



Giao

Vegan Vietnamese Restaurant



HERZLICH WILLKOMMEN IM GAO

Lernen Sie im Restaurant Gao die lange Tradition der vegetarischen und veganen Küche Vietnams kennen. Für die feinen Umami-Aromen der fleischlosen Küche ist die Frische und die Qualität der Zutaten entscheidend - künstliche Zusatzstoffe sind nicht benötigt. Das ist nicht nur gesund, sondern schmeckt lecker!

Im Restaurant Gao möchten wir Ihnen einige dieser Spezialitäten aus unserer Heimat vorstellen. Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und die vietnamesische Gastfreundschaft und Küche genießen.

Guten Appetit wünschst Ihnen das Team Gao!

VORSPEISE

1. Knusprige Reisrollen

6,90

Paniert Seetangblätter gefüllt mit mariniertem Essig Reis, Frischkäse, Gurke, Tofu, Avocado in einer Hülle aus grünem jungem Klebreis. Verfeinert mit Teriyaki & Chili-Mayo Soße. Dazu eingelegte Ingwer.

2. Vegan Chicken Leg

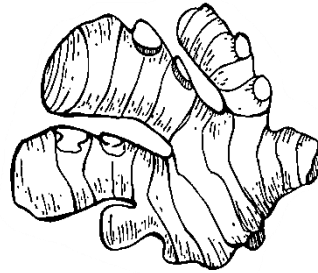
5,50

Zwei frittierte gewürzte Hähnchenkeulen, besteht aus Sojafasern, Wasserkastanie, Shiitake, Pilze. Dazu Sweet Chili Soße.

3. Sommerrollen

6,90

Reispapier Rolle gefüllt mit Reismudeln, veganem Ei, Salat, Tofu, Mango, Gurke, Avocado, vegan vietnamesisches Schinken, Sesam. Dazu hausgemachte Erdnuss Soße.



4. Frühlingsrollen^D

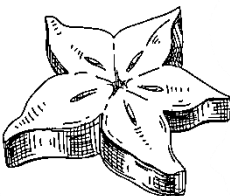
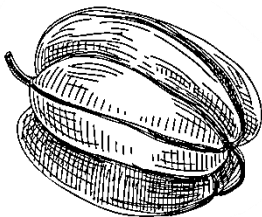
5,80

knuspriges gebraten Reispapier gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Shiitake, Charlotten, Glasnudeln, Kohlrabi, Karotten, Lauch, Porree und Wolkenohrenpilz. Serviert mit hausgemachter Soja-Chili Dressing.

5. Gebratene WanTan

6,90

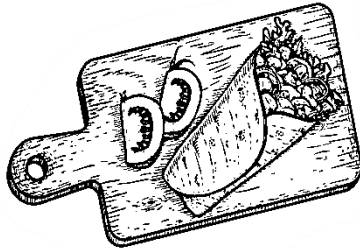
Knusprige Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilzen, Shiitake, Charlotten, Wolkenohrenpilze und Lauch. Serviert mit hausgemachter Chili-Soße.



VORSPEISEN

6. WanTan Soup 5,80

Hausgemachte Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilzen, Shiitake, Charlotten., Wolkenohrepilz und Lauch. Angerichtet in einer kleinen Suppe, abgeschmeckt mit Koriander.



7. Tamarind Soup 5,50

Angerichtet mit Tofu, Champignons, Tomaten, Kräuterseitlingen, Austernpilze in hausgemachter Brühe, abgeschmeckt mit Koriander und Lauchzwiebeln.

8. Seitanspieße 6,90

Zwei traditionelle Seitanspieße mariniert in Sate Gewürz, abgeschmeckt mit Zitronengrass u. Zitronenblatt. Serviert mit hausgemachter Erdnuss Soße.

9. Gao's Crepes

7,50

Dünne Crepes aus Reismehl und Ei, gefüllt mit Tofu, Avocado, Frischkäse, Mango und Gurke. Serviert mit hausgemachter Chilli - Teriyaki Soße.

