



*Tha Chang*  
AUTHENTIC THAI FOOD

thachang.de

*Tha Chang*  
AUTHENTIC THAI FOOD

# *Speisekarte*

Echtes thailändisches Essen in  
Stuttgart.

Freu dich auf ein gesundes, frisches  
und leckeres Essen aus einer  
authentisch Thailändischen Küche,  
serviert mit dem sprichwörtlichen  
thailändischen Lächeln.

Eine leckere Mahlzeit, eine gute Zeit  
mit Menschen, die du magst, und ein  
wenig Thailand auf der Zunge.

*Herzlich Willkommen*

Und Guten Appetit!

Alle Preise in € und inkl. MwSt.



# Vorspeisen und Salate

## Suppen

- 1. Tom Yam 🌶️ - auf Wunsch Vegetarisch*  
Traditionelle Thai Suppe mit Chili, Limettensaft, Limetten Blätter, Zitronengras, Koriander, Galant Ingwer, Champignons und Tomaten 4,5,d,b
- |                 |      |
|-----------------|------|
| Hähnchenfleisch | 7,60 |
| Garnelen        | 7,80 |
| Vegetarisch     | 6,90 |
- 2. Tom Kah 🌶️ - auf Wunsch Vegetarisch*  
Kokosnuss Suppe mit Kokosmilch, Chili Paste, Limettensaft, Zitronengras, Koriander, Galant Ingwer, Champignons und Tomaten 4,5,d,b
- |                 |      |
|-----------------|------|
| Hähnchenfleisch | 7,60 |
| Garnelen        | 7,80 |
| Vegetarisch     | 6,90 |
- 3. Wan Tan Suppe*  
Hausgemachte Teigtaschen mit Hähnchenfleisch gefüllt, in klarer Brühe mit China Kohl, Sojasprossen, Karotten und frischen Frühlingszwiebeln 4,5,a,f
- 7,60
- 4. Tofu Suppe „Thai Style“ Vegetarisch*  
Traditionelle Thai Gemüse Suppe mit Tofu, feinen Glasnudeln, Sellerie, Knoblauch, Karotten und China Kohl 4,5,a,f
- 6,90
- 5. Gai Sate*  
Gegrillte Hähnchenspieße aus mariniertem Hähnchenfilet, serviert mit einer Erdnuss-Kokosmilch Dip Sauce 5,7,L
- 7,90

## Vorspeisen & Fingerfood

- 6. Wan Tan Tord*  
Hausgemachte, frittierte Teigtaschen mit Hähnchenfleisch Füllung, dazu eine süß-saure Dip Sauce 5,7,8,a
- 7,40
- 7. Poh Pia Tord - auf Wunsch Vegetarisch*  
Drei hausgemachte Frühlingsröllchen, gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Morcheln und Frühlingszwiebeln, wahlweise mit Hähnchenfleisch oder vegetarisch, dazu unsere süß-saure Dip Sauce 5,7,a
- 6,90
- 8. Tofu Tord Vegetarisch*  
Knusprig frittierte Tofu Ecken, serviert mit Erdnüssen und süß-saurer Dip Sauce 7,f,e
- 6,30
- 9. Pak Schupp Bäng Vegetarisch*  
Im Teig Mantel frittiertes Gemüse der Saison, dazu eine süß-saure Dip Sauce 5,7,8,a
- 7,20
- 10. Sommerrolle – auf Wunsch Vegetarisch*  
Zwei hausgemachte Frischteig Rollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Garnelen, feinen Reisnudeln, Thai-Basilikum, frische Minze, Koriander, Karotten und Sojasprossen. Serviert mit einem Soja Dip, Erdnüsse und Cashewnüsse 5,7,a,b,c,f,h
- |                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Garnelen und-oder Hähnchenfleisch | 8,90 |
| Vegetarisch                       | 8,00 |
- 11. Tha Chang`s Finger Food Mix*  
Eine Variation verschiedener Vorspeisen mit Frühlingsröllchen, Hähnchenspieße, Wan Tan Taschen und frittiertem Gemüse der Saison, dazu unsere süß-saure Dip Sauce und ein Erdnuss-Kokosmilch 5,7,8,a,b,c,h
- 14,50
- 12. Thord Man Pla 🌶️*  
Hausgemachte Fischfrikadellen mit verschiedenen frischen Thai Kräutern, dazu Zwiebel und Gurkenstücke und ein süß-saurer Chili Dip 7,8,c,d
- 9,90
- 13. Thord Man Gung*  
hausgemachte Garnelen Frikadellen, dazu ein süß-saurer Honig Dip, Zwiebel und Gurkenstücke 7,8,c,d
- 9,90



