

## Vorwort

„Mamas Banh“ ist bekannt geworden durch ihren Streetfood-Stand in der „Markthalle Neun“ zum „Street-Food-Thursday“ in Kreuzberg. Dort bot „Mamas Banh“ jeden zweiten Donnerstag vietnamesisch-laotische Spezialitäten an.

Unter anderem nahm „Mamas Banh“ im Jahr 2014 bei dem Streetfood-Event „Stadt Land Food“ teil und gewann eine der renommierten „Street Food Award“-Auszeichnungen. Ausgezeichnet wurden Teilnehmer mit dem authentischsten Essen.

Die Besucher konnten sich zwischen ihren hausgemachten delikatsten Reismehlrollen (auf vietn. Banh Uot) oder ihrem ebenfalls hausgemachten gedämpften Hefebrotchen (auf vietn. Banh Bao), die es beide auch in der vegetarischen Variante gibt, entscheiden.

Seit Februar 2017 ist „Mamas Banh“ in der Hufelandstraße 31 zu finden. Dort wird, neben den bereits bekannten Speisen aus der „Markthalle Neun“, eine Vielzahl an weiteren hausgemachten Delikatessen angeboten.

Die Idee hinter dem Namen „Mamas Banh“ war, den Gästen mitzuteilen, dass die angebotenen Speisen von der Mama kommen, denn wer isst schon nicht gern das Essen von Mama?

„Mamas Banh“ bedeutet in diesem Sinne „Mamas Delikatessen“, welche im Restaurant lange unter Mamas Anweisung gekocht wurden. Wie alles vergänglich ist, wird heute nur noch nach Ihren Rezepten gekocht. Unser Ziel ist es daher möglichst lange die Möglichkeit zu haben in ihren Ehren unseren Gästen mit den Speisen, mit denen wir aufgewachsen sind, ein Lächeln und Zufriedenheit zu zaubern.

Um den Geschmack der Zutaten nicht zu verfälschen, wird auf Zusatz von Glutamat verzichtet. Das Besondere an Mamas Banh aber ist die nach traditionellen Rezepten handgemacht, zubereiteten Speisen. So finden sich in der Speisekarte Spezialitäten wieder, welche aufgrund ihres Aufwands sogar sehr selten an einem vietnamesischen Esstisch zu finden sind. Das große Angebot ermöglicht Neueinsteigern, für sich etwas Besonderes zu finden, und jedem Vietnamesen, sein Lieblingsessen zu jeder Zeit genießen zu können.

Wichtiger Hinweis für Sie:

Da unsere Tapas authentisch, unverfälschte Gerichte der vietnamesischen und laotischen Küche sind, fragen Sie bei Unklarheit unsere Kellner, welche Ihnen gerne nach Ihren Vorlieben ausgewählte Tapas empfehlen.

Da alle Tapas von uns selbstgemacht werden, bitten wir um Ihr Verständnis, falls das von Ihnen ausgewählte Tapa an dem Tag nicht mehr verfügbar ist.

