemüse in Curry Soße (scharf)	8,50
A10.	Knusprige Ente mit „Chop Suey“-Gemüse	10,50
A11.	Knusprige Ente mit Ananas und Gemüse süß-sauer	10,50
A12.	Knusprige Ente mit Gemüse in Curry Soße	10,50
A13.	Knusprige Ente mit Bambus und Sojasprossen	10,50
A14.	Putenbrust gebraten mit „Chop Suey“-Gemüse	9,00
A15.	Putenbrust gebraten mit Ananas u. Gemüse süß-sauer	9,00
A16.	Putenbrust gebraten mit Gemüse nach „Gum-Pao“-Art (scharf) ^(h)	9,00
A17.	„China Ba Po“: Gebratenes Hühner-, Schweine- und Entenfleisch mit Krabben und Gemüse (scharf) ^{(a) (f) (h) (k) (l)}	9,50
A18.	Gebratenes „Chop Suey“-Gemüse (vegetarisch)	8,00
A19.	Gebratene Bambussprossen mit Morcheln und Sojasprossen	8,00

Weitere Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.

Alle Gerichte sind mit Geschmacksverstärker (Glutamat) und Sojasoße ^{(1) (2) (a) (f)}

Menüs für zwei Personen

Menü 1 34,- €

Aperitif: Pflaumenwein

1. Gang: Peking Suppe

2. Gang: Herbstrollen ^{(a) (f) (k)}

3. Gang: Knusprige Ente mit
Chop-Suey-Gemüse

Rindfleisch mit Curry-
Gemüse (scharf)

Menü 2 32,- €

Aperitif: Pflaumenwein

1. Gang: Peking Suppe

2. Gang: Frühlingsrolle ^{(a) (c)}

3. Gang: Knusprig gebackene
Hühnerbrust mit Ananas
süß-sauer ^{(a) (c)}

„China Ba Po“: Gebratenes
Hühner-, Schweine- und
Entenfleisch mit Krabben
u. Gemüse (scharf) ^{(a) (f) (h) (k) (1)}



Suppen

1.	Wan-Tan-Suppe ^{(a) (c)}	4,00
2.	„Spezial China-Suppe“ mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse in der Brühe	4,00
3.	Hühnerfleischsuppe mit Glasnudeln und Gemüse	3,00
4.	Gemüsesuppe mit Glasnudeln	3,00
6.	Morchelsuppe mit Hühnerfleisch	3,00
7.	Tomatensuppe mit Hühnerfleisch	3,00
8.	Hühnerbouillon mit Eierblumen	3,00
9.	Peking-Suppe (sauer-scharf) ^(c)	2,50

Vorspeisen

10.	Wan-Tan gebacken mit Hühnerfleischfüllung (knusprig) ^{(a) (c)}	5,50
11.	Frühlingsrolle ^{(a) (c)}	2,80
12.	Krabben Chips	2,20
13.	Herbstrollen (4 Stück), vegetarisch ^{(a) (f) (k)}	2,30
15.	Hühnerbrustsalat (mit Krautsalat) ^{(a) (c) (g)}	5,00
16.	Tomatensalat (mit Krautsalat) ^{(a) (c) (g)}	4,00
17.	Krabbensalat (mit Krautsalat) ^{(a) (c) (g)}	7,00

Reisgerichte

20.	Gebratener Reis mit Eier, Schrimps, Schweinefleisch und Hühnerfleisch	10,70
21.	Gebratener Reis mit Eier und Garnelen	14,00
22.	Gebratener Reis mit Eier und Schrimps	12,00
R1.	Gebratener Reis mit Rindfleisch oder Schweinefleisch, mit Ei	10,20

Nudelgerichte

23.	Gebratene Nudeln mit Garnelen	14,00
24.	Gebratene Nudeln mit Schrimps	12,00
25.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Schrimps und Schweinefleisch	10,70
N1.	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch oder Schweinefleisch	10,20
N4.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	10,20

Schweinefleisch

26.	Schweinefleisch gebraten mit frischen Champignons	10,70
27.	Schweinefleisch gebraten mit Bambus u. chin. Champignons	11,20
28.	Schweinefleisch gebraten mit Gemüse nach „Gum Pao“-Art (scharf), mit Nuss	10,90
29.	Schweinefleisch gebraten mit Morcheln und Bambus	10,90
31.	Gebackenes Schweinefleisch süß-sauer ^{(a) (c)}	10,70
32.	Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln	10,70