THA CHANG  
AUTHENTIC THAI FOOD



## Salate

- 14. Som Tam Thai* 🌶️🌶️🌶️ *Vegetarisch*  
Grüner Papaya Salat mit Karotten, Limettensaft, Erdnüssen, Knoblauch, Chili und Tomaten, mit Palmzucker verfeinert 5,de 14,90
- 15. Yam Wun Sen* 🌶️🌶️🌶️ *auf Wunsch Vegetarisch*  
Glasnudelsalat mit gehacktem Hühnchen, Garnelen, roten Zwiebeln, Morcheln, Chili, Limettensaft, Koriander und Frühlingszwiebeln 5,b,d,e 14,90
- 16. Yam Tale* 🌶️🌶️🌶️  
Meeresfrüchte Salat mit Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und Fischbällchen, Chili, Limettensaft, Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Tomaten und Koriander 5,b,d,i,n 16,50
- 17. Yam Nija* 🌶️🌶️🌶️  
Rindfleisch Salat mit gegrillten Rindfleisch Streifen, frischem Chili, Zwiebeln, Tomaten, Limettensaft und Sellerie 5,d,i 14,90
- 18. Plaah Gung*  
Garnelen Salat mit Chili, roten Zwiebeln, Limettensaft, frischer Minze, Limetten Blätter und Thai-Aubergine 5,b,d 14,90
- 19. Laap Gai* 🌶️🌶️  
Traditioneller Thai-Salat, wahlweise mit gehacktem Hühnchenfleisch oder knusprigen Enten Stücke, Chili, roten Zwiebel, Limettensaft, frischer Minze, Limetten Blätter und Koriander 5,d
- Hühnchen 11,20  
Ente 13,20

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

# Tha Chang

AUTHENTIC THAI FOOD



# Hauptspeisen

## Hähnchen

mit Reis

### 20. Gai Pad Med Mamoang 🌶️

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Karotten, Pilzen, Paprika, Lauchzwiebeln, und Cashew Nüsse  
2,5,7,a,f,k,n

17,50

### 21. Gai Pad Khing 🌶️

gebratenes Hähnchen mit Morcheln, Karotten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Peperoni 2,5,7,a,f,n

17,50

### 22. Gai Pad Gra Pan 🌶️🌶️

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambus Sprossen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum 2,5,7,d,f,n

17,90

### 23. Gai Phad Phak

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Broccoli, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Sojasprossen 2,5,7,f

17,50

### 24. Gäng Ped Gai 🌶️🌶️

Hähnchenfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Peperoni, Bambus Sprossen und Thai-Basilikum 5,7

18,50



Jha Chang  
AUTHENTIC THAI FOOD

### 25. Gäng Kiau Wan Gai 🌶️🌶️

Hähnchenfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Peperoni, Bambus Sprossen und Thai-Basilikum 5,7

17,90

### 26. Massaman Gai 🌶️

Hähnchenfleisch in Massaman Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Erdnüssen 2,5,7,e,f,l

17,50

### 27. Gai Sam Rod

Süß-saures Hähnchen mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, Koriander und Karotten 7,L

16,80

### 28. Pan Äng Gai 🌶️

Hähnchen in Pan Äng Curry mit Kokosmilch, Thai Auberginen, grünen Bohnen, Peperoni und Erdnüssen 5,d,e

17,70

# Hauptspeisen

## Rind

mit Reis

### 29. Njie Pad Med Mamoang 🌶️

Gebrautes Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten, Pilzen, Paprika, Lauchzwiebeln und Cashew Nüsse 2,5,7,a,f,k,n