10. Dimsums

7,50

a.-Dumplings

4 gedämpft Teigtaschen gefüllt mit Kohl, Karotten, Soja und Ingwer. Serviert mit Teriyaki & Chili Mayo Soße.

b.-Gyoza

5 frittierte Gyoza mit Hausgemacht Soße.

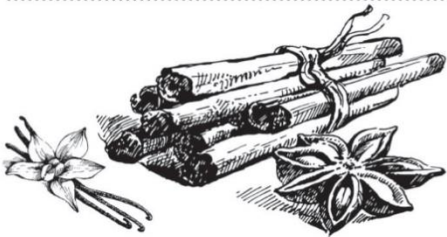


11. Mango Salat

7,00

Feine Streifen aus Mango und Karotten, angerichtet mit knusprigem Seitan, Abgeschmeckt mit Thai Basilikum. Serviert mit hausgemachter Soja Chili Dressing, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

VORSPEISE



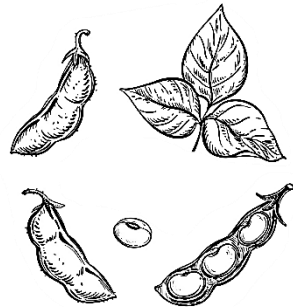
12.Grüner Papaya Salat 8,50

Feine Streifen aus grüner Papaya und Karotten, angerichtet mit knusprigem Seitan, abgeschmeckt mit vietnamesisch Kräutern. Serviert mit hausgemachter Soja Chili Dressing, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

13.Avocado Salat 7,50
Gewürfelte Avocado, Cherry Tomaten und Rucola. Angerichtet mit hausgemachter Sesam Dressing.

14.Edamame 7,00
Gedämpfte Sojabohnen, abgeschmeckt mit Meersalz, Chiliflocken und Sesam.

15.Rote Bete Salat 6,80
Eingelegte rote Beete mit knusprigem Tofu Würfeln und frischem Wildkräuter Salat. Verfeinert mit Teriyaki, Chili-Mayo und Mango Soße.



16.Beilage
Seetang Salat 5,00
Kim Chi 5,00
Cherry Reis Kugel 3,00
Gebratener Reis 4,00
Süßkartoffeln Pommes 5,00

17.Beilage (gekocht)
Reis 2,50
Reisnudeln 2,50
Reisbandnudeln 2,50
Udon 3,00
Glasnudeln 3,00

18.Vorspeisenplatte 17,00
Für 2 Personen gemischte Vorspeisen mit passenden Soße.

SPEZIAL DES HAUSES

19. Gao's Bowl 15,50

Traditionelle Schale mit mariniert Essig Reis, verfeinert mit Teriyaki Soße, dazu frischem Salat, Seetang Salat, KimChi, vegan vietnamesisches Schinken, vegane knusprige Garnelen, knusprige Tofu Würfeln, Avocado, Mango & Gurke Streifen.

a.-mit veganem Ei

b.-mit knusprigen Seitan Streifen

20. Com Gao

15,50

Gebratener Reis mit veganem Ei, abgeschmeckt mit Rotwein. Serviert mit frischem Wildkräuter Salat, Cherry Tomate, Avocado, Mango-, Gurke Streifen, Sesam Dressing, dazu zwei knusprige paniert Seitan Spieße mit Hähnchen Geschmack in einer Hülle aus grünem Klebreis. Verfeinert mit Teriyaki & Chili-Mayo Soße.

21. Gao's Special

Angerichtet auf der heiße Platte. Serviert mit Frischkäse, Avocado, knusprige Seitan, vegan vietnamesisches Schinkenstreifen, Wildkräuter Salat, Gurke-, Mango-, Karotten Streifen. Verfeinert mit eine Mischung aus verschiedenen Nüsse & Kerne, Teriyaki & Chili-Mayo Soße.

a.-Com Chay 16,00

Knuspriges Reisboden.

b.-vegane Omelett 15,00

22. Gao's Rolls

15,50

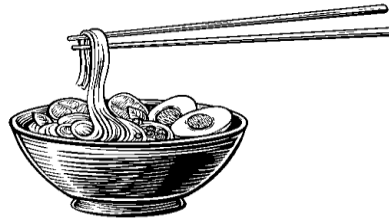
Knusprige Reisrollen aus Seetang Blätter, gefüllt mit Avocado, Frischkäse, Ei, Gurke, Tofu. Verfeinert mit Teriyaki & Chili-Mayo Soße. Serviert mit frischem Salat, Avocado, Cherry Tomate, eingelegte Rettich, Seetang Salat, Yam Bohnen, dazu Sesam Dressing.



