LUA

ASIAN CUISINE

Eine kulinarische Reise mit viele Bedeutungen

LUA – Asian Cuisine steht für die Verbindung von Tradition, Kultur und zeitgemäßer Interpretation der vietnamesischen und asiatischen Küche. Der Name ist bewusst gewählt und trägt mehrere Bedeutungen in sich: Lửa, Lúa und Lụa – Feuer, Reis und Seide. Drei Elemente, die auf unterschiedliche Weise eng mit Vietnam und seiner kulinarischen Identität verbunden sind.

Lửa – das Feuer steht für die Wärme der Küche, die Kraft des Woks und die Leidenschaft, mit der Zutaten miteinander verbunden werden.

Lúa – der Reis symbolisiert die Grundlage der vietnamesischen Esskultur und zugleich die Verbundenheit mit Land, Herkunft und Tradition.

Lụa – die Seide steht für Feinheit, Eleganz und die besondere Ästhetik, die sich in der Vielfalt asiatischer Kultur und Küche widerspiegelt.

Bei LUA – Asian Cuisine möchten wir unseren Gästen in Europa die Vielfalt der vietnamesischen und asiatischen Küche näherbringen. Dabei verstehen wir Tradition nicht als etwas Unveränderliches, sondern als wertvolle Grundlage für eine moderne und persönliche Interpretation.

Unsere Küche verbindet vertraute Aromen mit neuen Einflüssen und führt unterschiedliche kulinarische Traditionen auf harmonische Weise zusammen. So entstehen Gerichte, die ihre kulturellen Wurzeln bewahren und zugleich Raum für neue und besondere Geschmackserlebnisse schaffen.

LUA steht für eine Küche mit vielen Nuancen – geprägt von Herkunft und Tradition, getragen von Leidenschaft und offen für neue Perspektiven.

Wir laden Sie ein, diese Vielfalt mit uns zu entdecken und Vietnam und Asien auf eine besondere kulinarische Weise kennenzulernen.

LUA ASIAN CUISINE

LEMONADES



6.9

Kumquat Kick [B]

Kumquatsaft, Limetten, Minze, Soda

6.9

Applelicious [B,H,T]

Apfelsaft, Jasmintee, Limetten, Minze

6.5

Berry Boom [B,H,T]

Schweppes Wildberry, Beeren, Orange, Limetten, Soda

6.5

Ginger Glow [B]

Gingerbier (alkoholfrei), Limetten, Ingwer, Minze, Soda

6.5

Passion Mission [B,H,T]

Maracujasaft, Limetten, Minze, Soda

6.5

Lychee Vibes [B,H,T]

Litschisaft, Limetten, Minze, Soda

6.9

Rasberry Rush [B,H,T]

Himbeer, Limetten, Minze, Soda



Aperitifs
0,3L

Lillet Berry [H,T] 7.5
Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren, Minze

Lillet Passion [H,T] 7.9
Lillet, Maracujasaft, Ginger Ale, Minze

Hugo [I2] 7.5
Sekt, Limetten, Holundersirup, Minze

Aperol Spritz [B,H,T] 7.5
Sekt, Aperol, Orangen, Minze

COCKTAILS

Feierabend [B] 8.5
Mojito mit Rum, Ginger Ale, Limetten, Minze

Moscow Mule [B] 8.5
Wodka, Gingerbier, Limetten, Minze

Gincredible [S] 8.5
Gin, Tonic Water, Minze, Zitronen

LUA ASIAN CUISINE

LUA SIGNATURE



6.5

Matcha Mood

[7]

Feinster Matcha trifft auf cremige Milch und Vanilesirup (wahlweise mit Hafermilch)

6.5

Salted Creme Coffee

[7,G]

Kräftiger Kaffee mit luftigem Salzschaum - eine Spezialität aus Vietnam



Warm 5 *Kalt* 5.5

Vietnamese Coffee

[7,G]

Vollmundiger vietnamesischer Kaffee mit intensivem Aroma, serviert mit kondensmilch

6.5

Coco Coffee

[7,G]

Die perfekte Kombination aus aromatischem Kaffee und feiner Kokoscreme und Kondensmilch

6.5

Jasmine Cloud

[7]

Duftender Jasmintee mit luftig-cremigem Salzschaum

TEE

Ingwertee 4.5
Mit Orangen und Honig

Zitronengrastee 4.5
Mit Orangen und Honig

Minzetee 4.5

Pandan Breze 4
Vietnamesischer Grünertee mit Pandanblätter

Golden Harmony 4.5
Kräutertee mit Jujube, Longan und Gojibeeren

Jasmintee 4

KAFFEE

Espresso [G] 3

Kaffee [G] 3.2

Cappuccino [7,G] 3.9

Latte Machiato [7,G] 4.5

WASSER

Teinacher 0,25L 3.2
Medium/still

Teinacher 0,75L 6.5
Medium/still

SOFTDRINKS

Coca Cola/Cola Zero [G,H,M] 4
0,33l

Spezi 4
0,33l

Fanta 4
0,33l

Sprite 4
0,33l

Ginger Ale [A,H] 3.5
0,2l

Maracujasaft [B,H]
0,2l 3.5 *0,4l* 5

Apfelsaft [B,H]
0,2l 3.5 *0,4l* 5

Lycheesaft [B,H]
0,2l 3.5 *0,4l* 5

Mangosaft [B,H]
0,2l 3.5 *0,4l* 5

Johannisbeersaft [B,H]
0,2l 3.5 *0,4l* 5

Saftschorle [B,H]
0,2l 3.3 *0,4l* 5

BIER

0,33L		
Bia Sài Gòn		4.3
Tiger Bier		4.3
Hochdorfer Pils-Krone		4
Hochdorfer Hefeweizen	*0,5L*	4.9
Hochdorfer Hefeweizen *Alkoholfrei*	*0,5L*	4.9

WEINE

		0,2L	0,75L
Grauburgunder		7	24.5
Sauvignon Blanc		7	24.5
Secco	*0,1L*	6	25.5
Merlot		7.5	27
Merlot Rose		7	25
Weinschorle		6	

SPIRITUOSE

Ramazotti, Jägermeister	*4cl*	6
Ruou Nep	*4cl*	6
Whisky, Gin, Wodka	*4cl*	6
Sake *Warm/Kalt*	*0,2L*	6.9

Vorspeisen

SUPPEN

1. **Wantan** [1,2,3,9,11] 7.5
Hausgemachte Teigtaschen-Suppe, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sesamöl

2. **Tom Yum** [2,4,6,9]
Süss-Sauer-Suppe, Tomaten, Champignons, Tamarind, Koriander. Wahlweise mit:
A. Hähnchen 6.9 B. Lachs 7.5

3. **Miso** [4,6,9]
Sojabohnen-Suppe, Seetang, Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:
A. Tofu 6.5 B. Lachs 7.5

SALAT

4. **Lean & Green** [1,3,6,10,11,I,N,T] 10.5
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, frischer Mango, Avocado, gemischter salat, Tomaten, geröstete Sesams, Mais, Gurke, hausgemachter Sesamsoße

5. **Green Harmony** [1,3,6,10,11,I,N,T] 8.5
Frischer Mango, Avocado, gemischter salat, Tomaten, geröstete Sesams, Mais, Gurke, hausgemachter Sesamsoße

6. **Wakame Salat** [1,3,4,6,10,11,12,14,I,N,T] 6.5
Seetang Salat, hausgemachter Sesam Soße, Salsa Roja. Wahlweise mit:
A. Flambierte Lachs 3 Stk. 9.5
B. Flambierte Tuna 3 Stk. 9.9

TARTARE

18. **Sake Tatar** [1,2,3,4,6,9,10,11,H,N] 11
Gehackter Lachs, Avocado-Würfeln, Tobiko, Sesam, Meister-Soße, Krabbenchips

19. **Maguro Tatar** [1,2,3,4,6,9,10,11,H,N] 12
Gehackter Thunfisch, Avocado-Würfeln, Tobiko, Sesam, Meister-Soße, Krabbenchips



DIPPEN

7. **Goi Cuon** [1,5,6,8,11,14]
Vietnamesische Sommerrollen, Salat, Gurken, Reisnudeln, Hoisin Soße (vegan), Sesam.
Wahlweise mit:
A. Gebratenem Bio-Tofu 6.5
B. Gekochte Garnelen / Shrimp [2] 7.5

8. **Spring Rolls** 3 Stk. [1,2,3,11,1,N] 7
Knusprige vietnamesische frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, süß-sauer Soße, Sesam