18,50

### 30. Njie Pad Khing 🌶️

Gebrautes Rindfleisch mit Morcheln, Karotten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Peperoni 2,5,7,a,f,n

18,50

### 31. Njie Pad Grapai 🌶️🌶️

Gebrautes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambus Sprossen, grünen Bohnen und Thai Basilikum 2,5,7,f,n

18,90

### 32. Njie Phad Phak

Gebrautes Rinderfleisch mit Broccoli, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Sojasprossen 2,5,7,f

18,50

### 33. Pad Ped Njie 🌶️🌶️🌶️

Rindfleisch in rotem Curry, mit Kokosmilch, Chili, Knoblauch, grüner Pfeffer, Limettenblätter, Peperoni, Fingerwurz und Thai Basilikum 5,7,d

19,50

### 34. Gäng Kiau Wan Njie 🌶️🌶️

Rindfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, grünen Bohnen, Thai Auberginen, Peperoni, Bambus Sprossen und Thai Basilikum 5,7

18,90

### 35. Massaman Njie 🌶️

Rindfleisch in Massaman Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln 2,5,7,e,f,L

18,50

### 36. Njie Pad Prik Sod

Gebrautes Rindfleisch mit Pepperonie, Paprika, Zwiebeln und Karotten 5,7

18,50

### 37. Njie Phad Kie Mao 🌶️🌶️🌶️

Gebrautes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, Bambus Sprossen, Thai Basilikum, grünen Bohnen, grünem Pfeffer, Thai Aubergine, Fingerwurz und Peperoni 2,5,7,d

19,90



AUTHENTIC THAI FOOD

Ma Chango

## Ente

mit Reis

### 38. Gäng Bed Yang 🌶️🌶️

Ente in rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Cherry Tomaten, Litschi, Limetten Blätter, Thai Aubergine und Peperoni 2,5,7,9

19,50

### 39. Bed Pak Kie Mao 🌶️🌶️🌶️

Knusprige Entenbrust mit Chili, Knoblauch, Thai Basilikum, grünen Bohnen, Karotten, Peperoni und grünem Pfeffer 2,5,7,f

19,90

### 40. Bed Pad Khing 🌶️

Knusprige Entenbrust mit Knoblauch, Morcheln, Ingwer, Karotten, Frühlingszwiebeln, Paprika und Champignons 2,3,7,a,f

19,60

### 41. Bed Pad Met Mamoang 🌶️

Gebratene Entenstücke mit Zwiebeln, Karotten, Pilzen, Paprika, Lauchzwiebeln und Cashew Nüssen 2,5,7,a,f,k,n

19,90

### 42. Bed Phad Phak

Knusprige Entenbrust mit Broccoli, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Sojasprossen 2,5,7,f

19,60

### 43. Massaman Bed 🌶️

Crosse Entenbrust in Massaman Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Erdnüssen 2,5,7,e,f,L

19,50

### 44. Gänh Kiau Wan Bed 🌶️🌶️

Crosse Entenbrust in grünem Curry mit grünem Pfeffer, Bambus Sprossen, Mini Auberginen und Thai Basilikum 5,7

19,90

## Nudeln & Reis

### 65. Pad Thai „Chang Style“ auf Wunsch Vegetarisch

In Ei gebratene Reissnudeln mit Sojasprossen, Tofu Ecken, roten Zwiebeln, Karotten, Thai Schnittlauch und gerösteten Erdnüssen 2,5,7,b,c,e,f

Hähnchenfleisch	15,50
Garnelen oder Rindfleisch	16,70
Vegetarisch	14,50

### 66. Pad Si Luw, auf Wunsch Vegetarisch

In Sojasosse gebratene Reissnudeln mit China Kohl, Broccoli, Blumenkohl und Karotten 2,5,7,a,b,c,f

Hähnchenfleisch	15,50
Garnelen oder Rindfleisch	16,70
Tofu	14,50

### 67. Khan Pad, auf Wunsch Vegetarisch

Gebratener Reis mit Ei, Broccoli, Zucchini, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Tomatenstücke 5,b,c,f