SUPPE

23. Pho Hanoi 13,50
Reisbandnudeln Suppe mit Tofu, saisonalem Gemüse, Sojasprossen, vegetarischen Schinken Streifen in traditioneller Gemüse Brühe. Serviert mit Chili, Zitrone, Lauch Zwiebeln und Koriander.

24. Pho Chua 13,50
Reisbandnudeln Suppe mit Tofu, saisonalem Gemüse, Sojasprossen in traditioneller Gemüse Brühe mit Kokosmilch, verfeinert mit Tom Yam Gewürze. Abgeschmeckt mit Thai Basilikum und Peperoni.



25. Udon Suppe 14,00
dicke Udon Nudeln Suppe mit Tofu, saisonalem Gemüse, Sojasprossen in traditioneller Gemüse Brühe mit Kokosmilch, verfeinert mit Tom Yam Gewürze, Abgeschmeckt mit Thai Basilikum und Peperoni.

26. Wantan Nudeln 14,00
Weizen Nudeln Suppe mit hausgemachte Teigblätter gefüllt mit Tofu, Pilze, Charlotten, Shiitake, Wolkenohrpilze, dazu saisonalem Gemüse, mini Spargel, Zuckererbsen und Tofu. Abgeschmeckt mit Thai Basilikum und Peperoni.



NUDELN GERICHTE

27. Zucchini Nudelsalat

13,50

Reisnudeln mit Zucchini & Karotten, gebratenen Seitan & Tofu, abgeschmeckt mit Knoblauch und Zitronengras. Serviert mit frischem Wildkräuter Salat, geröstet Erdnuss, Rostzwiebeln, Koriander und Chili Soja Dressing.

28. LoLot Rolle

13,50

Gebratener LoLot Blätter gefüllt mit Tofu, Shiitake, Austernpilze, Judasohr, Charlotten. Serviert mit Reisnudeln, Zucchini, Karotten, frischem Wildkräuter Salat, geröstet Erdnuss, Rostzwiebeln, Koriander und Chili Soja Dressing.

29. Bun Nem

13,50

Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Shiitake, Austernpilze, Charlotte, Kohlrabi Sojasprossen, Porree. Serviert mit Reisnudeln, Zucchini, Karotten, Wildkräuter Salat, dazu hausgemachter Soja Chili Dressing. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander.



30. Bun Xao Rau

13,50

Reisnudeln mit gebratene Tofu, Seitan, saisonalem Gemüse in hausgemachte Pilze - Sweet Chili Soße. Verfeinert mit geröstet Erdnuss, Rostzwiebeln, Koriander.

31. Udon Curry

14,90

Udon Nudeln mit gebratenem Tofu, saisonalem Gemüse in hausgemachter veganer Curry Kokos Soße. Dazu frischem Wildkräuter Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander.



NUDELN GERICHTE

32. Glasnudeln Salat 14,50

Koreanisch Glasnudeln mit Sojasprossen, Lotus Stengel, Zucchini-, Karotten Streifen, vegane vietnamesisches Schinkenstreifen in hausgemachter Chili Soja Dressing und Sesamöl, dazu knusprige Tofu Würfeln & Seitan. Serviert mit frischem Wildkräuter Salat, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander.

33. Rau Hap 15,50

Gedämpfte saisonalem Gemüse, Austernpilze, Kräuterseitling, Zucchini, Karotten und Udon Nudeln mit hausgemachte Erdnuss Soße. Serviert in Bambuskorb.



34. Pho Tron 13,50

Reisbandnudeln mit gebratenem Tofu, saisonalem Gemüse in hausgemachter Soße. Dazu frischem Wildkräuter Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander.