## Tapas

Saté Ga - Chicken <sup>A, F, N, 1, 2</sup> drei gegrillte spieße marinierten hühnerfleischs, dazu ein erdnuss-chili-dip	4,90
Banh Bao - Pork <sup>A, C, D, F, G, K, N, 1, 2, 4</sup> selbstgemachtes, gedämpftes hefebrötchen mit einer zarten und würzigen schweinefleisch-pilzfüllung, ei & chinesischer salami, dazu ein hoisin-dip	6,50
Banh Uot - Pork <sup>D, G</sup> (Mama's Lieblingsessen) zwei gedämpfte reisrollen mit einer delikaten schweinefleisch-pilzfüllung, garniert mit salat, geröstetem porree, gurken & koriander, dazu ein nuoc-mam-dressing	5,90
Pho Cuon Tom - Prawns <sup>B, C, M</sup> fünf gedämpfte kleine reisrollen gefüllt mit garnelen serviert in einem nuoc-mam dressing	5,50
Banh Bot Loc - Prawn-Pork <sup>A, B, D, F, N, 2</sup> (Dai Quy's Lieblingsessen) vier selbstgemachte tapiokateigtaschen mit einer großgarnelenschweinefleisch-bambus-pilzfüllung, bestrichen mit aromatischem frühlingzwiebelöl, dazu ein nuoc-mam-dressing	5,90
Ha Cao - Prawns <sup>C, M</sup> vier gedämpfte teigtaschen mit garnelen-füllung, dazu eine süße chilisaucе	5,50
Sui Cao Ca Ri - Chicken <sup>A, G, L</sup> vier gedämpfte teigtaschen mit hähnchen curry füllung in einer roten curry sauce	5,50
Sui Cao Cay - Pork <sup>A, G, L</sup> vier gedämpfte teigtaschen mit einer schweinefleisch-lauch-füllung serviert in einem soja-essig-chiliöl-dressing	5,50
Banh Xeo - Prawn-Pork <sup>B, D, G, H</sup> reispfannkuchen mit großgarnelen, delikat mariniertem schweinefleisch, zwiebeln, mungbohnen sprossen, serviert mit pfefferminze, basilikum, salat & einem nuoc-mam-dressing	6,50
Goi Cuon - Pork or Beef or Prawn-Salmon <sup>A, B, D, E, F, G, N, 2</sup> zwei sommerrollen mit gegrillter boulette würzig marinierten schweinefleischs, marinierten rindfleischstreifen oder lachs-garnelen-frikadellen, salat, gurke, apfel, mango, bun-nudeln, pfefferminze, basilikum, dazu ein nuoc-mam- und ein erdnuss-chili-dressing	5,50
Cha Ca - Salmon-Prawn <sup>B, D, E, G</sup> drei hausgemachte fischfrikadellenspieße vom lachs und großgarnelen, serviert mit einem erdnuss-chili-dip	5,90

## Tapas

Ua - Pork <sup>D, 1</sup> (My Linh's Lieblingsessen) zwei selbstgemachte, scharf-würzige schweinewürste nach laotischem rezept, serviert mit reis und einem laotischen salsa-dip aus gegrillten tomaten	7,50
Sum - Papaya <sup>D, E</sup> (My Huong's Lieblingsessen) papayasalat nach traditionell laotischem rezept mit papaya, tomaten, verfeinert mit fischsauce, limetten, chili, knoblauch und erdnüssen	6,90
Nom Xoai - Mango <sup>D, E</sup> mangosalat nach traditionell laotischem rezept mit mango, karotten, verfeinert mit fischsauce, limetten, chili, knoblauch pfefferminze, thaibasilikum und erdnüssen	6,90
Cha Gio - Pork <sup>A, D, E, F, N, 2</sup> optional: mit bun-nudeln und salat (als Hauptgericht) drei hausgemachte frühlingsrollen mit schweinefleisch, zwiebeln, gemüsestreifen von karotte und weißkohl, dazu zwei dressings - nuoc-mam, erdnuss-chili	6,50 10,90
Thit Heo Sot Ca Chua - Pork <sup>D</sup> würziges schweinefleisch in einer vietnamesischen tomatensauce mit angebratenen zwiebeln, koriander und frühlingzwiebeln	5,50
Hoanh Thanh Chien - Prawn-Pork <sup>A, B, D, F, N, 2, 4</sup> fünft frittierte wantan-teigtaschen gefüllt mit einer leicht würzigen schweinefleisch-garnelen-füllung, dazu eine süße chilisauc	5,90
Canh Hoanh Thanh - Prawn-Pork <sup>A, B, D, F, N, 2, 4</sup> fünft gedämpfte wantan-teigtaschen mit einer schweinefleisch-garnelen-füllung in einer klaren hühnersuppe	6,50
Tom Nuong - Prawns <sup>A, B, F, N, 2</sup> würzig gegrillter garnelenspieß und frischem salat, dazu eine süße chilisauc	5,50
Pho Chen Nho - Chicken or Beef <sup>A, D, F, N, 2</sup> kleine hühner- oder rindersuppe mit reisbandnudeln, dazu koriander und frühlingzwiebeln	4,90