Hähnchenfleisch	15,50
Garnelen oder Rindfleisch	16,70
Tofu	14,50

### 68. Khan Pad Kie Mao 🌶️🌶️🌶️

auf Wunsch Vegetarisch

Gebratener Reis mit Chili, Knoblauch, Thai Basilikum, grünen Bohnen, Thai Aubergine, Fingerwurz, Peperoni, Zwiebeln und Karotten 2,5,7,b,d,f,n

Hähnchenfleisch	15,50
Garnelen oder Rindfleisch	16,70
Tofu	14,50
oder Meeresfrüchten	17,50



Ma Chang  
AUTHENTIC THAI FOOD

## Vegetarisch

mit Reis

### 45. Pad Pak Ruammit V

Tofu Gemüse aus dem Wok mit China Kohl, Broccoli, Karotten, Zucchini, und Knoblauch, 2,5,f

15,90

### 46. Pad Pak Bung Fai Daeng V

Wasserspinat, gebraten mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen, 5,d,f,e

15,90

### 47. Pad Tjo Hu „Chang Style“ V

Gebratener Tofu mit Soja Sprossen, Chili, Knoblauch und Frühlingszwiebeln, 2,5,7,f

15,90

### 48. Pad Pak Wun Sen V

Glasnudeln aus dem Wok mit China Kohl, Frühlingszwiebeln, Meeresalgen Peperoni, Karotten, Knoblauch, Morcheln und Sellerie, 2,5,7,a,c,f

16,90

### 49. Pad Med Mamuang V

Cross gebratene Tofu Stücke aus dem Wok mit Chili Paste, Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Lauch und Cashew Nüssen, 2,5,7,a,f,k,n

16,90

### 50. Pad Khing Tjo Hu V

Gebratener Tofu mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Champignons, 2,5,7,a,f,n

15,90

### 51. Gäng Ped Tjo Hu V

Tofu in rotem Curry mit Kokosmilch, Zucchini, grünen Bohnen, Karotten, Peperoni und Thai Basilikum, 2,5,7,f

16,50

### 52. Gäng Kiau Wan Tjo Hu V

Gebratener Tofu in grünem Curry mit Kokosmilch, Karotten, Thai Aubergine, Peperoni, Thai Basilikum, grüne Bohnen und Bambus Sprossen 2,5,7,f

16,90

### 53. Massaman Tjo Hu V

Gebratene Tofu Stücke in Massaman Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Erdnüssen 2,5,7,f,e

16,50



AUTHENTIC THAI FOOD

Ma Chang



## Fisch & Co.

mit Reis

### 54. Pla Laad Prik Thai Style 🌶️

Wahlweise Dorade oder Tilapia Fisch, Cross frittiert mit Knoblauch, Chili, Thai Basilikum und Peperoni dazu unsere Sea Food Sauce, 2,5,7,d,f

23,90

### 55. Pla Jord Gra Tiam

Knusprige Dorade oder Tilapia mit knusprigem Knoblauch und Koriander dazu unsere Seafood Sauce, 2,5,7,d,f,n

23,90

### 56. Pla Rue Suan 🌶️

Frittierte Dorade oder Tilapia mit Chili, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Zitronengras, Zwiebeln, Koriander und frischer Minze, 5,d,e

23,90

### 57. Pla Nueng Manau 🌶️

Gedämpfte Dorade oder Tilapia in leicht scharfer Chili Sauce mit Chili, Knoblauch und Koriander, 5,d,b,f

23,90

### 58. Ja Leh Pad Prik Pao 🌶️

Im Wok gebratene Garnelen und Tintenfisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Paprika, Champignons und Thai Basilikum, 2,5,7,b,f,n

21,90

### 59. Pad Gra Pau Pla Miig 🌶️🌶️🌶️

Tintenfisch im Wok gebraten mit Chili, Knoblauch, grünen Bohnen, Peperoni und Thai Basilikum 2,5,7,f,n

21,00

### 60. Gung Ob Wun Sen

Grosse Garnelen, gedämpft in Glasnudeln mit Ingwer, Koriander und Frühlingszwiebeln 2,5,7,b,f

