



Graf-Adolf-Strasse 70A

40210 Düsseldorf

0211 - 158 012 56

Öffnungszeiten

Mo.- Do.: 11⁰⁰ - 22⁰⁰

Fr. - Sa. : 12⁰⁰ - 23⁰⁰

So. : 12⁰⁰ - 22⁰⁰

Email

info@tol1980.de

www.tol1980.de

Kartenzahlung erst ab 10 EUR

Willkommen im vietnamesischen Streetfood-Restaurant

“TÔ 1980”

„**AI ẶN PHỔ ĐẶY**“ – „ Hier gibt es leckere Nudelsuppe „ . Diesen Spruch hört man jeden morgen auf den Straßen Vietnams, wenn die Verkäufer ihre Streetfood-Gerichte anpreisen. Er bleibt bei jedem Vietnamesen in Erinnerung und so auch bei uns - vier jungen Menschen mit einer Leidenschaft fürs Kochen und für authentisches vietnamesisches Essen.

Wir stammen aus Nam Dinh- einer kleinen Stadt südlich von Ha Noi, welche als Heimat des Gerichts „**PHỔ**“ bekannt ist, „**PHỔ**“ ist eine Art Nudelsuppe, welche zu den traditionellsten vietnamesischen Gerichten gehört. Typischerweise wird „**PHỔ**“ in großen Essschüsseln serviert, die auf Vietnamesisch „**TÔ**“ genannt werden..

Der Name „**TÔ**“ ist bei uns der Inbegriff für authentisches vietnamesisches Streetfood, welches in Vietnam typischerweise auf kleinen roten und blauen Plastikstühlen neben der Straße gegessen wird. Daher ist es immer etwas laut, etwas chaotisch und voller Leben. Es funktioniert jedoch immer irgendwie und vor allem schmeckt es besonders lecker!

In unserem Restaurant genießt ihr die Kunst der vietnamesischen Küche mit Streetfood-Flair! Unsere Speisen werden von unseren Familienmitgliedern zubereitet und sollen euch davon überzeugen, dass Vietnam allein wegen des Essens schon einen Besuch wert ist. Das Konzept besteht aus der originellen und gleichzeitig einfachen Zubereitung, der Verwendung von frischen Bio-Zutaten, sowie dem schnellen und freundlichen Service. Insbesondere verzichten wir bei der Zubereitung bewusst auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Alle unsere Suppen, Soßen und Speisen sind selbstverständlich hausgemacht.

Auf unserer Karte findet sich eine große Auswahl anleckeren Streetfood-Speisen, wie beispielsweise frische Sommerrollen, Phở, Flying Nudel, Bao-Burger und zahlreiche hausgemachte Getränke.

Sie sollten unbedingt ein „**Bánh mì**“ probieren: Ein vietnamesisches Baguette mit gegrilltem Fleisch, hausgemachter Soße und eingelegtem BIO-Gemüse. Unser Baguette ist eine Sonderproduktion von unserem Partner und wird nach hauseigenem Rezept hergestellt. Erleben Sie das vietnamesische Flair mit seiner authentischen Straßenküche. Wir wünschen Ihnen „**Chúc Bạn Ặn Ngon**“, oder auf deutsch „Guten Appetit“!



VORSPEISEN

- ROLLING GỎI CUỐN** 2 Stk. ^{B,D,E,F}
Frische Sommerrollen, serviert mit Hoisin-Erdnuss Sauce, gefüllt mit ...
Fresh summer rolls, served with hoisin peanut sauce, filled with ...