## Hauptspeisen

### Nudelsuppen

Pho – Chicken or Beef <sup>A, D, F, N, 2</sup> (Harf's Lieblingsuppe) pho-reisbandnudeln mit einer hühner- oder rindersuppe, dazu koriander und frühlingzwiebeln	9,90
Chao Banh Canh – Chicken <sup>A, D, F, N, 2</sup> dicke, hausgemachte reismnudeln in einer hühnersuppe mit hühnerfleischstreifen, koriander und frühlingzwiebeln	10,90
Mi Nuoc Vit – Duck <sup>A, C, D, F, 2, 4</sup> selbstgemachte weizennudeln in einer kräftigen geflügelbrühe mit entenfleischstreifen, mungbohnen sprossen koriander und frühlingzwiebeln	11,90
Mi Hoanh Thanh – Prawn-Pork <sup>A, B, C, D, F, N, 4</sup> selbstgemachte weizennudeln und wantan-teigtaschen mit einer schweinefleisch-garnelen-füllung in einer hühnersuppe, dazu mungbohnen sprossen, frühlingzwiebeln und koriander	12,90

### Nudelgerichte

Mi Kho – Duck <sup>A, C, E, F, H, L, 1, 2, 3, 4</sup> (Dai Cuong's Lieblingsessen) vietnamesischer nudelsalat mit hausgemachten weizennudeln auf einem salatbett mit einem soja-chili-limetten-dressing, dazu koriander, frühlingzwiebeln, gerösteten erdnüssen & dünn geschnittene scheiben saftiger ente	11,90
Bun Bo Nam Bo – Beef <sup>A, D, E, F, H, N, 2</sup> vietnamesischer bun-nudelsalat mit herzhaft marinierten rindfleischstreifen auf einem salatbett mit einem nuoc-mam-dressing, dazu koriander, pfefferminze und gerösteten erdnüssen	10,90
Bun Ga – Chicken <sup>B, M, N</sup> vietnamesischer bun-nudelsalat mit herzhaft mariniertem hühnerfleisch auf einem salatbett mit einem nuoc-mam-dressing, dazu koriander, pfefferminze und gerösteten erdnüssen	9,90
Mi Udon – Chicken <sup>A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4</sup> or Beef <sup>A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4</sup> or Prawns <sup>A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4</sup>	9,90 10,90 11,90
vietnamesisch interpretiertes udon gericht mit im wok geschwenktem gemüse und udon-nudeln, dazu herzhaft mariniertes hühnerfleisch, rindfleisch oder garnelen, in einer leicht pikanten sauce	

## Nudelgerichte

Mien Tron – Chicken <sup>A, D, E, F, H, N, 2</sup>	9,90
or Beef <sup>A, D, E, F, H, N, 2</sup>	10,90
or Prawns <sup>A, B, D, E, F, H, N, 2</sup>	11,90
vietnamesischer glasnudelsalat mit herzhaft mariniertem hühnerfleisch, rindfleisch oder garnelen, glasnudeln, limettensaft, zwiebeln, koriander, pfefferminze, sellerie, erdnüssen und einem nuoc mam dressing	

## Reisgerichte

Ga Nuong La Chanh - Chicken <sup>A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4</sup>	9,90
gegrilltes, in würziger limetten-zitronengras-marinade eingelegtes hühnerfilet mit im wok geschwenktem gemüse, verfeinert mit koriander, serviert mit reis	
Bo Xao Dua - Beef <sup>A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4</sup>	10,90
zartes rinderfilet, gebraten mit frischer ananas und verschiedenem gemüse in einer barbecuesauce, serviert mit reis	
Tom Thap Cam – Prawns <sup>A, B, D, F, K, N, 1, 2, 4</sup>	11,90
würzig marinierte großgarnelen, gebraten mit frischem gemüse der saison und vietnamesischen kräutern in einer pikanten sauce, serviert mit reis	
Tom Hat Dieu – Prawns <sup>A, B, D, F, H, K, N, 1, 2, 4</sup>	11,90
aromatisch in zitronengras und limettenblättern marinierte großgarnelen, serviert mit diversem gemüse und cashewnüssen in einer knoblauch-austernsauce, serviert mit reis	
Vit Hat Sen – Duck <sup>A, B, D, F, G, K, N, 1, 2, 4</sup>	11,90
würzig gebratenes entenbrustfilet, serviert mit gemüse und lotuskernen, verfeinert mit koriander und einer hausgemachten sauce und mit reis serviert	
Larb - Duck <sup>A, D, 4</sup>	11,90
laotischer fleischsalat verfeinert mit gerösteten reiskernen, koriander, galgant, limettensaft, zwiebeln und chili, serviert mit reis	