21,90

### 61. Gung Chu Chi 🌶️🌶️

Grosse Garnelen in rotem Curry mit Kokosmilch, Limetten Blätter, Peperoni und Thai Basilikum, 5,6,7

21,90

### 62. Gung Pad Pak Gäng 🌶️🌶️

Garnelen in rotem Curry mit grünen Bohnen, Limetten Blätter und Peperoni, 5,7,b,f

20,50

### 63. Gung Pad Pak Ruammit

Im Wok gebratene Garnelen mit Zucker Bohnen, Broccoli, Zwiebeln, Lauch und Sojasprossen, 2,5,7,b,f

20,50

### 64. Laad Na Ja Leh

Reisnudeln gebraten mit Garnelen, Tintenfisch und Fischbällchen, China Kohl, Broccoli, Champignons und Baby Mais, 2,5,7,a,b,d,f,n

18,50

Tha Chang  
AUTHENTIC THAI FOOD

# Tha Chang

AUTHENTIC THAI FOOD



## Desert

*69. Banane im Feigmantel gebacken*  
dazu hausgemachtes Eis Ihrer Wahl, a.c.2,5,13,10 8,90

*70. Ananas im Feigmantel gebacken*  
dazu hausgemachtes Eis Ihrer Wahl, a.c.2,5,13,10 8,90

*71. Tha Chang's Desert des Tages*  
Siehe Auslage, a.c.2,5,13,10 Auf Anfrage



*Tha Chang*  
AUTHENTIC THAI FOOD



# Getränkekarte

## Wasser, Säfte, Softdrink & Eistee

### *Feinercher Gourmet*

Wasser mit oder ohne Kohlensäure

0,25 l	2,40
0,75 l	5,90

### *Saftschorle*

Apfelsaft, Maracuja, Orange, Johannisbeer oder Litschi

Mit Sprudel

0,2 l	2,80
0,4 l	3,80

### *Säfte*

Apfelsaft, Maracuja, Orange, Johannisbeer oder Litschi

0,2 l	2,90
0,4 l	4,20

### *Coca-Cola, Fanta, Spezi oder Sprite* <sup>1,2,10,15</sup>

0,2 l	2,50
0,4 l	3,90

### *Eistee: Cha Ma Mao*

Tha Chang Spezialität: Hausgemachter Eistee mit Zitrone  
oder Milch <sup>g,10,13,14</sup>

0,4 l	4,90
-------	------

### *Eiskaffee: O Liang*

Tha Chang Spezialität: Hausgemachter Eiskaffee <sup>g,1,10</sup>

0,4 l	4,90
-------	------



## Thailändische Biere

### *Chang Bier*

Das Bier mit dem Elefanten „Chang“ im Logo. Der Bestseller in Thailand. Ähnlich einem Festbier. o)  
0,33 l

3,90

### *Singha Bier*

Pro-Tipp: Wird in Thailand „Beer Sing“ ausgesprochen, also ohne das „ha“. Klassisches Bier mit eigenem Geschmack, vergleichbar einem Pils. o)  
0,33 l

3,90

## Schönbuch Braumanufaktur

### *Pils*

Klassische Pilsner Brauart. Ausgewogener, feinherber Charakter. Auch als Aperitif. o)  
0,33 l

2,90

### *Hefeweizen*

Spritzig-frisches Aroma dank obergäriger Hefe mit fruchtigen Anklängen. o)  
0,5 l

3,70

### *Pils Alkoholfrei*

Klassische Pilsner Brauart. Ausgewogener, feinherber Charakter. Auch als Aperitif. o)  
0,33 l

2,90

### *Hefeweizen Alkoholfrei*

Spritzig-frisches Aroma dank obergäriger Hefe mit fruchtigen Anklängen. o)  
0,5 l

3,70

### *Naturpark Radler*

Ur-Edel Bier mit naturtrüber Zitronenlimonade. Zitronig-erfrischend und alkoholarm. o,2,10,13  
0,33 l