A. Tofu	tofu	7,50
B. Hühnerfleisch	chicken	7,50
C. Garnelen	prawns	7,90
D. Rinderfleisch, Avocado	beef, avocado	7,90
- NEM HÀ NỘI** ✓ 2 Stk. ^{A,C,D} 7,90
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Garnelen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Sweet-Chili Sauce.
Homemade spring rolls filled with mixed minced meat, prawns, glass noodles and vegetables, served with sweet-chili sauce
- DIM SUM HÁ CẢO HẤP** 4 Stk. ^{A,B} 7,90
Gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit Garnelen, serviert mit Sojasauce
Steamed rice dumplings filled with prawns, served with soy sauce
- TÔM CHIÊN CỐM** 2 Stk. ^{A,B,C} 8,50
Garnelen im Crispy-Reismantel, serviert mit hausgemachter Mayo
Prawns in a crispy rice cover, served with homemade mayo
- EDAMAME** ^F 7,50
Gekochte grüne Sojabohnen mit Himalaya Kristallsalz
Cooked green soy beans with himalaya cristal salt
- LOVE SWEET POTATO** ^{C,G} 7,50
Frittierte Süßkartoffel-Sticks mit hausgemachter Mayo
Fried sweet potato sticks with homemade mayo
- COLOURFUL VEGGIE** ^{A,C,G,M} 7,90
Frittierte Brokkoli, Aubergine, Paprika und Lotuswurzel, serviert mit Süß-Sauer Sauce
Deep fried broccoli, eggplant, bell pepper and lotus root, served with sweet and sour sauce
- BÁNH TÔM HỒ TÂY** ^{A,B,C} 8,50
Süßkartoffel mit Garnelen in Teig gebacken mit frischem Salat und Limetten Dressing
Sweet potato with shrimp baked in batter with fresh salad and lime dressing
- GEMISCHTE VORSPEISEN** ✓ ^{A,B,C,DEF} 16,90
2 Sommerrollen, 1 Frühlingsrolle, Süßkartoffeln Pommes, 2 Garnelen ummantelt mit Kartoffeln
2 summer rolls, 1 spring roll, sweet potato fries, 2 prawns coated with potatoes
- MYBAO** ^{A,F,C,G} 8,90
Gedämpftes Hefebrötchen mit Gurken, Mango, knusprigen Ente, Teriyaki Soße, Mayonnaise, Koriander, Röstzwiebeln
Steamed yeast roll with cucumber, mango, crispy duck, teriyaki sauce, mayonnaise, coriander, roasted onions

SALATE

Wir verwenden für unsere Salate,
je nach Verfügbarkeit, regionale Bio Produkte
mit möglichst hoher Qualität an.

15. **THE HEALTHY GARDEN** ✓^{B,D,E,F}
Frischer Salat mit Cherrytomaten,
Avocado, Rucola, Sesam Dressing und ...
Fresh salad with cherry tomatoes,
avocado, rocket salad, sesame dressing and ...
- | | | |
|------------------|---------|-------|
| A. Hühnerfleisch | chicken | 14,90 |
| B. Garnelen | prawns | 15,90 |
16. **NỘM ĐU ĐỦ** ✓^{B,D,E} 15,90
Grüne Papaya, Garnelen, Möhren, Kräuter
und Erdnüsse mit Chili-Knoblauch Dressing
Green papapya, prawns, carrots, herbs and
peanuts with chili-garlich dressing
18. **NỘM XOÀI** ✓^{B,D,E} 8,90
Mango, Garnelen, Möhren, Lotusstängel, Gurken, Sojasprossen,
Kräuter und Erdnüsse in Limetten Dressing
Mango, shrimp, carrots, lotus stalks, cucumbers, bean sprouts,
herbs and peanuts in lime dressing