## Curry

alle curries werden mit frischem gemüse zubereitet und mit jasminreis serviert  
wähle dein curry aus - **rot – massaman (erdnuss)** <sup>E</sup> – grün – gelb

Ca Ri Ga - Chicken <sup>A, F, N, 2</sup>	9,90
Ca Ri Bo - Beef <sup>A, F, N, 2</sup>	10,90
Ca Ri Vit - Duck <sup>A, 4</sup>	11,90
Ca Ri Tom - Prawn <sup>A, F, N, 2</sup>	11,90

## Vegetarische / Vegane Tapas

Khoai Lang Chien – Vegetarian süßkartoffelpommes	3,90
Pho Chen Nho - Vegan <sup>A, C, F, G, I, J, 1, 4</sup> kleine gemüsesuppe mit reisbandnudeln, tofu und gemüse, dazu koriander und frühlingzwiebeln	4,90
Dau Phu Sot Ca Chua - Vegetarian <sup>D, F</sup> zwei leicht frittierte und weiche tofuquader in einer vietnamesischen tomatensauce mit gebratenen zwiebeln, lauchzwiebeln und koriander	4,90
Goi Cuon - Vegan <sup>A, E, F, 1, 4</sup> zwei sommerrollen mit mariniertem tofu, salat, gurke, apfel, mango, bun-nudeln, pfefferminze, basilikum, dazu ein nuoc-mam- und ein erdnuss-chili-dip	4,90
Banh Bao – Vegetarian <sup>A, E, F, G, H, K, 1, 4</sup> selbstgemachtes, gedämpftes hefebrötchen mit in pilzsud geschmortem tofu, krautsalat und hoisin-sauce, verfeinert mit koriander, roten zwiebeln und erdnüssen	6,50
Banh Uot - Vegan <sup>A, F, G, 1, 4</sup> zwei gedämpfte reisrollen mit einer delikatsten tofu-pilzfüllung, garniert mit salat, geröstetem porree, gurken & koriander, dazu ein nuoc-mam-dressing	5,90
Banh Bot Loc - Vegan <sup>A, F, 1, 4</sup> vier selbstgemachte tapiokateigtaschen mit einer tofu-pilzfüllung, bestrichen mit aromatischem frühlingzwiebelöl, dazu ein nuoc-mam-dressing	5,90
Sui Cao Kimchi - Vegetarian <sup>A, G, J, L</sup> vier knusprige teigtaschen gefüllt mit kimchi und ein süße chilisauce	5,50
Banh Xeo - Vegan <sup>A, F, G, H, 1, 4</sup> reis-pfannkuchen mit einer tofu-schalotten füllung, champignons, zwiebeln, mungbohnen sprossen, pfefferminze, basilikum & salat, serviert mit einem nuoc-mam-dressing	6,50
Cha Gio - Vegan <sup>A, E, F, 4</sup> optional mit bun-nudeln und salat drei hausgemachte frühlingsrollen mit würzig mariniertem tofu, zwiebeln, gemüsestreifen von karotte und weißkohl, dazu zwei dressings - nuoc-mam & erdnuss-chili & salat	6,50 10,90
Cha Gio Nho – Vegan <sup>A</sup> acht kleine frühlingsrollen mit einem süßen chili-dip	4,90

## Vegetarische / Vegane Hauptspeisen

### Nudelsuppen

Pho - Vegan <sup>A, C, F, G, I, J, 1, 4</sup> pho in einer gemüsesuppe mit tofu und gemüse, dazu koriander, und frühlingszwiebeln	8,90
Chao Banh Canh - Vegan <sup>A, C, F, G, I, J, 1, 4</sup> dicke, hausgemachte reismnudeln in einer klaren gemüsebrühe, tofustücken, gemüse, koriander und frühlingszwiebeln	9,90