- a.-Curry Soße
- b.-Erdnuss Soße

35. Udon

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, Mushroom in Sweet-Chili Soße. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander.

- a.- mit veganen Garnelen aus Konjakmehl 15,50
- b.- mit gebratenem Tofu

13,50



GERICHTE MIT REIS

36. Gefüllte Tofu 15,50

Geschmorte Tofu Block gefüllt mit Shiitake, Galanga, Charlotten, Ingwer, Knoblauch und Chili. Serviert mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Pilze - sweet Chili Soße, dazu frischem Mango Gurke Streifen. Als Beilage Kugeln Cherry Reis, verfeinert mit Teriyaki & Chili-Mayo Soße.



37. Long Live the Duck 15,50

gebratener Seitan mit Ente Geschmack, mariniert mit Sternanis, Ingwer, Nelken, Zimt, Fenchel, Muskatnuss. Serviert mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Soße, verfeinert mit Teriyaki & Mayo-Chili Soße, eingelegte Rettich und Bohnen. Als Beilage Duft Reis.

- a.-Curry
- b.-Erdnuss
- c.-Tamarind Süß Sauer
- d.-Mango

38. Long Live the Chicken 15,50

Seitan mit Hähnchen Geschmack, mariniert in Sate Gewürz, Zitronengrass und Zitronenblätter. Knusprige paniert mit jungen grünen Klebreis. Serviert mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Soße, verfeinert mit Teriyaki & Mayo-Chili Soße, eingelegte Rettich und Bohnen. Als Beilage Duft Reis.

- a.-Curry
- b.-Erdnuss
- c.-Tamarind Süß Sauer
- d.-Mango

39. Tofu Classic 13,50

gebratener Tofu mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Soße. Dazu frischem Wildkräuter Salat, eingelegte Rettich und Bohnen. Als Beilage Duft Reis.

- a.-Curry
- b.-Erdnuss
- c.-Tamarind Süß Sauer
- d.-Mango

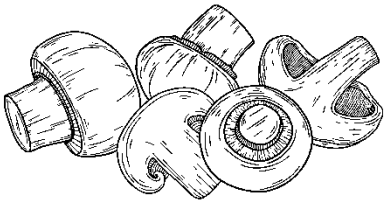
40. Scharfe Seitan 14,50

Scharf mariniert Seitan mit Ente Geschmack, saisonalem Gemüse, abgeschmeckt mit Krachaiwurzel (chin. Ingwer), Thai Basilikum, Peperoni, Zitronengras. Als Beilage Duft Reis.

HAUPTSPEISEN

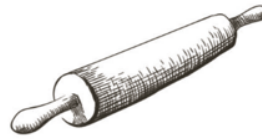
41. Pho Xao 14,50

Gebratene Reisbandnudeln mit frittiertem Tofu, saisonalem Gemüse, Lauchzwiebeln, Erdnüsse, Rostzwiebeln, Koriander.



42. Nam Xao 14,50

Traditionelle Gemüsepfanne mit Tomate, White Fungus Pilze, Shiitake, saisonalem Gemüse in hausgemachter Mushroom Soße. Als Beilage Cherry Reis Kugeln, verfeinert mit Teriyaki Chili-Mayo Soße.

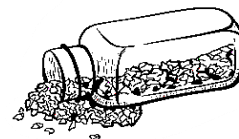


43. Lotus 14,50

Traditionelle Gemüsepfanne mit Lotuswurzeln, Lotus-Kern, White Fungus Pilze, saisonalem Gemüse in hausgemachter Mushroom Soße. Als Beilage Cherry Reis Kugeln, verfeinert mit Teriyaki Chili-Mayo Soße.

44. Rau Chua 14,00

Traditionelle Gemüsepfanne mit Tomate, White Fungus Pilze, Shiitake, saisonalem Gemüse in hausgemachter Tamarind Soße. Als Beilage Cherry Reis Kugeln, verfeinert mit Teriyaki Chili-Mayo Soße.