9. **Gyoza Chicken** 4 Stk. [1,11,1,N] 7
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Hähnchenfleisch, süß-sauer Soße, Sesam

10. **Shrimp Dumplings** 4 Stk. [1,2,5,6,11] 7.5
Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Garnelen, süße Sojasoße, Sesam

11. **Ebi Tempura** 3 Stk. [1,2,11,12] 8
Große Garnelen in Tempuramantel, süß-sauer Soße, Sesam

12. **Chicken Karaage** [1,3,6,7,11,12,1] 7
Hausgemachte knusprige Hähnchenstücke, Mayonnaise, Sesam

13. **Chicken Skewers** 2 Stk. [5,1] 7
Hausgemachte gegrillte Hähnchenspieße, Erdnusssoße, Sesam

VEGGIE VIBES

14. **Veggie Dumplings** 4 Stk. [1,5,6,11] **6.5**
Gedämpfte vegetarisch Teigtaschen aus Reismehl, süße Sojasoße, Sesam

15. **Sweet Potatoes Fries** [1,3,7,9,12,M,N] **6.5**
Mit Mayonnaise

16. **Edamame** [6] **6.5**
Gekochte, unreife japanische grüne Sojabohne, Meersalz

17. **Veggie Spring rolls** 5 Stk. [1,3,11,I,N] **6.5**
Knusprige vietnamesische vegetarische Frühlingsrollen, süß-sauer Soße, Sesam



LUA ASIAN CUISINE

Better Together

[1,2,3,5,6,8,11,12,14,I,N]

Sommerrollen mit Garnelen
Knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen
Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen
Gegrilltes Hühnerspieße
Gedämpfte vegetarische Teigtaschen und Edamame

Serviert mit Hoisin Soße, süss-sauer Soße und Erdnuss Soße.

Für 2 personen	Für 3 personen
21	29





40. Black Forest [1,6,11,14]

Frisch knackiges Wokgemüse in einer würzigen Knoblauch-Austernsauce, serviert mit Salat und Sesamreis. Wahlweise mit:

A. Gebratenem Bio-Tofu	[6]	15.5
B. Gegrilltes Entenbrust		20.9
C. Gegrilltes Lachsfilet		22.9

41. Creamy Curry [1,6,7,11]

Aromatische rote Kokos-Currysauce mit Zitronengras und Galgant, dazu zartes Wokgemüse, Salat und Sesamreis. Wahlweise mit:

A. Gebratenem Bio-Tofu	[6]	15.5
B. Gegrilltes Entenbrust		20.9
C. Frittierte Hühnerbrust		16.9

42. Nutty Bowl [1,5,6,8,11]

Knackiges Wokgemüse in cremiger Saté-Erdnusssauce, serviert mit Salat und Sesamreis. Wahlweise mit:

A. Gebratenem Bio-Tofu	[6]	15.5
B. Gegrilltes Entenbrust		20.9
C. Gegrilltes Hühnerbrust		16.9

43. Mango Delight [1,4,6,7,11]

Fruchtige Mangosauce mit einer feinen Süße, serviert mit knackigem Wokgemüse, Salat und Sesamreis. Wahlweise mit:

A. Frittierte Hähnchenbrust	16.9
B. Gegrilltes Entenbrust	20.9

Hauptspeise

Hauptspeise

44. Jumping rice [1,3,6,9,11]

Ein beliebter Klassiker aus Hongkong: duftender Bratreis mit Eier, Edamame, Karotten, Frühlingszwiebeln, Salat verfeinert mit hausgemachter Teriyaki Soße und Sesam. Wahlweise mit:

A. Gebratenem Bio-Tofu	[6]	15.9
B. Gegrilltes Entenbrust		21.5
C. Gegrilltes Hühnerbrust		17.9
D. Frittierte Hühnerbrust		17.5
E. Gebratenem Rindfleisch	[1,4,16]	19.9

45. Poke Bowl [1,6,9,10,11,B,H,N,I]

Sushi-Reis Bowl mit knackiger Edamame, süßer Mais, Avocado, Gurke, aromatischer Sesam, Wakame-Salat und hausgemachter Sesame-Soße – eine frische, leichte Bowl voller Geschmack und Textur. Wahlweise mit:

A. Gebratenem Bio-Tofu	[1,3,4,6]	15.5
B. Mariniertem rohem Lachs	[1,3,4,6]	19.5
C. Mariniertem rohem Thunfisch	[1,3,4,6]	20.5
D. Chicken Kaarage		17.5
E. Frittierten Garnelen 3 Stk.	[1,2,12]	18.5

46. Beef & Pepper [1,6,11] 17.9

Zarte Rumpsteak in pikanter schwarzer Pfeffersauce, serviert mit frischem Gemüse, Salat und Sesamreis

47. Hidden Beef

[1,3,6,11,l]

Bò Né – Der vietnamesische Spezialität mit französischem Twist: mariniertes Rindfleisch, vietnamesische Wurst, Spiegelei, Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Sesamreis auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert.

20.5



50. Signature Pho

[1,6,11,14]

Die berühmte vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit einer stundenlang gekochten, aromatischen Brühe und frischen Kräutern. Die heiße Brühe wird direkt am Tisch eingeschenkt – für ein authentisches Geschmackserlebnis wie in Hanoi. Wahlweise mit:

A. Bio-Tofu	[6]	15.5
B. Hühnerbrust		16.5
C. Rindfleisch	[1,6,14]	17.5



NUDELGERICHTE



51. **Bun Nem** [1,4,5,8,14] **16**
Frisches Reisnudelgericht, Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Salat, Gurke, Koriander und Erdnüssen in einer leichten Limetten-Fischsoße

52. **Bun Cha Ha Noi** [1,4,5,6,8,14] **16.5**
Eine echte Spezialität aus Vietnam: Zart gegrillter Schweinenacken, serviert mit frischen Reisnudeln, knackigem Salat, Gurken, Erdnüssen, Koriander und einer aromatischen Limetten-Fischsauce.

53. **Bun Bo Nam Bo** [1,4,5,6,8,14] **16.9**
Frisches Reisnudelgericht, serviert mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Salat, Gurke, Koriander und Erdnüssen in einer leichten Limetten-Fischsoße

54. **Smoky Udon** [1,3,6,9,11]
Dicke, saftige japanische Udon-Nudeln aus dem Wok, gebraten mit frischem Gemüse, Zwiebeln,Koriander, Sesam und Teriyaki-soße.

A. Gebratenem Bio-Tofu [6] **15.9**
B. Gegrilltes Hühnerbrust **17.9**
C. Frittierte Hühnerbrust **17.5**
D. Gebratenem Rindfleisch [1,4,16] **20.9**

55. **Pad Thai** [1,3,5,6,9,11]
Der Streetfood-Star aus Thailand: Wok-gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Karotten, Erdnüssen und Koriander. Ein perfektes Zusammenspiel aus süß, sauer und würzig.

A. Gebratenem Bio-Tofu [6] **16.5**
B. Gegrilltes Hühnerbrust **17.9**

LITTLE BITES

K60. Baby Shark

[1,2,11,12,14]

Knusprige große Garnelen und Süßkartoffelpommes, serviert mit Mayonnaise, Sesam und Salat

10.5

K61. Happy Chickin

[1,3,7,9,11,12]

Gegrilltes Hähnchenskewers und Süßkartoffelpommes, serviert mit Mayonnaise, Sesam und Salat

10.5

K62. Crunchy Chickin

[1,3,7,9,11,12]

Panierte Hühnerbrust und Süßkartoffelpommes, serviert mit Mayonnaise, Sesam und Salat

10.5



SASHIMI

Fein geschnittener roher Fisch in bester Qualität.
Serviert mit SesamSoße und Sesam
[1,3,6,11,12,I,N]

S38. Salmon
4 Stk. [1,2,11,12,14]
Lachs-Sashimi, Seetangsalat, Salsa Roja

9.5

S39. Tuna
4 Stk. [1,3,7,9,11,12]
Thunfisch-Sashimi, Seetangsalat, Salsa Roja

10.5

S40. Sashimi Deluxe
12 Stk. [1,2,4,10,12,14]
Lachs-Sashimi, Thunfisch-Sashimi, Garnelen, Jakobmuscheln, Tobiko, Seetangsalat, Salsa Roja

30



M1. **Sake** [4] 5.5
Lachs

M2. **Tekka** [4] 6
Thunfisch

M3. **Ebi Tempura** [1,2,N] 6.5
Knusprige Garnelen

M4. **Ebi** [2] 6.2
Gekochte Garnelen

M5. **California** [1,2,4] 5.9
Surimi und Avocado

M6. **Tonno** [1,4,6,T] 6.2
Gekochter Thunfisch

M7. **Anago** [1,4,6,N] 6.9
Marinierter Salzwasseraal

M8. **Kappa** 5.5
Gurke

M9. **Avocado** 6
Avocado



MAKI 8 Stk.