### Nudelgerichte

Mi Kho - Vegetarian <sup>A, C, E, F, H, L, 1, 3, 4</sup> vietnamesischer nudelsalat mit hausgemachten weizennudeln auf einem salatbett mit einem soja-chili-limetten-dressing, dazu koriander, frühlingszwiebeln & marinierte tofuscheiben	9,90
Bun Chay - Vegan <sup>A, E, F, H, 1, 4</sup> vietnamesischer bun-nudelsalat mit marinierten tofustreifen auf einem salatbett mit einem nuoc-mam-dressing, dazu koriander, pfefferminze und gerösteten erdnüssen	8,90
Mien Tron Chay - Vegan <sup>A, E, F, H, 1, 4</sup> vietnamesischer glasnudelsalat mit marinierten tofustreifen, limettensaft, zwiebeln, koriander, pfefferminze, sellerie, erdnüssen und einem nuoc mam dressing	8,90

### Reisgerichte

Larb Dau Phu - Vegan <sup>A, F, 1, 4</sup> laotischer tofusalat verfeinert mit gerösteten reiskernen, koriander, galgant, limettensaft, zwiebeln und chili, serviert mit reis	9,90
--	------

### Veganes Curry

das vegane curry wird mit frischem gemüse zubereitet und mit jasminreis serviert  
wähle dein curry aus - **rot - massanman (erdnuss)**<sup>E</sup> - grün - gelb

Ca Ri Dau Phu - Tofu <sup>F</sup>	9,90
-----------------------------------	------

## Extras

Com – Rice jasminduftreis	1,50
Pho – Rice reisbandnudeln	1,50

## Desserts

Kem Dua süß-leichtsalzige kokoscreme mit frischen orangenstücken	3,90
Kokos Mango Panna Cotta kokos panna cotta mit mangopüree	3,90
Banh Troi Nuoc mit schwarzem sesam gefüllte klebreisbällchen in kokoscreme	3,90



## Tasse Tee

Grüner Tee	2,70
Jasmintee	2,70
Ingwer – Limette – Pfefferminze – Honig	3,70
Ingwer – Orange – Pfefferminze – Honig	3,70
Ingwer – Limette – Zitronengras – Honig	3,70
Ingwer – Limette – Himbeere – Honig	3,70

## Tasse Vietnamesischer Kaffee Mit Kondensmilch

Ca Phe No. 1 <sup>F,2</sup> der starke robusta	3,00
Ca Phe No. 2 <sup>F,2</sup> mix aus arabica und robusta	3,00
Ca Phe No. 3 <sup>F,2</sup> der klassiker, reiner arabica	3,00
Ca Phe Sua Da vietnamesischer eiskaffee	3,80
Eiswürfeln	0,50

## Softdrinks

stilles wasser 0,3 L .....	2,60
0,5 L .....	4,00
sprudelwasser 0,3 L .....	2,60
0,5 L .....	4,00
Saft / Nektar Schorle 0,3 L .....	2,80
apfel, mango, pfirsich, maracuja, <u>rhabarbar</u>	
coca cola 0,3 L <sup>1,2</sup>	2,70
coca cola light 0,3 L <sup>1,2</sup>	2,70
fanta 0,3 L	2,70
mezzo-mix 0,3 L <sup>1,2</sup>	2,70

## Homemades

Mangolassi 0,3 L <sup>F</sup> selbstgemachtes lassi aus mango und joghurt	4,80
Nuoc Chanh Gung 0,3 L limette – bio ingwer orange	4,80
My Sweety 0,3 L orange – holunder – bio ingwer – maracuja	4,80
The Freshman 0,3 L rhabarbar – bio ingwer – gurke – limette	4,80
Baby Kian 0,3 L limette – bio ingwer – himbeere – pfefferminze	4,80

## Bier

Heineken Fassbier 0,3 L <sup>A</sup> 0,5 L	3,40 5,20
Berliner Pilsner 0,33 L <sup>A</sup>	3,30
Pilsner Urquell 0,33 L <sup>A</sup>	3,30
Krombacher Pils alkoholfrei 0,33 L <sup>A</sup>	3,30
Paulaner Hefeweizen Naturtrüb 0,50 L <sup>A</sup> normal, alkoholfrei	4,30
Bia Saigon 0,355 L <sup>A</sup>	3,70

## Aperitif

Aperol Spritz 0,2 L <sup>D,1,3</sup> aperol, weißwein, soda, orange	5,50
Hugo 0,2 L <sup>D</sup> weißwein, limette, holunderblütensirup, soda, pfefferminze	5,50