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available ✓



MIXED BOWLS - TÔ TRỘN

20. **BÚN TRỘN** ^{E,F}  17,90
Reisnudeln mit frischen Mix Salat,
Sojasprossen, Gurken, Kräutern,
Erdnüssen, Röstzwiebeln, hausgemacht
Limetten Dressing und...
Rice noodles with fresh mixed salad, soybean
sprouts, cucumbers, herbs, peanuts, fried onions,
homemade lime dressing and...
- A. gegrillter Hähnchen
grilled chicken
- B. gebr. Rinderfleisch mit Zitronengrass
stir fried beef with lemongrass
- C. knusprigen Frühlingssrollen gefüllt mit
gemischtem Hackfleisch & Garnelen
crispy spring rolls filled with mixed minced
meat and prawns
- D. knuspriger Ente
crispy duck
- E. gegrillten Lalotblättern Rolls
gefüllt mit Rinderhackfleisch
grilled Lalot leaf rolls with minced beef
21. **PHỞ TRỘN** ^{A,B,E,F} 18,90
Lauwarme Reisbandnudeln mit frischem
Salat, Kräutern, Sojasprossen, Bio-Gurken,
Erdnüssen, Röstzwiebeln & hausgemachter
Tamarindensauce mit Rindfleisch
Lukewarm rice ribbon noodles with fresh salad,
herbs, soy sprouts, organic cucumber, peanuts,
roasted onions and homemade tamarind sauce
with beef
22. **BÚN CHẢ 1980** ^D 18,90
Gegrillter marinierter Schweinenacken /
Hackbällchen mit Reisnudeln, Koriander und
frischem Salat in Limetten Dressing
Grilled marinated pork neck / meat balls with
rice vermicelli, cilantro and fresh salad in lime
dressing
23. **CHẢ CÁ LÃ VỌNG** 19,90
Gebratener Pangasius Fisch in Spezialsauce
mit Kurkuma, Galgant, Zitronengras, Dill,
Lauchzwiebeln, frischem Salat,
Erdnüssen, Reisnudeln, Kräutern
Fried pangasius fish in special sauce with
turmeric, galangal, lemongrass, dill, spring onions,
fresh lettuce, peanuts, rice noodles, herbs

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available 





TÔ SPECIALS

- 40. PARADISE BOWL** ^{D,F,E,N} 21,90
 Kurz gebratenes Lachsfilet mit frischem Salat, grünen Bohnen, Avocado, Sesam Dressing und Teriyaki Sauce, serviert mit Jasminreis
 Slightly fried salmon filet with fresh salad, green beans, avocado, sesame dressing and Teriyaki Sauce, served with jasmine rice
- 42. FLYING CURRY GREEN**
 Grünes Curry mit Avocado und frischem Gemüse, serviert mit fliegenden Reisbandnudeln und ...
 Green curry with avocado and fresh vegetables, served with flying rice ribbon noodles and
- A.** Knuspriger Tofu *crispy tofu* 14,90
B. Knuspriges Hühnerfilet *crispy chicken fillet* 16,90
C. Knusprige Ente ^A *crispy duck* 18,50
- 43. KING OF XÀO** ^{B,F} 22,90
 Im Wok geschwenktes Gemüse, Shiitake, Baby Mais, Zuckereerbsen, Morcheln, Ingwer-Austernsosse, serviert mit Reis
 Wok-fried vegetables, shiitake, baby corn, sugar peas, morels, ginger oyster sauce, served with rice
- A.** Rinderfleisch & Garnelen *beef & prawns* 22,90
B. Gegrilltem Lachs *grilled salmon* 21,90
C. Knuspriger Ente ^A *crispy duck* 18,90
- 44. TO ERDNUSS CURRY** ^E 23,50
 Erdnuss Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse, mix Salaten, Erdnüssen, Reis
 Peanut curry with coconut milk, fresh vegetables, mix salads, peanuts, rice
- A.** Knuspriger Tofu *crispy tofu* 14,90
B. Knuspriges Hühnerfilet *crispy chicken fillet* 16,90
C. Knusprige Ente ^A *crispy duck* 17,90
- 45. TO MANGO CURRY**
 Mango-Curry Soße mit Kokosmilch, gemischtem Gemüse, frischer Mango, frischem Salat und Jasminreis mit ...
 Mango-Curry sauce with coconut milk, various vegetables, fresh mango, fresh salad & jasmine rice with ...
- A.** Tofu *tofu* 14,90
B. Knuspriges Hühnerfleisch *crispy chicken* 16,90
C. Knusprige Ente ^{D,G} *crispy duck* 17,90
- 47. CÔM BỤI COMBO** ^{D,G}  für 1 Person 19,50
 Menü bestehend aus einer kleinen Suppe, einer Frühlingsrollen, gebratenem Gemüse, Hühnerfleisch in roter Curry-Kokosmilch, serviert mit Jasminreis
 Menu with a small soup, spring rolls, fried vegetables, chicken in red curry-coconut milk, served with jasmine rice
- 48. PHỞ CARI** ^{B,E,G}
 Reisbahnnudeln in rote Curry-Kokosmilch, gedämpften Gemüsen, frischen Salaten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Minze.
 Rice train noodles in red curry coconut milk, steamed vegetables, fresh salads, peanuts, fried onions, mint.
- A.** Knuspriger Tofu *crispy tofu* 14,90
B. Knuspriges Hühnerfilet *crispy chicken fillet* 16,90
C. Knusprige Ente *crispy duck* 17,90
D. Meeresfrüchten *seafood* 23,90

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available 

BÁNH MÌ / BAO BURGER

Vietnamesische Baguettes mit eingelegtem Bio-Gemüse,
frischen Kräutern und spezieller hausgemachter Sauce
(auch mit scharfer Sauce möglich)

Vietnamese baguettes with fresh pickled organic vegetables,
fresh herbs and a special homemade sauce
(available with spicy sauce on request)

49. **BÁNH MÌ CLASSIC** 9,90
Schweinenacken vom Grill, Enten Pâté, vietnamesische Wurst
Grilled pork neck, duck Pâté, vietnamese ham
50. **BÁNH MÌ GÀ** 9,90
Gebratenes Hühnerfleisch - Stir fried chicken
51. **BÁNH MÌ BÒ** 9,90
Gebratenes, mariniertes Rindfleisch, Avocado
Stir fried, marinted beef, avocado
52. **BÁNH MÌ VEGGIE** ^F 8,90
Würzig gebratener Tofu - Fried tofu
53. **BÁNH BAO BURGER** ^{C,F,G} 17,90
Vietnamesisches „Banh Bao“ mit frischem Salat, Zwiebeln, grünem Mango, Kräutern,
Süßkartoffel-Pommes, Spezial Sauce und ...
Vietnamese „Banh Bao“ with fresh salad, onions, green mango, herbs,
sweet potato-pommes, special sauce and ...
- | | | |
|---------------------|----------------|-------|
| A. Rindfleisch | beef | 14,90 |
| B. Hühnerfleisch | chicken | 13,90 |
| C. Tofu | tofu | 13,50 |
| D. gegrilltem Lachs | grilled salmon | 15,90 |
54. **BÁNH MÌ CHÀO** ^{A,C,D,F,G,M} 17,90
in heißer Pfanne - Gebratenes zartes Rindfleisch, Omelett,
vietnamesischem Pâté, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln,
hausgemachter Spezialsoße, Mayo. Dazu noch ein Baguette.
on a hot plate - Fried tender beef, Vietnamese pâté, omelette, tomatoes,
garlic, onions, homemade special sauce, mayo. Served with a baguette.

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available 





NOODLES SOUP - TÔ PHỞ

- 55. MIẾN GÀ**
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Möhren, Pilze, Frühlingzwiebeln und Koriander
Glass noodle soup with chicken, carrots, mushrooms, spring onions and cilantro
klein / small 7,90
groß / big 16,90
- 56. PHỞ NAM DINH ^F**
Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen klaren Brühe mit Gewürzen, Ingwer, Koriander, Frühlingzwiebeln und ...
Traditional, vietnamese rice ribbon noodle soup in a clear and strong broth with spices, ginger, cilantro, spring onions and ...
A. Tofu tofu 15,90
B. Hühnerfleisch chicken 16,90
C. Rindfleisch beef 17,90
- 57. PHỞ SỐT VANG ^D** 17,90
Reisbandnudelsuppe mit vietnamesischem Rindergulasch, Karotten, 5 Gewürzen, Frühlingzwiebeln und Koriander
Rice ribbon noodle soup with vietnamese beef goulash, carrots, 5 spices, spring onions and cilantro
- 58. BÚN BÒ HUẾ ^{A,B,D,F}** 18,90
Spezielle Suppe nach vietnamesischer „Hue-Art“ mit Chili-Zitronengrass, seidiger Tofu, Rindfleisch, Rinderbällchen, vietnamesischer Wurst, Sojaprossen, Reisnudeln, Basilikum
Special soup „vietnamese hue style“ with chili-lemongrass, silk tofu, beef, beef meat balls, vietnamese sausage, soy sprouts, rice vermicelli and basil
- 59. PHỞ ÁP CHẢO** 18,90
NAM DINH besondere Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen klareren Brühe, gebratenes zartes Rindfleisch mit Pakchoi, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Frühlingzwiebeln
NAM DINH special rice ribbon noodles soup in a strong, clear broth, stir-fried tender beef with pak choi, garlic, onions, tomatoes, coriander, spring onions

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available 

DESSERTS

60. **„TÔ“ BLACKREIS** ^{G,N} 7,90
Schwarzer Klebreis in Mango-Johurt, Saisonfrüchte
Black sticky rice in mango-yoghurt, seasonal fruits
61. **STICKYREIS MONKEY** ^{E,N} 7,90
Gegrillte Banane mit Klebreiscover
in Kokosmilch mit Erdnüssen und Rotebohnen
Grilled banana with sticky rice cover
in coconut milk with peanuts and red beans
62. **BANANA IN EIS** ^{A,G,N} 7,90
Gebackene Banane mit Grünteeeis
Baked banana with green tea ice cream
63. **MIXED-EIS** ^{G,N} 7,90
3 verschiedene Sorten Eis:
Grüntee Eis, Blacksesame Eis, Vanilleeis
3 different scoop of ice cream:
green tea ice, black sesame ice, vanilla ice

BEILAGEN / EXTRAS

- Jasminreis / Jasmine rice 3,00
Reisnudeln / Rice vermicelli 3,00
Extra Soße / extra sauce 1,50



DRINKS ĐỒ UỐNG



HOMEMADE DRINKS

NON-ALCOHOLIC 0,4 L

65. **CHANH ĐÁ** 6,50
Limette, Minze, Rohrzucker, Sprudelwasser
Lime, mint, cane sugar, soda
66. **LYCHEELIMO** 6,90
Lycheesaft, Lycheefrucht, Sprite
Lychee juice, lychee, Sprite
67. **REDHOPE** 6,90
Frischer Limettensaft, frische Minze,
Erdbeeren, Blaubeeren, Lychee
Fresh lime juice, fresh mint,
strawberry, blue berry, lychee
68. **MARACUJA MIX** ⁴ 6,90
Frische Maracujaf Frucht, Mangosaft,
Maracujasaft, Soda, Chia Samen, frische Minze
Fresh passion fruit, mango juice,
passion fruit juice, soda, chia seeds, fresh mint
69. **THƠM DẦU** ^{1,3,4} 6,90
Frische Ananas, Kokosmilch, Erdbeere
Fresh pineapple, coconut milk, strawberry
70. **1980 ICE TEA** 6,90
Grüntee, Limettensaft, Holundersirup, Kumquat
Green tea, lime juice, elderberry syrup, kumquat
71. **SẢ ĐÁ** 6,90
Zitronengras Eistee, Limettensaft, Rohrzucker
Lemongrass ice tea, lime juice, cane sugar
72. **SODA GALAXY** 6,50
Blau Butterflysirup, Limetten, Rohrzucker, Soda
Blue butterfly syrup, lime, cane sugar, soda

ALCOHOLIC 0,4 L

73. **„TÔ“ GẠO** 8,90
Blaubeeren, Erdbeeren, frische Minze,
Limetten, Reiswodka, Lychee, Chia
Blue berry, strawberry, fresh mint,
lime, rice vodka, lychee, chia
74. **SUNSHINE** 8,90
Mangosaft, Limonade, Gin, Gingerbeer
Mango juice, lemonade, Gin, ginger beer
75. **MEKONG** 8,90
Margarita, Tequila, Passionsfrucht, Erdbeeren
Margarita, tequila, passion fruit, strawberry
76. **„TÔ“ MŨI NÉ** 8,90
Blaubeeren, Wodka, Limonade,
Basilikum, Gingerbeer
blueberries, vodka, lemonade, basil, ginger beer
77. **GREENTEA SOUR** 8,90
Limette, grüner Tee, Wodka, Holunder
Lime, green tea, vodka, elderberry
78. **HUGO (0,2L)** 7,50
Holunder, Limette, Prosecco
Elderberry, lime, prosecco
79. **APEROL MARACUJA** 7,50
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, frische Maracuja
Aperol, Prosecco, passion fruit juice, fresh passion fruit

TEE / TEA

80. **GRÜNER TEE / JASMINTEE** Tasse 3,20
81. **„TÔ“ WINTER** 4,20
Belebender Bio Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblättern, Honigkumquat
Vitalizing organic tea made of fresh ginger, lemon grass, lime, lime leaves, honey kumquat
82. **MINZE-INGWER TEE / MINT GINGER TEA** 3,80
Frische Bio Ingwer - fresh organic ginger
83. **HERBSTLAUB** 4,50
Kamillenblüten, Jujube, Gojibeeren
Chamomile blossoms, jujube, goji berries
84. **SWEET WINTER** 4,20
Frischer Ingwer, Orange, Zimt, Honig
Fresh ginger, orange, cinnamon
85. **ROSE ON THE WATER** 3,80
Liebliche Rosenblüten auf Grünteeblättern
Delicate rose blossoms on green tea leaves

KAFFEE / COFFEE

90. **VIETNAM. KAFFEE** ^{8,G} Tasse 4,50
mit Kondenmilch
Vietnamese coffee with condensed milk
91. **VIETNAM. EIS KAFFEE** ^{8,G} Tasse 4,50
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondenmilch
Vietnamese iced coffee with condensed milk
92. **CÀ PHÊ MUỐI** ^{8,G} 0,3l 6,50
Vietnamesische Eiskaffee mit Kondensmilch, Schlagsahne, Salz
Vietnamese iced coffee with condensed milk, whipped cream, salt

SOFTDRINK

110. **COLA** ^{1,3,9} / 0,3 L 3,90
COLA ZERO ^{1,3,9} / 0,4 L 4,90
SPRITE / FANTA ³
113. **GEROLSTEINER WASSER** 0,25 L 2,90
Still oder Sprudel / natural or sparkling 0,75 L 6,90
Sprudel mit Holunder / 0,5 L 6,90
Sparkling with elderberry
114. **SAFT** 0,2 L 2,90
Apfel, Rhabarber, Maracuja, 0,4 L 5,20
Mango, Ananas oder Lychee
Apple, rhubarb, passion fruit, mango, pineapple or lychee
115. **SAFTSCHORLE / JUICE SPRITZER** 0,2 L 2,50
0,4 L 4,20

BEER BIA

- 0,3 L 0,5 L
120. **BITBURGER VOM FASS** ^A 3,90 5,50
121. **RADLER** ^A 3,20 4,90
122. **SAIGON/TIGER BIER** ^A 4,50
123. **HEFEWEIZEN** ^A 4,50
124. **HEFEWEIZEN** ^{Alkoholfrei / non-alcoholic} ^A 4,50
125. **BOLTEN ALT** ^A 0,33 L 3,90

ALKOHOLISCHES

OFFENE WEINE

	0,2 L	0,5l	
130. WEISSWEIN WILHELM B. M	6,90	12,90	
Riesling - Trocken			
Weißburgunder - Trocken			
Grauburgunder - Trocken			
	0,2 L	0,5l	
131. ROTWEIN WILHELM B. M	6,90	12,90	
Dornfelder - Halbtrocken			
Dornfelder - Trocken			

FLASCHENWEINE

140. WEISSWEIN			
Manz Grauer Burgunder	0,75l	24,9	
Trocken Alte Reben			
Manz Weißer Burgunder Feinherb	0,75l	21,9	
Gran Passione Bianco Veneto I.G.T	0,75l	19,9	
141. ROTWEIN			
A Mano Primitivo Puglia I.G.T	0,75l	21,9	
Gran Passione Rosso Veneto I.G.T	0,75l	11,9	

SPIRITUOSEN

150. LUA MOI (Viet.Reisschnaps)	2 cl	3,50
--	------	------



ALLE PREISE IN EUR, INKL. MWST

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Alle Gerichte werden ohne Glutamat zubereitet.

ALLERGENE

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch einschließlich Laktose
Milchzucker
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- M. Senf
- N. Sesamsamen
- O. Schwefeldioxid
- P. Lupinen
- R. Weichtiere (Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Säuerungsmittel
- 5. Mit Stabilisator
- 6. Mit Süßstoff
- 7. Mit Phenylalaninquelle
- 8. Mit Koffein
- 9. Mit Geschmacksverstärker
- 10. Geschwärzt
- 11. Chininhaltig
- 12. Mit Phosphat
- 13. Mit Milcheiweiß
- 14. Mit Taurin
- 15. Mit Schwefeldioxid
- 16. Mit Teein