GERICHTE MIT REIS

45. Tofu Seitan 13,90

Gebratener Tofu & Seitan mit saisonalem Gemüse, abgeschmeckt mit Krachaiwurzel (chin. Ingwer), Thai Basilikum, Peperoni, Zitronengras. Als Beilage Duft Reis.

46. Bau Nhoi 13,50

Zucchini gefüllt mit Tofu, Pilze, Shiitake, Charlotte, Judasohr. Serviert mit Lotuskern, frischem Mango-Gurke Streifen, eingelegte Rettich und Bohnen in hausgemachter Pilze - Sweet Chili Soße. Als Beilage Kugeln Cherry Reis, verfeinert mit Teriyaki & Chili-Mayo Soße und Wildkräutersalat



47. Dau Ca Chua 13,50

Geschmorte Tofu mit Tomate und saisonalem Gemüse in Tamarind-Erdnuss Pfeffer Soße, verfeinert mit vietnamesisches Kräutern. Als Beilage Duft Reis.

48. Tom 15,50

Knusprige paniert vegan Garnelen aus Konjakmehl mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Soße, dazu frischem Wildkräuter Salat, eingelegte Rettich und Bohnen. Als Beilage Duft Reis.

a.-Curry

b.-Erdnuss

c.-Tamarind Süß Sauer

d.-Mango

49. Gao's Tempura 14,90

Knackige Gemüsestücke in knusprig-zarter Teighülle. Serviert im Bambuskorb, verfeinert mit Teriyaki Chili-

DESSERT

50. Black Rice 6,20

Schwarzer Klebreis mit Sojagurt, Mango & Kokos Creme, getrocknet e Kokos, Erdnüssen, Pistazien.



51. Mochi 8,50

3 verschiedene Kugeln Mochi Eis mit Mango & Kokos Creme.

52. Banh troi tau 5,50

Heisse Reisbällchen in süßer Ingwer Brühe. Mit Erdnüssen, getrocknete Kokos, Pistazien.

53. Green Banana 5,90

Panierte Banane in knuspriger Hülle aus grünem jungen Klebreis, dazu ein Kugel Sorbet Eis. Verfeinert mit Agaven Dicksaft

54. Sesam Bällchen 6,50

4 knusprige Sesambällchen gefüllt mit roten Bohnen.

55. Kem Xoai 5,50

Sorbet Eis mit Mango Lassi, dazu Erdnüssen, getrocknete Kokos, Pistazien.

56. Black Eis 6,20

Schwarzer Klebreis mit Sorbet Eis, verfeinert mit Mango & Kokos Creme, getrocknete Kokos, Erdnüssen, Pistazien.

57. Kem Xoi 6,20

Klebreis mit Duft Blätter, dazu Sorbet Eis. verfeinert mit Mango & Kokos Creme, getrocknete Kokos, Erdnüssen, Pistazien.



DRINKS

BIERE

	0,3L	0,5L
	3,90	5,50
100. Paulaner Pils		
		vom Fass
101. Paulaner Hefeweizen		
		vom Fass
102. Radler ^{1,3,4,c}		
103. Diesel ^{1,2,3,4,c}		
104. Colaweizen ^{1,2,3,4,c}		
105. Sauer Radler ^{1,3,4,c}		
106. Saigon Beer ^c	0,3L	4,50
107. Paulaner Hefec		
	Alk.frei	0,5L 4,50
108. Paulaner Hell		
	Alk.frei	0,3L 3,90
109. Radler Alk.frei	0,5L	4,90

HOT TEA

	4,50
110. Zitronengras Tee	
111. Grün Tee	
112. Jasmin Tee	
113. Ingwer Tee	
114. Minze Tee	
115. Lotus Tee	
116. Orange Rose Tee	
117. Zitrone Schwarz Tee	
119. Kumquats Orange Tee	



120. HOMEMADE

BLACK ICE TEA 5,90

- **Mango**
- **Maracuja**
- **Limette**
- **Pfirsich**
- **Kiwi**
- **Erdbeer**
- **Himbeer**
- **Granatapfel**
- **Lychee**
- **Kokos**



Grapefruit



Ice

122. HOMEMADE

GREEN ICE TEA 5,90

- **Gao Green Tea**
Limette, Minze, brauner Zucker, green tea Konzentrat, Soda
- **Promegranate**
Green Tea Konzentrat, Ginger Ale, Minze, Granatapfel Sirup
- **Pink Grapefruit**
- **Lychee**

123. Mango Lassi 5,90

Soja Milch, Kokosmilch, Mangopuree, vegane Schlagsahne & Sojagurt



HOMEMADE LIMONADE

131. Tippy Maracuja 6,90

Frische Maracuja, Limette, Ingwer, Minze, Ginger Ale

132. Lemongrass Ginger 6,50

Frische Zitronengrass, Kumquats, Limette, Ginger Ale

133. Neck Kiss 6,00

Zitrone, Ingwer, Lychee, Apfelsaft, Ginger Ale

134. Apple Lemon 6,00

Apfel Naturtrüb, Limette, Minze, Granatapfel

135. Chanh Da 6,00

Limette, Minze, brauner Zucker, Ginger Ale

136. Rohrzucker Watermelon 6,00

Limette, brauner Zucker, Rohrzucker & Wassermelone Sirup, Soda

137. Ginger Tarragon 6,50

Ingwer, Limette, Minze, Kumquats, Tamarind Sirup, Ginger Ale, Soda

139. Gao Crush 6,50

Limette, frische Maracuja, Lycheesaft, Tonic Water, Kokos Sirup

140. Twisty Berry 6,50

Limette, Himbeer, brauner Zucker, Yakult, Soda

141. Peach Killer 6,50

Pfirsich, brauner Zucker, Yakult, Soda

143. Detox Walker 5,00

Limette, Zitrone, Orange, Minze, still Wasser, Chia Samen

144. Kumquats Squats 5,50

Kumquats, Limette, Zitrone, Minze, Ginger Ale & Soda, Chia Samen

145. Pink Rose 5,50

Limette, Rose & Grapefruit Sirup, Tonic Water

149. Kukumquats 5,90

Kumquats, brauner Zucker, Minze, Apfelsaft, Ginger Ale

SOFTDRINKS 0,3L

150. Wasser Fl. 0,25L 3,50

151. Wasser Fl. 0,75L 6,50

152. Cola 3,50

153. Cola Zero 3,50

154. Fanta 3,50

155. Sprite 3,50

156. Spezi 3,50

157. Russia Wildberry 3,50

158. Tonic Water 3,50

159. Ginger Ale 3,50

SÄFTE auch als Schorle 0,3L 4,00

160. Apfelsaft klar

161. Apfelsaft naturtrüb

162. Maracuja

163. Orange

164. Lychee





LONG DRINKS

180. Hugo 8,00

Limette, Minze, Holundersirup, Prosecco, Soda

181. Wildberry Spritz 8,00

Himbeer, Limette, Minze, Wildberry Water, Prosecco

182. Aperol Spritz 8,00

Orange, Aperol, Prosecco, Soda

183. Granatapfel Spritz 8,00

Granatapfel Sirup, Prosecco, Limette, Minze, Tonic Water

184. Rose Spritz 8,00

Himbeer, Prosecco, Soda, Rose Sirup

185. Elder Flower Orange Spritz 8,00

Orange, Rose Wein, Soda, Holunder & Orange Sirup

186. Grapefruit Gin 8,00

Gin, Tonic Water, Grapefruit Sirup

187. Caipirinha 8,00

Pitu Cachaca, brauner Zucker, Limette, Ginger Ale

188. Maracujá Caipirinha 8,00

Pitu Cachaca, brauner Zucker, Limette, Maracuja Saft

189. Mojito 8,00

Limette, brauner Zucker, Minze, Havana Rum, Soda

190. Granat Mojito 8,50

Limette, brauner Zucker, Minze, Havana Rum, Soda, Granatapfel Sirup

191. Moscow Mule 8,50

Vodka, Limette, Gurke, Spicy Ginger

192. Cuba Libre 7,50

Havana Rum, brauner Zucker, Limette, Cola

193. Kumquat Gin 8,50

Kumquats, Minze, brauner Zucker, Ginger Ale, Gin Tanqueray

194. Tarragon Gin Cooler 8,50

Gin, Limette, Gurke, Minze, Tarragon Sirup, spicy Ginger

195. Tanqueray Gin Tonic 8,50

Tanqueray Gin & Thomas Henry Tonic, Limette, Gurke

196. Gao Berry Gin 10,00

Gin, Limettensaft, Mandel & Mango Sirup, Himbeer Likör

197. Lyconut 8,00

Gin, Tonic Water, Limette, Lycheesaft, Kokos Sirup

198. Ice Out 10,00

Erdbeer, Himbeer Likör, Vodka, Limette

WEIN

WEISSWEIN

Glas 7,00
Flasche 21,00

200. **Chardonnay Surfing**
Deutschland, Pfalz, Weingut
Nett
201. **Riesling**
Deutschland, Pfalz, Weingut
Nett

202. **Grauer Burgunder**
Deutschland, Pfalz, Weingut
Ellermann Spiegel
203. **Grillo Vitese**
Italien, Sizilien, Colomba
Bianca

204. **Weinschorle** Glas 5,50

SCHNAPPS

2cl 3,50 | 4cl 5,90

200. **Nep moi**
200. **Absolut Vodka**
200. **Leipziger Allashs**

ROSEWEIN

Glas 7,00
Flasche 21,00

205. **Swimming Rose**
Deutschland, Pfalz, Weingut
Nett

206. **Sicilia Rosato**
Principe de Granatey, Italien,
Sizilien, Colomba Bianca

207. **Roseschorle** Glas 5,50

ROTWEIN / SEKT

Glas 7,00
Flasche 21,00

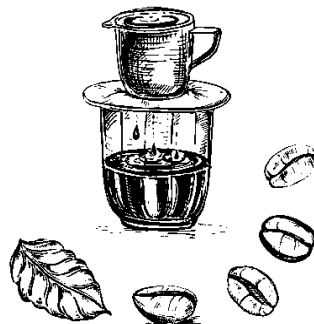
208. **Spätburgunder**
209. **Primitivo Domodo**
210. **Nero d Avola Vitese**
211. **Prosecco**

KAFFEE



170. C fe Crema 3,4
171. Espresso 2,8
172. Espresso Macchiato 3,5
173. Espresso Doppio 4,0
174. Espresso Doppio
Macchiato 4,2

175. Capucchino 3,5
176. Latte Macchiato 3,6
177. Milch Kaffe 3,6
178. Vietnamsischer Kaffe 5,0
179. Ca Phe Bac Xiu 6,0
Mit S  kondensmilch, Kokosmilch



Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal

B. Erdnüsse C. Glutenhaltiges Getreide D. Soja E. Schwefeldioxid und Suifite

F. Sesamsamen G. Nüsse H. Lupine I. Milch Produkte

1 mit Farbstoff * 2 coffeinhaltig * 3 mit Antioxidationsmittel

4 Säuerungsmittel * 5 mit Konservierungsmittel * 6 mit Süßstoff * 7 enthält eine

Phenylalaninquelle * 8 chinihaltig * 9 Stabilisatoren * 10 aufgeschäumt mit Stickyoxydul

* 11 Taurin * 12 enthält Sulfite

1a.C,D,I

1b.C

2.D

3a.A,B,F,C

3b.B,F

4.D

5.D,C

6.D,C

7.D

8.B,C,D,F

9.C,D,F

10.D

11.B,C,D

12. B,C,D

13. B,C,D

14.F

15.C,D,F

19.C,D,F

20.B,D,E,G

21.B,D,G

22.C,D,F

23.C,D

24. D

25. C,D

26. C,D

27.B,C,D

28. B,C,D

29. B,D

30.B,C,D

31.B,C,D

32.B,C,D,F

33.B,C,D

34.B,D

35.C,D

36.D

37.C,D

38.C,D

39.D

40.C,D

41.D

42.C,D

43.C,D

44.C,D

45.C,D

46.D

47.D

48.C,D

49.C,D,F

50.B

51.C,I

52.B

53.C

54.B,F

55.B

56.B

57.B