[1,3,6,7,9,11,12,14,H,M]

Kleine Sushirolle mit Nori, Reis und Füllung
Serviert mit Meister-Soße und Sesam

2 Stk. NIGIRI

[1,3,6,7,9,11,12,14,H,M]

Handgeformter Sushi-Reis mit feinem Belag.
Serviert mit Meister-Soße und Sesam



NI1. **Sake** [4] 6
Lachs



NI2. **Maguro** [4] 6.2
Thunfisch



NI3. **Ebi** [2] 6.2
gekochte Garnelen

NI4. **Aburi Hotategai** [14] 7.5
flambierte Jakobsmuscheln

NI5. **Avocado** 5.5
Avocado

INSIDE OUT 8 Stk.

[1,3,6,7,9,11,12,14,H,M]

Sushirolle mit Reis außen und Füllung im Inneren. Serviert mit Meister-Soße und Sesam



U21. **Alaska I.O.** [1.4] 12.5
Lachs, Avocado, Tobiko

U22. **Maguro I.O.** [1.4] 13.5
Thunfisch, Gurke, Tobiko, Chili-Soße

U23. **Ebi Tempura I.O.** [1,2,11,N] 13.5
Knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam

U24. **Ebi I.O.** [2.11] 13.5
Gekochte Großganelen, Avocado, Gurke, Sesam

U25. **California I.O.** [1,2,4,11] 11.9
Surimi, Avocado, Gurke, Sesam

U26. **Tonno I.O.** [1,4,11,T] 13.5
Gekochter Thunfisch, Avocado, Sesam

U27. **Anago I.O.** [1.14] 13.9
Marinierter Salzwasseraal, Gurke, Sesam

U28. **Veggie I.O.** [1,7,11,T] 12
Avocado in Tempuramantel, Mango, Gurken, Sesam



SPECIAL ROLL

[1,3,6,7,9,11,12,14,H,M]

Serviert mit Meister-Soße und Sesam

P31. **Aburi Salmon Roll** 8 Stk. [1,2,4,7,T] 15
Knusprige Großgarnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

P32. **Aburi Tuna Roll** 8 Stk. [1,2,4,7,T] 15.5
Knusprige Großgarnelen, Avocado, Schnittlauch, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch

P33. **Golden Ebi Roll** 8 Stk. [1,2,4,7,T] 15.5
Knusprige Großgarnelen, Mango, Gurken, Philadelphia, umwickelt mit gekochten Garnelen

P34. **Sake Deluxe** 8 Stk. [1,2,4,7,T] 15.5
Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke, Rucola, Philadelphia, Tobiko

P35. **Futo Maki** 5 Stk. [1.4] 12.9
Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko

P36. **Futo Veggie** 5 Stk. [1,6,10,11,B,H,N,I] 11.9
Avocado, Mango, Gurke, Seetangsalat

P37. **Suprise me!** 8 Stk. [1,2,4,6,7,10,14,B,H,N,I,T] 15.5
Nach Empfehlung vom Sushi-Meister

T41. **Salmon Crunchy** [1,4,7,T] 15.9
Lachs, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel

T42. **Tuna Crunchy** [1,4,7,T] 16.9
Thunfisch, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel

T43. **Ebi Crunchy** [1,2,4,7,T] 16.5
Gekochte Garnelen, Surimi, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel

T44. **Veggie Crunchy** [1,7,T] 15.5
Spargel, Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia in Tempuramantel



TEMPURA BIG ROLL 10 Stk.

[1,3,6,7,9,12,11,12,14,H,M]

Frittiertes Sushi mit knuspriger Außenseite und zartem, frischem Inneren
Serviert mit Guacamole, Salsa Roja, Meister-Soße, Sesam

SUSHI SET

C52. **The Curious** [1,2,4,7,11,T] — 29.5 ~~34,5~~
10 Stk. Ebi Crunchy,
2 Stk. Lachs Nigiri,
2 Stk. Thunfisch Nigiri,
2 Stk. Ebi Nigiri

C53. **The Big Fan** [1,2,4,11] — 17.5 ~~23.5~~
8 Stk. California I.O.,
8 Stk. Gurke Maki,
2 Stk. flambierte Lachs Nigiri flambiert

C54. **The Healthy Choice** [1,7,10,11,T] — 24.5 ~~32~~
10 Stk. Veggie Crunchy,
8 Stk. Avocado Maki,
8 Stk. Gurke Maki,
Seetang Salat (veggie)

C55. **The Expert** [1,2,4,7,11,14,T] — 25.5 ~~31~~
10 Stk. Salmon Crunchy,
8 Stk. Avocado Maki,
3 Stk. Nigiri

C56. **The Salmon Addict** [1,4,11] — 28.5 ~~33.5~~
10 Stk. Alaska I.O.,
8 Stk. Lachs Maki,
2 Stk. Lachs Nigiri,
4 Stk. Lachs Sashimi

C57. **The Happy Duo** [1,2,4,7,11,T] — 45 ~~62~~
10 Stk. Tempura Big Roll;
8 Stk California I.O;
8 Stk. Free Style Roll;
8 Stk Kappa Maki;
4 Stk. Nigiri

[1,3,6,7,11,12,I,N]
Serviert mit Meister-Soße und Sesam



C51. **The Beginner** [4,7,11] — 13.5 ~~17.5~~
8 Stk. Avocado Maki,
8 Stk. Sake Maki,
8 Stk. Tekka Maki

** Änderungen sind leider nicht möglich*

C58.

The LUA Supreme

[I,2,4,7,II,T]

10 Stk. Tempura Big Roll, 8 Stk. Free Style Roll, 8 Stk. Alaska I.O., 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki 8 Stk. Ebi Tempura Maki, 6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetang Salat

75

~~95~~



** Änderungen sind leider nicht möglich*

Matcha Eis 2 Kugeln [7] 6
Matcha Eis serviert mit frischem Saisonobst

Kokos Eis [7] 6.9
Kokos Eis serviert mit frischem Saisonobst

Mochi Eis 1 Stk. [I,7] 4.5
Japanische Mochi-Eiscreme vereint eine zarte, weiche Reishülle mit cremigem Eis, Saisonobst

Gebackene Bananen 3 Stk. [I,3,7,H] 6.5
Gebackene Bananen serviert mit Honig und frischem Saisonobst

Sesambällchen 3 Stk. [I,6,II] 6.5
Sesambällchen serviert mit frischem Saisonobst



DESSERT

EXTRA

Portion Duftreis		2.5
Sushireis		3.5
Unagi Soße	[I,6,I4,H]	2
Mayonnaise	[I,3,7,I2]	2
Sesam Soße	[I,3,6,II,I,N]	2
Guacamole		2.5
Salsa Roja		2.5



Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen

Veggie Vegan Scharf

1 *Glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse*
2 *Krebstiere/-Erzeugnisse*
3 *Ei/-Erzeugnisse*
4 *Fisch/-Erzeugnisse*
5 *Erdnüsse/-Erzeugnisse*
6 *Sojabohnen/-Erzeugnisse*
7 *Milch/-Erzeugnisse*
8 *Schalenfrüchte/Nüsse*
9 *Sellerie/-Erzeugnisse*
10 *Senf/-Erzeugnisse*
11 *Sesamsamen/-Erzeugnisse*
12 *Schwefeloxid/ Sulfite*
13 *Lupine/-nerzeugnisse*
14 *Weichtiere/-Erzeugnisse*

Zusatzstoffe

A *Mit Süßungsmittel(n)*
B *Mit Zucker(n) & Süßungsmittel(n)*
C *Enthält Aspartam*
D *Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*
E *Enthält Süßholz*
F *Erhöhter Koffeingehalt*
G *Enthält Koffein*
H *Mit Farbstoff*
I *Mit Konservierungsstoff*
J *Mit Nitritpökelsalz*
K *Mit Nitrat K mit Nitrat*
L *Mit Nitritpökelsalz & Nitrat*
M *Mit Antioxidationsmittel*
N *Mit Geschmacksverstärke*
O *Mit Geschwärzt*
P *Gewachst*
Q *Mit Phosphat*
S *Chininhaltig*
T *Säuerungsmittel*
U *Stabilisatoren*