Rindfleisch

33.	Rindfleisch gebraten mit chin. Champignons und Bambussprossen	12,20
34.	Rindfleisch gebraten mit Morcheln und Bambus	11,40
35.	Rindfleisch gebraten mit Paprika und Bambus (scharf)	11,40
36.	Rindfleisch gebraten mit Gemüse und Curry (scharf)	11,40
37.	Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln	11,40
38.	Rindfleisch gebraten mit „Chop Suey“-Gemüse	11,40
39.	Rindfleisch gebraten nach „Sichuan“-Art, mit Selleriekopf (scharf)	11,40

Hühnerfleisch

40.	Hühnerbrust gebraten mit „Chop Suey“-Gemüse	10,90
41.	Hühnerbrust gebraten mit chin. Champignons und Bambus	11,70
42.	Hühnerbrust gebraten mit frischen Champignons	10,90
43.	Hühnerbrust gebraten mit Ananas und Gemüse (süß-sauer)	10,90
44.	Hühnerbrust knusprig gebacken mit Ananas und Gemüse (süß-sauer) ^{(a) (c)}	11,70
45.	Hühnerbrust gebraten mit Curry und Gemüse (scharf)	10,90
46.	Hühnerbrust gebraten mit Mandeln, Bambus und Champignons	10,90
47.	Hühnerbrust gebraten mit Morcheln und Bambussprossen	10,90
47.1	Hühnerbrust knusprig gebacken mit „Chop Suey“-Gemüse ^{(a) (c)}	11,70
47.2	Hühnerbrust knusprig gebacken mit Gemüse u. Curry (scharf) ^{(a) (c)}	11,70

Enten

48.	Entenfleisch gebraten mit chin. Champignons und Bambus	13,20
49.	Entenfleisch gebraten mit Gemüse und Curry (scharf)	12,70
50.	Knusprig gebackene „Betrunkene Ente“ mit Gemüse in Reisweinsoße	15,40
51.	Knusprig gebackene Ente mit chin. Champignons und Bambus	15,40
52.	Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Mandeln	14,90
53.	Knusprig gebackene Ente mit Ananas und Gemüse (süß-sauer)	14,90
54.	Knusprig gebackene Ente „Gum Pao“-Art (scharf), mit Nüssen	14,90
55.	Knusprig gebackene Ente mit Sojasprossen	14,90
56.	Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Curry (scharf)	14,90
57.	Knusprig gebackene Ente mit Sojasprossen und Bambus	14,90
58.	Knusprig gebackene Ente nach „Sichuan“-Art (scharf), mit Selleriekopf	14,90
59.	Knusprig gebackene Ente mit „Chop Suey“-Gemüse	14,90

Meeresfrüchte

60.	Gebackenes Fischfilet mit „Chop Suey“-Gemüse ^{(a) (c)}	12,20
61.	Gebackenes Fischfilet süß-sauer ^{(a) (c)}	11,90
62.	Gebackenes Fischfilet mit Gemüse und Curry (scharf) ^{(a) (c)}	12,20
63.	Garnelen u. Tintenfisch gebraten nach „Sichuan“-Art (scharf), mit Selleriekopf	19,90
64.	Garnelen gebraten mit versch. Gemüse	19,90
65.	Garnelen gebraten mit Gemüse u. Curry (scharf)	19,90
66.	Garnelen gebraten mit Bambus (scharf)	19,90
67.	Garnelen gebraten mit chin. Champignons und Bambus	20,40
68.	Garnelen gebraten mit Brokkoli und Bambussprossen	19,90
69.	Tintenfisch gebraten mit Gewürzbohnen und Gemüse (scharf)	15,30
70.	Tintenfisch gebraten mit „Chop Suey“-Gemüse und Barbecuesoße ^{(f) (k) (l)}	15,30

Putenbrust

71.	Gebratene Putenbrust mit chin. Champignons und Bambus	11,70
72.	Gebratene Putenbrust mit „Chop Suey“-Gemüse	11,20
73.	Gebratene Putenbrust mit Gemüse und Curry	11,20
74.	Gebratene Putenbrust mit Ananas und Gemüse (süß-sauer)	11,20
75.	Gebratene Putenbrust mit Schrimps, Schweinefleisch und Gemüse	11,70

Vegetarische Gerichte

76.	Verschiedenes Gemüse gebraten	9,50
77.	Gebratener Bambus mit Morcheln	10,10
78.	Gebratene Sojasprossen	9,50
79.	Gebratener Brokkoli mit Bambus	10,10

Spezialitäten des Hauses

80.	Rindfleisch gebraten mit Glasnudeln und Gemüse	11,70
81.	„Gum Pao“-Tofu gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse (scharf), mit Nuss	11,70
82.	„Gum Pao“-Garnelen gebraten mit Gemüse (scharf), mit Nüssen	19,90
83.	„Gum Pao“-Hühnerbrust gebraten mit Gemüse (scharf), mit Nüssen	11,20
84.	„Gum Pao“-Rindfleisch gebraten mit Gemüse (scharf), mit Nüssen	11,70
85.	„Tofu Feuertopf“ mit Garnelen, Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Gemüse (scharf) ^{(f) (k) (l)}	15,80
86.	„China Topf“: Garnelen, Schweinefleisch, Tintenfisch und Gemüse ^{(a) (f) (h) (k) (l)}	15,80
87.	„China Feuertopf“: Garnelen, Hühnerfleisch, Tintenfisch gebraten mit gemischtem Gemüse (scharf) ^{(a) (f) (h) (k) (l)}	15,80

„Ti-Pan“ Spezialitäten

Auf heißem Gusseisenteller

SP1	Garnelen gebraten nach „Sichuan“-Art (scharf), mit Selleriekopf	19,90
SP2	Garnelen gebraten mit Gemüse und Barbecuesoße (scharf) ^{(f) (k) (l)}	19,90
SP3	Knusprige Ente mit Gemüse (scharf)	16,00
SP4	Knusprige Ente nach „Sichuan“-Art (scharf), mit Selleriekopf	16,00
SP5	Knusprige Ente mit versch. Fleisch, Garnelen, Tintenfisch und Gemüse (scharf) ^{(a) (f) (h) (k) (l)}	17,00
SP6	Rindfleisch mit Bambus, Morcheln, Paprika und Barbecuesoße ^{(f) (k) (l)}	12,70
SP7	Rindfleisch mit chin. Gewürzbohnen und Gemüse	12,70
SP8	Rindfleisch mit Chinakohl und Bambus in Austernsoße ^{(l) (l)}	12,70
SP9	Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse in Barbecuesoße ^{(f) (k) (l)}	12,70
SP11	Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse in Barbecuesoße ^{(f) (k) (l)}	12,70
SP12	„San Sien Tofu“ mit Garnelen, Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Gemüse (scharf) ^{(f) (k) (l)}	15,80
SP13	„China Ba Po“ mit Garnelen, Entenfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Gemüse (scharf) ^{(a) (f) (h) (k) (l)}	15,80

Menü ab zwei Personen

- 88. Für zwei Personen 28,00**
1. Peking-Suppe ^(c)
 2. Herbstrollen ^{(a) (f) (k)}
 3. Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Entenfleisch, Garnelen, Glasnudeln und Gemüse zusammen gebraten ^{(a) (f) (h) (k) (1)}
- 89. Für zwei Personen 28,00**
1. Peking-Suppe ^(c)
 2. Herbstrollen ^{(a) (f) (k)}
 3. - Hühnerbrust gebraten mit Mandeln und Gemüse
- Schweinefleisch gebacken süß-sauer ^{(a) (c)}
- 90. Für drei Personen 42,00**
1. Peking-Suppe ^(c)
 2. Herbstrollen ^{(a) (f) (k)}
 3. - Hühnerbrust gebraten mit Mandeln und Gemüse
- Schweinefleisch gebacken süß-sauer ^{(a) (c)}
- „Gum Pao“-Rindfleisch gebraten mit Gemüse (scharf), mit Nüssen
- 91. Für vier Personen 62,00**
1. Peking-Suppe ^(c)
 2. Herbstrollen ^{(a) (f) (k)}
 3. - „Gum Pao“-Hühnerbrust gebraten mit Gemüse (scharf), mit Nüssen
- Schweinefleisch gebacken süß-sauer ^{(a) (c)}
- Knusprige Ente mit Mandeln und Gemüse
- Rindfleisch gebraten mit Paprika und Bambus (scharf)

Menü ab zwei Personen

- 93. Für zwei Personen** **44,00**
1. „China Suppe“ (Hühnerfl., Schweinefl., Garnelen, Gemüse)
 2. Wan-Tan gebacken mit süß-sauer Soße ^{(a) (c)}
 3. - Garnelen gebraten mit Bambus (scharf)
- Rindfleisch gebraten mit Gemüse u. Gewürzbohnen (Ti-Pan)
 4. Lychees mit Eis
- 94. Für drei Personen** **66,00**
1. „China Suppe“ (Hühnerfl., Schweinefl., Garnelen, Gemüse)
 2. Wan-Tan gebacken mit süß-sauer Soße ^{(a) (c)}
 3. - Garnelen gebraten mit Bambus (scharf)
- Knusprige Ente mit Gemüse und Mandeln
- Rindfleisch gebraten mit Gemüse u. Gewürzbohnen (Ti-Pan)
 4. Lychees mit Eis
- 95. Für vier Personen** **88,00**
1. „China Suppe“ (Hühnerfl., Schweinefl., Garnelen, Gemüse)
 2. Wan-Tan gebacken mit süß-sauer Soße ^{(a) (c)}
 3. - Garnelen gebraten mit Bambus (scharf)
- gebratenes Schweine-, Enten-, Hühnerfleisch mit Gemüse ^{(a) (f) (h) (k) (l)}
- Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln
- Knusprige Ente mit Gemüse (Ti-Pan)
 4. Lychees mit Eis
- 96. Spezial Reistafel (für zwei Personen)** **31,00**
1. Peking-Suppe ^(c)
 2. Herbstrollen ^{(a) (f) (k)}
 3. - Gebratenes Rindfleisch nach „Sichuan“-Art (scharf), mit Selleriekopf
- Knusprige Ente mit „Chop Suey“-Gemüse
- Schweinefleisch gebacken süß-sauer ^{(a) (c)}
- 97. Reistafel „Sichuan“ (für zwei Personen)** **31,00**
1. Peking-Suppe ^(c)
 2. Herbstrollen ^{(a) (f) (k)}
 3. - Knusprige Ente nach „Sichuan“-Art (scharf), mit Selleriekopf
- Fischfilet gebacken in süß-sauer Soße ^{(a) (c)}
- Rindfleisch gebraten mit Sojasprossen

Desserts

98.	Gebackene Banane mit Honig und Mandeln ^{(a) (c) (14) (von 98.-106.)}	3,50
99.	Gebackene Banane mit Honig und Mandeln, flambiert	5,00
100.	Gebackene Banane mit Honig, Mandeln und Eis	4,30
101.	Gebackene Ananas mit Honig und Mandeln ⁽²⁾	3,50
102.	Gebackene Ananas mit Honig und Mandeln, flambiert ⁽²⁾	5,00
103.	Gebackene Ananas mit Honig, Mandeln und Eis ⁽²⁾	4,30
104.	Gebackene Lychees mit Honig und Mandeln	3,50
105.	Gebackene Lychees mit Honig und Mandeln, flambiert	5,00
106.	Gebackene Lychees mit Honig, Mandeln und Eis	4,30
108.	Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere) ⁽¹⁾	3,50
109.	Gemischtes Eis mit Lychees ^{(1) (2)}	4,60
110.	Lycheefrucht ⁽²⁾	4,20

Aperitifs

Martini Bianco	5 cl	3,50
Sherry Medium Dry	5 cl	3,50
Campari Pur ⁽¹⁾	5 cl	3,50
Campari Soda ⁽¹⁾		4,50
Campari mit Orangensaft ⁽¹⁾		5,00

Biere vom Fass

Bitburger Pils ^(a)	0,3 l	3,00
Löwenbräu Bier ^(a)	0,3 l	3,00
Löwenbräu Bier ^(a)	0,4 l	3,30
Franziskaner Hefew. Hell ^(a)	0,3 l	3,10
Franziskaner Hefew. Hell ^(a)	0,5 l	3,50
Radler ^(a)	0,4 l	3,30

Flaschenbiere

Franziskaner Kristallweizen ^(a)	0,5 l	3,30
Franziskaner Hefew. Dunkel ^(a)	0,5 l	3,30
Clausthaler Alkoholfrei ^(a)	0,33 l	3,00
Hefeweizen Alkoholfrei ^(a)	0,5 l	3,30
Lycheenektar	0,2 l	3,50
Lycheenektar	0,4 l	6,00
Lycheeschorle	0,2 l	2,80
Lycheeschorle	0,4 l	5,00

Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon	0,2 l	3,00
Bitter Lemon	0,4 l	4,50
Apfelsaft	0,2 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,4 l	4,50
Orangensaftschorle	0,2 l	2,80
Orangensaftschorle	0,4 l	4,00
Tafelwasser	0,2 l	1,70
Tafelwasser	0,4 l	2,70
San Pellegrino	0,75 l	5,60
Aqua Panna	0,5 l	4,60
Johannisbeerschorle	0,2 l	2,80
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,00
Coca-Cola ⁽¹⁾	0,2 l	2,20
Coca-Cola ⁽¹⁾	0,4 l	3,20
Spezi ^{(1) (3)}	0,2 l	2,20
Spezi ^{(1) (3)}	0,4 l	3,20
Fanta ^{(1) (3)}	0,2 l	2,20
Fanta ^{(1) (3)}	0,4 l	3,20
Sprite	0,2 l	2,20
Sprite	0,4 l	3,20

Qualitätsweine, weiß 0,25l

W1	Heilbronner Stiftsberg Riesling, Trocken (Württ.)	5,50
W2	Pinot Grigio (Ital.)	5,30

Qualitätsweine, rot, 0,25l

R1	De l'Herault Rot, Trocken Französischer Landwein	5,30
R2	Great Wall, Trocken Chinesischer Rotwein	6,00
R3	Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling Lieblich (Württ.)	5,70
R4	Großbottwarer Wunnenstein Trollinger, Trocken	5,70

Qualitätsweine, rosé, 0,25l

R5	Munzinger Attilafelsen Rosé Spätburgunder Weißherbst (Baden)	5,70
R6	Weinschorle weiß	3,30
R7	Weinschorle rot	3,30

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Schwarzer Tee	2,30
Pfefferminztee	2,30
Jasmin Tee	2,70
Grüner Tee	2,70

Spirituosen

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,50
Obstler	2 cl	3,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Williamsbirne	2 cl	3,50
Asbach Uralt	2 cl	4,50

Chinesische Spirituosen

Reisschnaps Kao Liang	2 cl	3,50
Bambusschnaps Chu Yeh Ching	2 cl	3,50
Rosenschnaps Mei Kuei Lu	2 cl	3,50
Kräuterschnaps Wu Chia Pi	2 cl	3,50
Pflaumenwein	5 cl	2,50
Karaffe Sake (warm) (japanischer Reiswein)	10 cl	5,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Alle Gerichte sind mit Geschmacksverstärker (Glutamat) und Sojasoße ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ^(a) ^(f)

Zusatzstoffe	Allergene
1. Farbstoff	a. Getreide
2. Konservierungsstoff	b. Krebstiere
3. Antioxidationsmittel	c. Eier
4. Emulgator	d. Fisch
5. Verdickungsmittel	e. Erdnüsse
6. Geliermittel	f. Soja
7. Stabilisator	g. Milch
8. Geschmacksverstärker	h. Schalenfrüchte
9. Säuerungsmittel	i. Sellerie
10. Säureregulator	j. Senf
11. Trennmittel	k. Sesamsamen
12. Modifizierte Stärke	l. Weichtiere
13. Süßstoff	m. Süßlupinen
14. Backtriebmittel	n. Schwefeldioxid und Sulfite
15. Schaumverhüter	
16. Überzugsmittel	... und daraus hergestellte Erzeugnisse
17. Schmelzsatz	
18. Mehlbehandlungsmittel	
19. Festigungsmittel	
20. Feuchthaltemittel	
21. Füllstoff	
22. Treibgas	

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.