



Speisekarte

Herzlich Willkommen



Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch - Freitag:

11:00 – 15:00 & 17:00 – 22:00

Dienstag:

Geschlossen

Samstag, Sonntag:

12:00 – 22:00

Die Öffnungszeiten können geändert werden. Bitte Sie bei unserer Website prüfen oder wenden Sie sich an unser Personal.

Voerder Str. 30,
58256 Ennepetal

☎ 02333 6370161

www.saitoky-ennepetal.de



HERZLICH WILLKOMMEN IM SAITOKY

Saitoky verfolgt das Ziel, den selbst interpretierten Stil der europäisch asiatischen Kochkunst zum Ausdruck zu bringen. Neben der Qualität und Frische unserer Zutaten liegt außerdem die Präsentation der Gerichte im Fokus, denn unsere Leidenschaft für die asiatische Küche spiegelt sich in unserer Dynamik und Kreativität wider.

Konnten wir Sie von uns überzeugen? Dann freuen wir uns immer über eine 5-Sterne Bewertung auf einer der zahlreichen Online-Bewertungsplattformen wie TripAdvisor, Google, Yelp oder Facebook. Ansonsten zögern Sie nicht, unser Serviceteam direkt anzusprechen oder uns per E-Mail zu kontaktieren.

Gemeinsam werden wir eine Lösung für Ihr Anliegen finden.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen befinden sich auf der letzten Seite der Speisekarte.

WELCOME TO SAITOKY'S

Saitoky serves a fusion of the European and Asian Cuisine in a new interpreted style. Among the quality and freshness of our ingredients we focus on the presentation of our dishes since our passion for the Asian kitchen is reflected through our dynamics and creativity.

Did you enjoy your visit? If so, we always appreciate a 5-star review on one of the various rating platforms like TripAdvisor, Google, Yelp or Facebook. Otherwise, don't hesitate to directly approach our service team or contact us via mail.

Together we will find a solution for your concern.

You can find information about allergens and additives on the last menu page.



VORSPEISEN

1. **Miso Suppe** 4,20
Japanische Suppe mit Seidentofu, Lauchzwiebeln und Seetang ^F
2. **Canh chua–Lachs sauer Suppe** 6,20
Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Cherry-Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill ^{B,D}
3. **Coco Love**
Suppe mit Kokosmilch ^G, Cherry Tomaten, Champignons und Thai Basilikum
 - a. Tofu ^F 5,20
 - b. Hähnchen 5,90
 - c. Garnelen ^B 6,50
4. **Sommerrollen**
Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reisnudeln, Erdnüsse serviert mit Limetten-Chilli-Vinaigrette, wahlweise mit:
 - a. Tofu ^F 5,20
 - b. Hähnchen 5,90
 - c. Garnelen ^B 6,50
 - d. Lachshaut ^D 5,50



VORSPEISEN

5. **Vietnamesische Frühlingsrollen**
Vietnamesische Frühlingsrollen und Gemüse, serviert mit hausgemachtem Limetten-Chili-Dip. Gefüllt mit Garnelen, Hähnchen und Gemüse ^{D,F}
a. Vegan 5,20 b. Hähnchen 5,90
6. **Edamame** 6,20
Japanische Baby-Sojabohnen mit Meersalz ^F
7. **Há Cảo** 5,90
Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl
Mit gehackten Garnelen und Gemüse ^{A,B}
8. **Saté** 6,20
Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnusssoße ^{E,G}
9. **Gyoza mit Hühnerfleisch** 4 Stk. 5,40
10. **Ebi Fry** ^B 3 Stk. 5,50
11. **Mango Salat** 9,90
Mango Salat serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und Hühnerfleisch ^E
12. **Crew Love Tapas** (für 2 Person) 13,90
Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü ^B
13. **Seafood Island** 9,90
Eine Kombination aus knusprigen Tempura Garnelen und gegrillten Jakobsmuscheln, serviert mit Wildkräutersalat



VORSPEISEN SUSHI

14. **Wakame Salat**
- a. Seetang Salat 6,20
Seetangsalat mit Avocado & Sesam ^L
 - b. Salmon Wakame 8,90
Flambierter Lachs auf Seetangsalat mit Soße ^D
 - c. Tuna Wakame 9,90
Flambierter Thunfisch auf Seetangsalat mit Soße ^D
15. **Lachs-Tartar** 10,90
Gewürfelter Lachs mit Avocado auf Seetangsalat serviert mit gegrilltem Reispapier ^D
16. **Tuna-Tartar** 11,50
Gewürfelter Thunfisch mit Avocado auf Seetangsalat serviert mit gegrilltem Reispapier ^D



HAUPTSPEISEN

Pho - Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrühe, Zimt, Ingwer, Zwiebeln, Anis & Kardamon, dazu Koriander und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

- | | | |
|-----|---------------------------------------|-------|
| 17. | a. Tofu als Vorspeisen ^F | 6,90 |
| | b. Tofu als Hauptspeisen ^F | 13,90 |
| 18. | a. Hähnchen als Vorspeisen | 7,90 |
| | b. Hähnchen als Hauptspeisen | 14,90 |
| 19. | a. Rinder als Vorspeisen | 8,50 |
| | b. Rinder als Hauptspeisen | 15,90 |

20. **Curry** - Cremiger Kokos-Curry verfeinert mit Basilikum mit einem Salat auf Sesamreis und Erdnüssen (scharf) ^{E,G,L}

- | | | | |
|---------------------------------|-------|------------------------------------|-------|
| a. Gebratener Tofu ^F | 13,50 | d. Gebratene Garnelen ^B | 16,90 |
| b. Hähnchen | 14,90 | e. Gegrillte Ente ^A | 18,90 |
| c. Gegrilltes Rindfleisch | 17,90 | f. Gegrillter Lachs | 19,50 |

21. **Mango-Mango** - creme verfeinert mit Kokosmilch, Reis serviert mit Salat Salsa Roja & gerösteten Erdnüssen ^{E,G}

- | | | | |
|---------------------------------|-------|------------------------------------|-------|
| a. Gebratener Tofu ^F | 13,50 | d. Gebratene Garnelen ^B | 16,90 |
| b. Hähnchen | 14,90 | e. Gegrillte Ente ^A | 18,90 |
| c. Gegrillte Rindfleisch | 17,90 | f. Gegrillter Lachs | 19,50 |



HAUPTSPEISEN

22. Golden Reis

Gebratener Duftreis mit Ei, frischem Gemüse und Röstzwiebeln

a. Gebratener Tofu ^F	13,50	e. Gegrillte Ente ^A	18,90
b. Gebratenes Hähnchen	14,90	f. Gegrillter Lachs	19,50
c. Gegrillte Rindfleisch	17,90		
d. Gebratene Garnelen ^B	16,90		

Untere Gerichte behalten frisches Gemüse der Saison gebraten in einer hausgemachten dunklen Gewürzsoße serviert mit Reis und Salat

23. Kamo Temptation – Gegrillter Ente

19,90

24. Kuh auf der Weide – Roastbeef

19,90

25. Sweet Salmon – Gegrillter Lachs ^D

19,90

26. Maguro Power – Gegrillter Thunfisch ^D

21,90

27. Surf and Turf

20,90

Gegrilltes Rindersteak und Großgarnelen

28. Grüner Garten

14,90

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft gebraten, verfeinert mit Roja Balsamico garniert mit Wildkräutersalat & abgeschmeckt Salsa Roja, serviert mit Sesamreis

29. Bún bò Nam Bộ

15,90

Mariniertes Rindfleisch gebraten auf Reismudeln mit gemischtem Salat, Sellerie, Koriander. Dazu hausgemachtem Dressing

30. Gebratene Udon- Nudeln

Nudeln, frischem Gemüse und Sesam ^{C,L}

a. Gebratener Tofu ^F	15,50
b. Gebratenes Hähnchen	16,90
c. Gegrillte Rindfleisch	18,90
d. Gebratene Garnelen ^B	18,90
e. Gegrillte Ente ^A	18,90

31. Flying Noodles

Kartoffelnudeln mit Gemüse und Wildkräutersalat

a. Gebratener Tofu ^F	15,50
b. Gebratenes Hähnchen	16,90
c. Gegrillte Rindfleisch	18,90
d. Gebratene Garnelen ^B	18,90
e. Gegrillte Ente ^A	18,90
f. Thunfisch	21,90



HAUPTSPEISEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 32. | Childhood 1 | 9,90 |
| | Frittierte Süßkartoffel mit frittierter Hühnerbrust von Grill, serviert mit Mayo und Ketchup ^G | |
| 33. | Childhood 2 | 10,50 |
| | Eierreis mit Hühnerspieße, serviert mit Mayo und Ketchup ^G | |

BEILAGE

- | | |
|--------------------------|------|
| Sushi Soße | 1,90 |
| Frittierte Süßkartoffeln | 3,90 |
| Portion Reis | 2,50 |
| Eierreis | 4,90 |
| Udon-Nudeln | 4,50 |

NACHTISCH

- | | |
|---|------|
| Mochi Grüntee | 4,50 |
| Mochi Mango | 4,50 |
| Matcha Eis | 4,90 |
| Gebackene Banane | 4,50 |
| Banane mit Honig und Kokosraspeln | |
| Tiramisu | 5,90 |
| Tiramisu garniert mit Kakao und Schokoladen Sauce | |



NIGIRI – 2 ST.

N1.	Sake – Lachs ^D	4,20
N2.	Aburi Salmon – Flambierter Lachs ^D	4,50
N3.	Maguro – Thunfisch ^D	5,20
N4.	Aburi Tuna – Flambierter Thunfisch ^D	5,50
N5.	Ebi – Gekochte Garnelen ^B	5,50
N6.	Kani – Surimi ^B	4,20
N7.	Avocado – Avocado	4,20
N8.	Spicy Tuna – scharfer Thunfisch ^D	6,50
N9.	Tobiko – Fischrogen ^D	5,20
N10.	Anago – Aal ^D	5,50
N11.	Hotategai – Jakobsmuscheln	6,50



MAKI – 8 ST.

M11.	Kappa – Gurke	4,20
M12.	Avocado – Avocado	4,50
M13.	Sake – Lachs ^D	5,20
M14.	Maguro – Thunfisch ^D	5,90
M15.	Ebi – Gekochte Garnelen ^B	5,20
M16.	Ebi – Tempura – panierte Garnelen ^B	6,20
M17.	Hähnchen	5,20
M18.	Unagi – Aal ^D	5,90
M19.	Salmon Skin – Lachshaut ^D	4,90
M20.	Mango (Vegi)	4,50



MAKI – 8 ST.

U21.	Alaska – Lach, Avocado, Tobiko ^D	9,90
U22.	Maguro – Thunfisch, Avocado, Tobiko ^D	10,90
U23.	Ebi Tempura – Gebackene Garnelen, Avocado, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße ^{B,D,G}	9,90
U24.	Unagi – Aal, Gurke, Soße ^D	10,90
U25.	Gebackenes Hühnerfleisch Gebackenes Hühnerfleisch, Avocado, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße ^{A,D,G}	9,90
U26.	Salmonskin – Gebackene Lachshaut, Gurke, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße ^{D,G}	9,90
U27.	California – Surimi, Avocado, Tobiko ^B	8,90
U28.	Vegi-Roll – Avocado, Gurke, Mango	8,90
U29.	Hotategai – Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko	10,90



SPECIAL HOMEMADE ROLLS – 8 ST.

- | | | |
|------|--|-------|
| H31. | Crispy Tiger
Ebi-Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse,
flambiertem Lachs ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo
& süßer Unagi-Soße ^{A,B,D,G} | 14,90 |
| H32. | Sizzling Temptation
Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Lachs ummanteln ^{D,G} | 14,90 |
| H33. | Sake Fancy
Gegrillter Lachshaut, Mango, Tobiko, Frischkäse,
mit Lachs ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo
& süßer Unagi-Soße ^{D,G} | 14,50 |
| H34. | Mama Ebi
Gegrillter Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse,
Garnelen ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo
& süßer Unagi-Soße ^{D,G} | 14,90 |
| H35. | Blazing Tuna
Surimi, Mango, Gurke, Frischkäse,
flambiertem Thunfisch ummanteln ^{B,D,G} | 14,50 |
| H36. | Futo Futo (5 Stück)
Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango, Gurke ^D | 9,90 |
| H37. | Rainbow Roll
Ebi-Tempura, Gurke, Frischkäse, Avocado ummanteln ^{A,B,G} | 14,90 |
| H38. | RocknRoll
Ebi-Tempura, Gurke, Lachs & Thunfisch ummanteln ^{A,B,D} | 15,50 |
| H39. | Chef's Surprise Roll
Eine Überraschung von unserem Sushi-Meister | 15,90 |



TEMPURA ROLL SUSHI

T41.	Salmon Crunchy Lachs, Avocado, Philadelphia ^{A,D,G}	a. 5 Stk. 7,90	b. 10 Stk. 15,50
T42.	Tunacado Crunchy Thunfisch, Avocado, Philadelphia ^{A,D,G}	a. 5 Stk. 8,20	b. 10 Stk. 15,90
T43.	Fly Ebi Crunchy Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia ^{A,B,G}	a. 5 Stk. 8,20	b. 10 Stk. 15,90
T44.	Chicken Crunchy Gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Philadelphia ^{A,G}	a. 5 Stk. 7,50	b. 10 Stk. 14,90
T45.	Veggie Crunchy Avocado, Gurke, Mango ^A	a. 5 Stk. 7,20	b. 10 Stk. 13,50
T46.	Hotategai Tempura Jakobsmuscheln, Avocado und Philadelphia	a. 5 Stk. 8,50	b. 10 Stk. 16,50



SASHIMI

- | | | |
|------|---|-------|
| S51. | Sashimi Salmon ^D
Lachs mit Seetang Salat, Avocado und Salat | 16,90 |
| S52. | Aburi Salmon ^D
Angebratener Lachs mit Seetang Salat, Avocado und Salat | 17,50 |
| S53. | Sashimi Tuna ^D
Thunfisch mit Seetang Salat, Avocado und Salat | 18,90 |
| S54. | Aburi Tuna ^D
Angebratener Thunfisch mit Seetang Salat, Avocado und Salat | 19,90 |
| S55. | Moriawase Sashimi
4 Scheiben Thunfisch, 4 Scheiben Lachs, 2 Ebi
und 2 Scheiben Jakobsmuschel, auf einem Gurkenbeet,
Avocado und Sakura Daikon | 23,90 |



SHIRAISHI BOWL

Alle Shiraishi Bowls werden mit den Hausgemachten Soßen ^{2,P,Q} serviert

- | | | |
|-----|---|-------|
| B1. | Sake Bowl | 16,50 |
| | Sushi-Reis, flambierter Lachs, Salat, Avocado, Gurke, Edamame | |
| B2. | Chicken Bowl | 15,90 |
| | Sushi-Reis, panierte Hähnchenbrust, Salat, Avocado, Gurke, Edamame | |
| B3. | Lachs & Thunfisch Bowl | 17,50 |
| | Sushi-Reis, flambierter Lachs, Thunfisch, Edamame, Salat, Avocado, Gurke | |
| B4. | Best Ocean | 20,50 |
| | 2 Stk. Lachs Sashimi, 2 Stk. Thunfisch Sashimi,
2 Stk. Jakobsmuscheln, 2 Stk. gekochte Garnelen,
2 Stk. Tempura Garnelen, Sushi-Reis, Salat mit Sesam | |



SAITOKY SUSHI MENU

Menu 1. 14,90

Maki Mix^D

8 Stk. Lachs Maki,
8 Stk. Tuna Maki,
8 Stk. Avocado Maki

Menu 2. 18,90

Sake Tsunami^D

8 Stk. Salmon Maki,
4 Stk. Nigiri Salmon,
4 Stk. Sashimi



Menu 3. 21,90

Crispy Rocket^{A,D}

10 Stk. Salmon Crunchy Roll,
2 Stk. Nigiri Lachs,
2 Stk. Tuna Nigiri

Menu 4. 21,90

Blazing Love^{A,B,D}

8 Stk. Crispy Tiger,
2 Stk. Nigiri Lachs,
2 Stk. Nigiri Garnelen



Menu 5. 45,00

Ms Roll / 2 Personen^{A,D,G}

8 Stk. Chef's Surprise Roll,
10 Stk. Crunchy Salmon,
8 Stk. Kappa Maki,
2 Stk. Nigiri Lachs,
2 Stk. Nigiri Tuna
Seetang Salat

Menu 6. 56,90

Osaka / 3 Personen^{A,B,D,G}

10 Stk. Crunchy Tuna,
8 Stk. Chef's Surprise Roll,
8 Stk. Maki Kappa,
8 Stk. Lachs,
8 Stk. Alaska Roll,
6 Stk. Nigiri
(Tuna, Lachs, Garnelen)
Seetang Salat

Menu 7. 42,00

Fancy Goods / 2 Personen^{A,B,D,G}

10 Stk. Crunchy Lachs,
8 Stk. Crispy Tiger Rolls,
2 Stk. Nigiri Tuna,
3 Stk. Sashimi Lachs
Seetang Salat

Menu 8. 16,90

Veggie Menü

8 Stk. Veggie,
8 Stk.
Avocado Maki,
8 Stk. Kappa Maki

Menu 9. 85,00

Rock the mountain

4 Personen^{A,B,D,G}

10 Stk. Crunchy Lachs,
5 Stk. Crunchy Tuna
8 Stk. Crispy Tiger,
8 Stk. Chef's Surprise Roll
8 Stk. California,
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Kappa Maki,
6 Stk. Nigiri,
4 Stk. Sashimi
Seetang Salat

Menu 10. 26,00

Love Mountain^{A,B,D,G}

5 Stk. Crunchy Lachs,
5 Stk. Crunchy Tuna,
8 Stk. Fry-Ebi Maki,
8 Stk. Kappa Maki,
3 Stk. Sashimi

SOFTDRINK

	0,25L	0,50L
Coca Cola ^{1,2,7,8}	2,90	5,20
Coca Cola light ^{1,2,7,8}	2,90	5,20
Fanta ^{1,2,7,8}	2,90	5,20
Sprite ^{2,7,8}	2,90	5,20
	0,25L	0,75L
Gerolsteiner Sprudel oder Naturell	2,90	6,50
	0,20L	
Ginger Ale ^{2,7,8}	3,30	-
Bitter Lemon	3,30	-
Russian Wildberry	3,30	-
	0,25L	0,50L
Apfelsaft Trüb	3,30	5,50
Ananassaft	3,30	5,50
Mango Nektar	3,30	5,50
Cranberry Nektar	3,30	5,50
Saftschorle (Apfel, Mango, Cranberry, Ananas)	3,30	5,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee ⁸	2,90
Espresso ⁸	2,90
Cappuccino ^{8,G}	3,50
Latte Macchiato ^{8,G}	3,50
Café Saigon ^{8,G}	4,50
mit Kondensmilch	
Grüner Tee	3,50
Jasmintee	3,50
Ingwer Tee	4,50
mit frischem Ingwer, Orange, Kumquats, Honig	
Minztee	4,50
mit frischen Minze, Orange, Kumquats, Honig	
Tra Sa	4,90
Limettensaft mit Zitronengras, Ingwer & Honig	



HAUSGEMACHTE LEMONADE

Mint Lemonade Ananassaft, Limetten, Minze, Rohrzucker	6,50
Ginger Lemonade Ingwer, Limetten, Minze, Rohrzucker	6,50
Thai-Basil Lemonade Basilikum, Limetten, Rohrzucker, Cranberry Nektar	6,50
Apple Lemonade Ingwer, Apfelsaft, Cranberry Nektar, Rohrzucker	6,50
Chanh Da Lemonade Kumaquats, Limetten, Rohrzucker	6,50
Mai Chi Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Lychee, Honig	6,20
Cam Dau Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Orange	6,20
Mango Love Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Mangosaft	6,20
Strawberry Grüne Tee, Erdbeere	6,20
Peach Grüne Tee, Pfirsich	6,20
Mango shake Pürierte Mango, Joghurt und Kokosmilch	0,30L 5,00



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Prosecco	0,10L	4,20
Prosecco Aperol Spritz	0,25L	7,50
Sake	0,25L	5,50
Hugo	0,25L	7,50
Mojito	0,25L	7,90
Gin Tonic	0,25L	7,20
Moscow Mule	0,25L	7,90
Lillet Wildberry	0,25L	7,20
Lillet Tonic	0,25L	7,20
Weiss Wein		
- Riesling	0,20L	5,50
- Grauburgunder	0,20L	6,20
Rotwein	0,20L	5,90
Rosewein	0,20L	5,90
Weinschorle	0,20L	5,50



FLASCHEN WEIN

WEISSWEIN	0,75l	29,90
Grauburgunder		
Eigenschaften: Ausdrucksstark und stimmiger Grauburgunder. Mit Düften nach Nüssen und einem Hauch von Birne. Strukturiert und mit angenehmer Würze. Perfekte Länge.		
Riesling (Trocken)	0,75l	29,90
Eigenschaften: Dieser Riesling ist ein animierend-pikanter Weißwein mit angenehmer, belebender Säure. Die Aromen, im Bukett erinnern an Granny Smith Äpfel und! Pfirsich. Dazu feine Noten von weißem Pfeffer.		
ROSEWEIN (Trocken)	0,75l	26,90
Eigenschaften: Die belebende Frucht und sein spritziges Bukett sind einfach lecker und ein unbeschwertes Erlebnis. Lachsfarben, frischer Beerenduft, harmonische Säure, Kirsch – und Erdbeeraromen.Feinherb.		
ROTWEIN (Trocken)	0,72l	25,90
Eigenschaften: Duftet nach Kräuter. Ein sehr saftiger und kompakter Wein mit sehr gut eingebundenen Tanninen. Langanhaltend in Abgang.		
Chile Carbenet - Sauvignon	0,75l	33,90
Vina Valdivieso, Chile		
Eigenschaften: Ein dunkelroter Wein, der die sortentypischen Jahannisbeere und Holunderbeeren-aromen		

BIER

Bier vom Fass		0,30l	0,50l
Bitburger		3,20	4,90
Diesel/Radier		3,50	4,90
TH. König Zwickl		0,33l	3,90
Benediktiner Weissbier Dunkel		-	4,90
Benediktiner Weissbier Hell		-	4,90
Benediktiner Weissbier Naturtrüb		-	4,90
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei		-	4,90
Cola Weizen/Radler Weizen		-	4,90
Saigon Bier	0,33l	4,90	-
Tiger Bier	0,33l	4,90	-

SPIRITOUSEN

	2cl	4cl
Sierra Silver Tequila (38%)	3,00	-
Nep moi (38% aus Vietnam)	3,00	-
Three Sixty Vodka (37,5% aus Deutschland)	3,00	-
Hennessy Fine de Cognac VSOP ¹ (40%)	-	8,50
Chivas Regal 12 Years Old (40%) Blended Scotch ¹	-	7,00

ZUSATZSTOFFE

1. FARBSTOFFE 2. KONSERVIERUNGSMITTEL 3. STABILISATOR(EN)
4. PHOSPHAT 5. GESCHMACKSVERTÄRKER 6. ANTIOXIDATIONSMITTEL(N)
7. SÜßUNGSMITTEL(N) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
8. KOFFEINHALTIG 9. CHININHALTIG 10. SÄUERUNGSMITTEL(N)

ALLERGENE

- A- GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZENMEHL). B- KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
C- EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. D- FISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
E- ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. F- SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. G- MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. H- SCHALENFRÜCHTE.
J- SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. K- SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
L- SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE. M- SCHWEFELDIOXID UND SULFIT N- LUPINEN
O- WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE P- MILK/LAKTOSE Q- GLUTEN/ WEIZEN/ GERSTE





Wir bedanken uns für Ihren Besuch!