2,90

## Prosecco und Weißwein

### *Soligo Prosecco Frizzante*

Perlt im Glas in leuchtenden Strohgelb. Duftet herrlich nach Zitrusfrüchten und reifen Melonen. Leichte Noten von Mandeln mit saftig-frischen Nachhall. Ein perfekter Prosecco mit fruchtig-zarter Perlage. <sup>11</sup>

0,1 l 6,20  
0,75 l 21,00

### *Le Tapie Blanco*

Weißwein aus Côtes de Gascogne. Köstlich fruchtig und spritzig trocken. Ein Allrounder und sehr gut zur vegetarischen und leichten asiatischen Küche passend. <sup>11</sup>

0,2 l 6,20  
0,75 l 19,50

### *Conti di Chardonnay*

Wein aus dem Friaul. Strohgelb im Glas. Das intensive Bouquet mit reifer Birne, saftigem Pfirsich und Lindenblüten. Fruchtig-frisch im Geschmack mit gezügelter Weinsäure und feinem Nachhall. <sup>11</sup>

0,2 l 6,20  
0,75 l 19,50

### *Ruppertsberger-Weißburgunder*

Ein Pfälzer Wein. Strohgelb mit leichtem Grün schimmert er im Glas. Duftet nach grünem Apfel dazu ein Hauch frischer Blüten. Am Gaumen samtig mit fruchtig-feinem Nachhall. Ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter. <sup>11</sup>

0,2 l 6,40  
0,75 l 21,00

## Rosé und Rotwein

### *Satori Rosato*

Rosé-Wein aus Venetien. Das Bouquet erzählt von reifen Beeren und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen kräftig mit saftiger Fruchtsüße aber ausbalanciert durch seine feine, leichte Weinsäure. Ein zauberhafter Rosé. <sup>11</sup>

0,2 l 6,20  
0,75 l 19,50

### *Il Pumo Primitivo*

Primitivo Wein aus San Marzano. Dichtes Purpurrot im Glas. Sein Bouquet duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Kakao und Rosinen. Uppige Frucht und würzige Tiefe am Gaumen mit dezenter Restsüße. Unser Bestseller. <sup>11</sup>

0,2 l 6,90  
0,75 l 23,00

### *Le Puget Merlot*

Wein aus Pays d'Oc. Tiefrot im Glas schmeckt er ausdrucksstark nach Beeren und Kirschen und nur wenig Tannin. Ein fruchtbetont frischer französischer Merlot. <sup>11</sup>

0,2 l 6,90  
0,75 l 23,00

### *Montes Cabernet Sauvignon*

Ein Reserva aus Valle de Colchagua, Chile. In tiefdunklem Rot, einem ausdrucksstarken Bouquet nach Cassis, Pflaumen und Waldfrüchten. Körperreich vollmundig und saftig am Gaumen, mit vollreifem Tannin und rauchigen Eindrücken im Finale. Ein Rotwein für Liebhaber. <sup>11</sup>

0,2 l 7,20  
0,75 l 24,00





*Tha Chang*  
AUTHENTIC THAI FOOD

## Legende für Zusatzstoffe

- 1.) Koffeinhaltig
- 2.) Farbstoffe
- 3.) Chininhaltig
- 4.) Konservierungsstoffe
- 5.) Geschmacksverstärker
- 6.) Phosphat
- 7.) Süßungsmittel
- 8.) Antioxidationsmittel
- 9.) gewachst
- 10.) Süßstoffe E950, E952, E954, E955, E957, E959, E962, E150d, Zucker
- 11.) Sulfit
- 13.) Ascorbinsäure
- 14.) Teein
- 15.) enthält eine Phenylaminquelle

- a.) glutehaltiges Getreide
- b.) Krebstiere
- c.) Eier
- d.) Fisch
- e.) Erdnüsse
- f.) Soja
- g.) Milch und Milchprodukte, Laktose
- h.) Schalenfrüchte
- i.) Sellerie
- j.) Senf
- k.) Sesamsamen
- l.) Schwefeldioxid und Sulphite
- m.) Lupinen
- n.) Weichtiere
- o.) Weizen, Hopfen Gerste, Hefe, Mais und Malz

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