## Highballs

Moscow Mule 0,3 L smirnoff red 4 cL, frische limette, thomas henry's spicy ginger	6,80
Gin Gin Mule 0,3 L gordons dry gin 4 cL, frische limette & minze, thomas henry's spicy ginger	6,80
Cuba Libre 0,3 L <sup>1,2</sup> havana 3 años 4 cL, frische limette, cola	6,80

## Highballs

Mojito 0,3 L <sup>1</sup> havana 3 años 4 cL, frische limette & minze, rohrzucker, soda	6,80
J! Meister 0,3 L <sup>1,3</sup> jägermeister 4 cL, angostura bitters, frische limette, thomas henry's spicy ginger	6,80
Muddled Rebuttal 0,3 L <sup>D</sup> nep moi vodka 4 cL, frische limette & himbeeren, zitronenlimo	6,80
Tinto de Verano 0,50 L <sup>D</sup> rotwein 16 cL, martini 3 cl, zitronenlimo, zitrone und orange	6,80

## Weißwein

Goivo, Vinho Verde, 2019 0,2 L <sup>D</sup> .....	5,50
1,0 L .....	24,50
noten von grünem apfel, birne und zitrusfrüchten, leicht, leicht perlend	
Pfannebecker, Weißburgunder, 2019 Q.b.A. 0,2 L <sup>D</sup> .....	5,50
1,0 L .....	24,50
noten von zitrusfrüchten und apfel, frisch und saftig, sanft zarter schmelz	
Villa Hochdoerffer, Grauburgunder, 2019 Q.b.A. 0,2 L <sup>D</sup> .....	5,50
1,0 L .....	24,50
duft nach äpfeln , fruchtig frisch und saftig	
Domaine Guillaman côtes De Gascogne 2019 0,2 L <sup>D</sup> .....	6,00
0,75 L .....	21,00
duft nach grapefruit, orange und pfirsich, am gaumen herrlich charmant, jugendlich-frisch dennoch harmonisch	
WG Königsschaffhausen Rivaner 2018 0,2 L <sup>D</sup> (Empfehlung des Hauses) .....	6,00
0,75 L .....	21,00
feinherb, mit angenehmem apfel-bananenduft, am gaumen exotische früchte, schönes süße-säure-spiel	
Riesling Geige 2019 0,2 L <sup>D</sup> .....	5,50
1,0 L .....	24,50
frische aromen von gelben früchten und apfel, harmonisch, mit fruchtigem nachhall	
Prosecco Vino Frizzante 0,75 L <sup>D</sup> .....	21,00
fruchtnoten von apfel und stachelbeere, cremige perlage, leicht	

## Roséwein

Fado 0,2 L <sup>D</sup> .....	5,50
0,75 L .....	19,00
duft nach erd- und himbeeren, frisch und saftig, angenehme frucht, leicht perlend	
Mesa 4,9 Rosado 0,2 L <sup>D</sup> .....	5,50
0,75 L .....	19,00
duft nach kirschen, himbeeren & lakritz, erfrischend mit feiner struktur, harmonisch-eleganter ausklang	

## Rotwein

Noble Blason Pays D'Oc 2016 0,10 L <sup>D</sup> .....	4,50
0,2 L .....	8,00
0,75 L .....	26,00
vollmundig, komplex, reich an fruchtaromen mit noten von vanille und schokolade	
Manoro Primitivo 2016 0,10 L <sup>D</sup> .....	4,50
0,2 L .....	8,00
0,75 L .....	26,00
vielschichtig, intensive aromen von pflaumen, kirschen mit zarten rosmarin-vanille-noten, ausgewogen	
Mesa 4,9 0,2 L <sup>D</sup> .....	5,50
0,75 L .....	19,00
weich, leicht, aromen von erdbeeren, reifen kirschen und johannisbeeren	
Alchymia 2015 Primitivo 0,10 L <sup>D</sup> .....	5,00
0,2 L .....	9,00
0,75 L .....	29,00
vollmundig, weich mit intensiven aromen von dunklen waldfrüchten wie sauerkirsche und brombeere	

die jahrgänge der weine können abweichen.

## Allergene

A – Gluten, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesam, L – Schwefel, M – Lupine, N – Weichtiere

## Zusatzstoffe

1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsmittel, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – Koffein, 7 – Chinin, 8 – Süßungsmittel, 9 – Wachs

ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT