

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant,
auf das herzlichste begrüßen zu dürfen.
Sie sollen sich bei uns in gemütlicher Umgebung und
fernöstlicher Gastfreundschaft wohlfühlen.

Auf unserer Speisekarte finden Sie typische chinesische Gerichte,
die nach alten, traditionellen Rezepten zubereitet werden.

Insbesondere bieten wir Ihnen ein neuartiges Buffet am runden Tisch,
wo Ihnen auch eine außergewöhnliche Tee-Show gezeigt wird.

Essen Sie auch an unserem anderen Buffet,
dem größten in ganz Main Spessart!

Wir sind Ihnen bei der Auswahl der Gerichte aus unserer
reichhaltigen Speisekarte gern behilflich und stehen Ihnen für
Informationen zur Verfügung. Sollten Sie einmal unerwartet

Gäste bekommen, oder keine Gelegenheit zum Kochen
haben, bereiten wir Ihnen gerne alle Speisen in gewohnter
Qualität zum Abholen zu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in
unserem Restaurant und vor allem
„Guten Appetit“

Der Chefkoch empfiehlt Kombinationen und Spezialitäten 拼盘类

	Euro
M 1 Hühnerbrust paniert süß-sauer und Kung-Bao Schweinefleisch scharf	17,50 *9,13
M 2 Ente knusprig süß-sauer und Hühnerfilet mit versch. Gemüse	18,50 *9,13
M 3 Ente knusprig mit scharfer Soße und Schweinefleischbällchen	18,50 *9,13
M 4 Ente knusprig mit würziger Soße und Rinderfilet mit Zwiebel	18,50 *9,13
M 5 Ente knusprig mit würziger Soße und Kung-Bao Hummerkrabben scharf	19,50 *3,9,13
M 6 Ente knusprig mit chin.-Pilze und Fischfilet "Szechuan Art" scharf	18,50 *2,3,9,13
M 7 Lammfleisch im heißen Topf mit chin. Gemüse Ingwer, Knoblauch in würziger Soja - oder scharfer Soße	19,90 *9,13
M 8 Lammfleisch auf heißer Platte mit jungen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in würziger Soja -oder scharfer Soße	19,90 *9,13
M 9 Tintenfisch und Hühnerfilet mit chin. Gemüse Paprika, Ingwer, Schwarzbohnen scharf, auf heißer Platte oder Topf	17,90 *9,13,14
M10 Hühnerfleisch gebacken mit frischer Ananas süß-sauer oder mit Apfel oder Lycheefrüchten	17,00 *9,13,14
M 11 Hai-Xian auf heißer Platte oder Topf Hummerkrabben, Tintenfisch, Fischfilet mit chin. Gemüse Ingwer in würziger Soja -oder scharfer Soße	21,00 *2,9,13,14
M 12 Acht Kostbarkeiten Knusprige Ente für 2 Personen Peking-Suppe oder Frühlingsrolle oder Salat versch. Fleisch und Gemüse scharf oder Soja Soße Knusprige Ente, Gebackene Banane mit Honig	49,90 *9,13

Hinweis: Unsere Gerichte werden teilweise mit Geschmacksverstärker zubereitet. (GLUTAMAT)

!Gerichte können auf Wunsch auch ohne GLUTAMT zubereitet werden!

Suppen 汤

		Euro
1.	Hühnerfleischsuppe mit chinesischen Pilzen	3.90 <small>*7,9</small>
2.	Pekingsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln und Bambussprossen (leicht eingedickt)	3.90 <small>*1,7,9,13</small>
3.	Wang - Tan Suppe Teigtasche mit Schweinefleisch und Gemüse	4.90 <small>*9,13</small>
4.	Edamame frühzeitig geerntete Sojabohnen	3.90
6.	Krebsfleischsuppe mit Eiweiß	5.90 <small>*1,3,13</small>
7.	Kung - Fu Suppe	3.90 <small>*9,13</small>
8.	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch	4.30 <small>*1,9,12</small>
9.	Tomatensuppe mit Rindfleisch	4.90 <small>*9,12,13</small>
10.	Spezialsuppe nach Art des Hauses Geheimrezept unseres Chefkochs - für 2 Personen	14,50 <small>*3,9,13</small>
Warme Vorspeisen 热前餐		
11.	Frühlingsrolle	4,30 <small>*9,13</small>
12.	Mini-Frühlingsrolle	2.90 <small>*9,13</small>
13.	Krabbenchips	3.90 <small>*2,3,7,9</small>
14.	Gebackene Wang-Tan Knusprig frittierte Eiermehltaschen gefüllt mit Schweinefleisch Krabben und Gemüse, servier mit einer Orangensoße	5.90 <small>*1,9</small>
15.	Satee - Schweinefleisch Schweinefleisch am Spieß in Erdnuss Soße	6,30 <small>*8,9,13</small>
	Beilage: Auf Wunsch gebratener Reis oder gebratene Nudeln	2,50

Salat 沙律类

Frisch, gesund und vitaminreich

		Euro Normal	Euro Klein
18.	Gemischter Salat - bunte Saisonsalat, frisch zubereitet	5.30	3.90
19.	Mango Rindfleisch-Salat	^{*1,4,12,13} 11.30 _{*1,4,12,13}	
20.	Hühnerfleischsalat Hähnchenbrustfilet wird in Scheiben auf buntem Salat serviert	7.30 _{*1,4,12,13}	
21.	Salat mit frischen Avocado	7.30 _{*1,3,4,12,13}	
22.	Hummerkrabbensalat mit Gemüse	11.30 _{*1,3,4,12,13}	
23.	Glasnudelsalat mit chin. Morcheln, Hühnerfleisch und Zwiebeln	7.30 _{*7,9,12,13}	4.90
24.	Algensalat Seetangsalat		3.90
<u>Spezialitäten 特别餐</u>			
30.	Peking - Netz Original chinesische Spezialität mit Hummerkrabben, Hühnerbrust, Schweinefleisch, chin. Pilzen und Bambussprossen	17,50 _{*3,7,9,13}	
31.	Peking - Ententopf Mit verschiedenem Gemüse, scharf	17,50 _{*9,13}	
32.	Sukijaki Rindfleisch mit chin. Pilzen, Glasnudeln und Gemüse	16,00 _{*7,9,13}	
33.	Acht Schätze Original chinesische Spezialität mit Hummerkrabben, Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Entenfleisch und chin. Gemüse	17,50 _{*3,7,9,13}	
34.	Sam-Sin Bao Hühnerbrust, Hummerkrabben und Schinken mit gebackenen Reis in köstlicher Soße	18.50 _{*3,7,9,13}	

Salatsorten aus dem Angebot der Saison

Uralte chinesische Spezialitäten 铁板类

Im glühend heißen Brattellern für kulinarische Liebhaber

		Euro
37.	Tai-Pan-Kai Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse mit süß-sauer Soße oder würziger Soße	16,80 <small>*9,13</small>
38.	Knusprig geröstete Ente mit versch. Gemüse mit süß-sauer Soße, würziger Sojasoße oder scharfer Soße	18,00 <small>*9,13</small>
39.	Tai-Pan-Ngau Rindfleisch mit versch. Gemüse mit würziger oder scharfer Soße	17,50 <small>*9,13</small>
40.	Tai-Pan-Ha Hummerkrabben mit versch. Gemüse Mit süß-sauer Soße, würziger Sojasoße oder scharfer Soße	21,50 <small>*3,9,13</small>
41.	Tai-Pan-Chow Mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse mit würziger Sojasoße oder scharfer Soße	17,50 <small>*9,13</small>
42.	Tai-Pan do zhe-Kai (scharf) Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Ingwer, Knoblauch, schwarzen Bohnen Soße	16,80 <small>*9,13,14</small>
43.	Sue Zhu, Rindfleisch oder Fischfilet, Ingwer, Knoblauch, scharf	17,50 <small>2,6,9,12,13</small>

Huhn 鸡肉类

		Normal	Klein
49.	Hühnerbrust gebraten mit Gemüse, Wasabi Soße (scharf)	14,50 <small>*9,12,13</small>	11,50
50.	Hühnerbrust gebraten mit versch. Gemüse	14,50 <small>*9,13</small>	11,50
51.	Hühnerbrust gebraten mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen	14,50 <small>*7,9,13</small>	11,50
52.	Hühnerbrust gebraten mit Spargel und Champignons	14,50 <small>*9,13</small>	11,50
54.	Hühnerbrust paniert mit Ananas und süß-sauer Soße	14,50 <small>*9,13</small>	11,50
55.	Hühnerbrust paniert mit gebratenen Reis oder Nudeln Soße nach Wahl (scharf)	14,50 <small>*9,13</small>	11,50
56.	Ajam-Goreng Malaya panierte Hühnerbrust mit Erdnusssoße (scharf)	14,50 <small>*8,9,13</small>	11,50
57.	Curry-Huhn Hühnerbrust mit Curry und versch. Gemüse	14,50 <small>*4,9,12</small>	11,50
58.	Kung-Bo-Kai Hühnerbrust mit verschiedenen Gemüse und Erdnüssen (scharf)	14,50 <small>*8,9,13</small>	11,50

Ente 鸭肉类

	Euro Normal	Euro klein
60. Ente knusprig mit Ananas und süß-sauer Soße	16,90 <small>*9,13</small>	13,90
61. Ente knusprig mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen	16,90 <small>*7,9,13</small>	13,90
62. Ente knusprig mit gebratenen Reis oder gebratenen Nudeln	16,90 <small>*9,13</small>	13,90
63. Entenscheiben mit Morcheln und Bambussprossen	16,90 <small>*7,9,13</small>	13,90
64. Ente knusprig, mit Sojabohnensprossen, Bambussprossen und würziger Soße	16,90 <small>*9,13</small>	13,90
65. Ente knusprig mit versch. Gemüse und scharfer Soße	16,90 <small>*9,13</small>	13,90
66. Ente Goreng Malaya knusprige Ente mit Gemüse und Erdnussoße, leicht scharf	16,90 <small>*4,8,9,12,13</small>	13,90

Rind 牛肉类

69. Rinderfilet gebraten mit Gemüse und Wasabi Soße (scharf)	15,80 <small>*9,12,13</small>	12,80
70. Rinderfilet gebraten mit Zwiebeln	15,80 <small>*9,13</small>	12,80
71. Rinderfilet gebraten mit Spargel und Champignons	15,80 <small>*9</small>	12,80
72. Rinderfilet gebraten mit versch. Gemüse	15,80 <small>*9,13</small>	12,80
73. Rinderfilet gebraten mit chin. Pilzen und Bambussprossen	15,80 <small>*7,9,13</small>	12,80
74. Rinderfilet gebraten mit Morcheln und Bambussprossen	15,80 <small>*7,9,13</small>	12,80
75. Rinderfilet gebraten, mit schwarzen Bohnen und Knoblauchsoße, scharf	15,80 <small>*9,13</small>	12,80
76. Rinderfilet paniert mit Ananas - süß-sauer-scharf	15,80 <small>*9,13</small>	12,80
77. Curry - Rind Rinderfilet mit Curry und versch. Gemüse, scharf	15,80 <small>*9,12,13</small>	12,80
78. Kung-Ba-Ngau Rinderfilet mit Gemüse, Bambussprossen und Erdnüssen, scharf	15,80 <small>*8,9,11,13</small>	12,80
79. Rinderfilet nach Szechuan Art, scharf gewürzt	15,80 <small>*9,13</small>	12,80

Schwein 猪肉类

	Euro Normal	Euro Klein
80. Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse	14,50 <small>*9,13</small>	11,50
81. Schweinefleischbällchen mit Ananas und süß-sauer Soße	14,50 <small>*9</small>	11,50
82. Schweinefleisch mit Morcheln und Bambussprossen	14,50 <small>*7,9,13</small>	11,50
83. Schweinefleisch mit Spargel und Champignons	14,50 <small>*9</small>	11,50
84. Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen	14,50 <small>*7,9,13</small>	11,50
85. Kung-Ba-Zhu, Schweinefleisch mit versch. Gemüse	14,50 <small>*8,9,13</small>	11,50
87. Schweinefleisch mit Gemüse und Wasabi Soße (scharf)	14,50 <small>*9,12,13</small>	11,50

Fisch – Hummerkrabben 猪肉类

89. Fischfilet gebraten mit würziger Soße oder Wasabi Soße (scharf)	14,50 <small>*2,9,12,13</small>	11,50
90. Fischfilet paniert mit Ananas und süß-sauer Soße	14,50 <small>*2,9</small>	11,50
91. Fischfilet paniert mit verschiedenem Gemüse	14,50 <small>*2,9,13</small>	11,50
92. Fischfilet nach Szechuan Art mit scharfen Gewürzen	14,50 <small>*2,9,13</small>	11,50
93. Hummerkrabben paniert mit Ananas und süß-sauer Soße	19,90 <small>*3,9</small>	
94. Hummerkrabben gebraten mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen	19,90 <small>*3,9,13</small>	
95. Hummerkrabben gebraten mit versch. Gemüse	19,90 <small>*3,9,13</small>	
96. Kung-Ba-Ha gebratene Hummerkrabben mit Gemüse und Erdnüssen (scharf)	19,90 <small>*3,8,9,11,13</small>	
97. Curry-Hummerkrabben mit versch. Gemüse (leicht scharf)	19,90 <small>*3,9,12,13</small>	
98. Hummerkrabben gebraten mit Wasabi Soße	19,90 <small>*3,9,12,13</small>	

Original vegetarische Küche Asiens

素菜类

		Euro Normal	Euro Klein
99.	Sue Zhu Don-Fu, Bohnenquarkgemüse, Ingwer und Knoblauch, scharf	13,90 <small>*9,12,13</small>	11,90
100.	Gebr. Sojabohnensprossen nach Art des Hauses mit Morcheln etwas Ingwer und Knoblauch	12,90 <small>*7,9,13</small>	9,50
101.	Peking - Kaiserin „Spezialität“ versch. Gemüse werden in einer Austernsoße kurz angebraten	12,90 <small>*7,9,13</small>	9,50
102.	Dou - Fu gebratener Bohnenquark mit Bambussprossen und Champignons	12,90 <small>*9,13</small>	9,50
103.	Chinesische Seidenstraße „Spezialität“ Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse und Soße	12,90 <small>*7,9,13</small>	9,50
104.	Shan - Dong, chinesische Pilze und Bambussprossen	13,50 <small>*7,9,13</small>	10,50
104.b	Su-Sam-Sin chinesische Pilze, Spargel und Champignons	13,50 <small>*7,9,13</small>	10,50

Reis und Nudeln 饭面类

105.	Gebratener Reis oder Nudeln mit Zwiebeln und Krabben	13,90 <small>*3,9,13</small>	10,90
106.	Nasi Goreng gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Krabben und Curry	13,90 <small>*3,9,12,13</small>	10,90
107.	Bami Goreng gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Krabben, Rindfleisch und Curry	13,90 <small>*3,9,12,13</small>	10,90
108.	Gebratene Nudeln mit Zwiebeln, Rindfleisch und Sojabohnensprossen	13,90 <small>*9,13</small>	10,90
109.	Gebratener Reis oder gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	12,90 <small>*9,13</small>	9,90
110.	Gebratener Reis oder gebratene Nudeln mit Schweinefleisch	12,90 <small>*9,13</small>	9,90
111.	Gebratener Reis oder gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse	10,50 <small>*9,13</small>	8,50

Menüs ab 2 Personen 套餐类

Menü	für 1 Personen	Euro
120.	- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - knusprige Ente mit würziger Soße und Hühnerbrust mit süß- sauer Soße - geb. Bananen mit Honig	21,90 <small>*9,13</small>

Menü Für 2 Personen

121.	Chuan - Ka - Fu - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - versch. Fleischsorten mit Hummerkrabben und Gemüse - geb. Bananen mit Honig	36.90 <small>*3,9,13</small>
122.	- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - Knusprige Ente - Rinderfilet mit versch. Gemüse - Curry-Huhn (scharf) - geb. Bananen mit Honig	38.90 <small>*9,12,13</small>
124.	Südostasiatische Reistafel - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - gemischte Salat - gebackene Hummerkrabben (süß-sauer) - knusprige Ente - Rindfleisch mit Zwiebeln - Schweinefleischbällchen süß-sauer - Hühnerbrust mit verschiedenen Gemüse - geb. Bananen mit Honig	42.90 <small>*3,9,13</small>

Besondere Empfehlung: (bitte 1 Tag vorher bestellen)

Pro Person

125.	Original chinesischer Feuertopf ab 2 Personen	25,90
------	---	-------

Wählen Sie aus verschiedenen Zutaten (Fisch, Fleisch, Gemüse, Glasnudeln ...usw.) und kochen Sie sie selber in unserem großen Feuertopf. Dippen Sie es nach Bedarf in verschiedenen geschmackvollen Soßen.

Familien – Menüs 套餐类

- | | Euro |
|---|---|
| 126. Menü für 3 Personen | 59,90
<small>*4,9,12,13</small> |
| <ul style="list-style-type: none">- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle- knusprige Ente- Rinderfilet nach Szechuan Art (scharf)- Hühnerbrust paniert mit süß-sauer Soße- gebackene Banane mit Honig | |
| 127. Menü für 4 Personen | 79.90
<small>*3,4,9,13</small> |
| <ul style="list-style-type: none">- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle- Kung-Ba-Hammerkrabben- knusprige Ente- Hühnerbrust mit chinesischen Filzen und Bambussprossen- Rindfleisch mit Ananas, süß-sauer-scharf- gebackene Banane mit Honig | |
| 128. Peking - Ente in fünf Gängen für 4 Personen | 125.00
<small>*4,9,13,14</small> |
| Bitte 1 Tag vorher Bestellung | |
| Vorspeisen: | <ul style="list-style-type: none">- Mini-Frühlingsrolle- Knusprige Entenhaut- chinesische Pfannkuchen, Lauch, Gurken und spezial Soße- Entensuppe mit Gemüse |
| Hauptgang: | <ul style="list-style-type: none">- Pekingentenfleisch mit chinesische Gemüse |
| Dessert: | <ul style="list-style-type: none">- Gebackene Banane mit Vanilleeis |

Kinderteller 童餐

	Euro
B 1. Gebratener Reis oder Nudeln mit Hühnerfleisch	6,90 <small>*9,13</small>
B 2. Hühnerbrust paniert mit Ananas in süß-saurer Soße	7,50 <small>*9</small>
B 3. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse	7,50 <small>*9,13</small>
B 4. Schweinefleisch mit Champignons und Spargeln	7,50 <small>*9,13</small>
B5. Wiener Würstchen mit Pommes	5,90 <small>*8,9</small>
B6. Pommes	3,80 <small>*8</small>

Nachtisch – Dessert 餐后甜品

130. Chinafrüchte (Lychees)	4,50
131. Gebackene Banane mit Honig	3,90 <small>*9</small>
132. Gebackene Banane flambiert in Grand Marnier	5,30 <small>*9</small>
134. Gebackener Apfel oder Ananas flambiert in Grand Marnier	5,30 <small>*9</small>
136. Gebackene Banane oder Apfel mit Vanilleeis	5,50 <small>*4,9</small>
137. Gemischtes Eis mit Sahne	4,80 <small>*4</small>
137.a Gemischtes Eis mit chinesischen Früchten	5,90 <small>*4</small>
138. Gebackenes Eis mit Honig	5,30 <small>*4,9</small>
139. Kugel Eis	1.40 <small>*4</small>

Liste der 14 Allergenen Zusatzstoffe

1 Eier

Hühnereier, auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß

Bezeichnungen für Eier und Eierzeugnisse

Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Substanzen und Lebensmittel mit der Vorsilbe

ovo- (= Ei): Ovomucoïd, Lysozym aus Ei (z. B. in Käse), Hühnereilecithin

Lebensmittel, die Ei enthalten (können)

Löffelbiskuits / Biskotten, Baiser, Meringues, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Eiscreme, Schäume und Toppings für Spezialitätenkaffees, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise), Mayonnaise, Bindung in Hackfleisch / Faschiertem, Panaden, Teigmäntel, „Haftmittel“ für Körner und Dekorationen auf Brot und Backwaren, Zuckerglasur, Eierlikör und andere Liköre, Eierteigwaren, Surimi

2 Fische

Bezeichnungen für Fisch und Fischerzeugnisse

Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, Kaviar, Rogen

Lebensmittel, die Fisch enthalten (können)

Gelatine, Surimi, Kamaboko (japanisches Surimi), Anchovis (-paste), Worcester (-shire) Sauce, (asiatische) Würzsaucen, Ethnic Foods (z. B. Sushi, gebratener Reis, Paella, Frühlingsrollen, Vitello tonnato, Bouillabaisse, Labskaus), Bloody Mary (mit Worcestersauce)

3 Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae)

Bezeichnungen für Krebstiere

Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne

Lebensmittel, die Krebstiere enthalten (können)

Krebsbutter, Shrimpspaste, Sashimi, Surimi, Kroepoek, Bouillabaisse, Paella

4 Milch

Achtung: Ziegen-, Schaf-, Büffel- und Pferdemilch werden meist ebenfalls nicht vertragen.

Bezeichnungen für Milch und Milcherzeugnisse

Milcheiweiß, Milcheiweißhydrolysate, Casein, Molkenproteine, Laktalbumin, Laktoglobulin, Milchzucker (Laktose), Milch, Milchpulver, Molke, Sahne / Rahm / Obers, Schmand / Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark / Topfen, Butter, Butterschmalz, Ghee

Lebensmittel, die Milch enthalten (können)

Margarine, pflanzliche Streichfette, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Desserts, Kaffeeweißer, Kartoffelpüree, Surimi

5 Sellerie

Bezeichnungen für Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Sellerieknolle, Selleriesaat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz

Lebensmittel, die Sellerie enthalten (können)

Gewürzmischungen, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate (Waldorfsalat), Gemüsesalate, Kartoffelsalat (mit Bouillon), pikante Snacks

6 Sesam

Bezeichnungen für Sesam und Sesamerzeugnisse

Sesamsaat, Sesamöl, -pasten (Tahin), -butter, -mehl, -salz (Gomasio)

Lebensmittel, die Sesam enthalten (können)

Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Süßspeisen, Verwendung in asiatischer, türkischer und orientalischer Küche, Falafel, Hummus, Moutabel (syrische Auberginencreme)

7 Schwefeldioxid und Sulphit

(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l)

Bezeichnungen für Schwefeldioxid und Sulphit

E220-228: Schwefeldioxid und Salze der schwefligen Säure

Lebensmittel, die Sulphit enthalten (können)

Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte (vor allem solche, die hell bleiben sollen), geriebene Meerrettichprodukte; kleinere Mengen z. B. in Kartoffelpüree, Flocken liegen oft unterhalb der deklarationspflichtigen Mengen

8 Erdnüsse

Bezeichnungen für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Erdnussöl (auch als Frittierfett), Erdnussbutter

Lebensmittel, die Erdnüsse enthalten (können)

vegetarischer Fleischersatz, Saucen (z. B. Sataysauce), Dressings, Pesto, Ethnic Foods (z. B. afrikanisch, asiatisch, mexikanisch), Nussmischungen, Studentenfutter

9 Getreide

Glutenhaltige Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen)

Bezeichnungen für glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

Aus den o.g. Getreiden hergestellte Nahrungsmittel und Backwaren: Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge

Lebensmittel, die Gluten enthalten (können)

Teigwaren, Flädle / Frittaten, Semmelbrösel, Müsli, Backmischungen, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Kekse, Plätzchen, Malz, Malzbier, Bier, Getreide- (Malz-)Kaffee, Roux, Backerbsen, Kakaotränke, Würzmischungen, Sojasauce, hydrolysiertes Weizeneiweiß in Würzsaucen, Schokoladenriegel, Müsliriegel, Eis mit Waffel, Trennmittel in geriebenem Käse, nationale / regionale Wurstspezialitäten, z. B.: D: Grützwurst, Tiegelblutwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, Knipp, Pinkel, AT: Bratleberwurst, Bratblutwurst, Kärntner Weißwurst, Maischerl, UK: Haggis, Black & White Pudding

10 Lupinen

Lebensmittel, die Lupinen enthalten (können)

Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen

11 Nüsse (Schalenfrüchte)

Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Kaschu- (= Cashew-), Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse

Bezeichnungen für Nüsse und Nusserzeugnisse

Walnussöl, Haselnussöl, Mandelöl, Nussmus, Nusspaste, Nussbutter

Lebensmittel, die Nüsse enthalten (können)

Marzipan, Nougat, Nuss-Nougatcreme, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Amarettini, Schokolade, Studentenfutter, Knabberartikel, Müsli, Salattoppings, Pesto und andere Saucen, Salatdressings, vegetarische Gerichte, Nussbrot, Mortadella (mit Pistazien), aromatisierte Kaffeespezialitäten

12 Senf

Bezeichnungen für Senf und Senferzeugnisse

Senfsaat, Mostrich / Senf, Senfö, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

Lebensmittel, die Senf enthalten (können)

Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate

13 Soja

Bezeichnungen für Soja und Sojaerzeugnisse

Sojabohnen, Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaweiß, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen

Lebensmittel, die Soja enthalten (können)

Würzsaucen (Soja, Shoyu, Tamari, Teriyaki, Worcester), vegetarische Aufstriche und Gerichte, Surimi, Brot- und Backwaren, Burger, Wurstwaren, Light-Hackfleischzubereitungen / Light-Zubereitungen für Faschiertes

14 Weichtiere

Bezeichnungen für Weichtiere

Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln, Austern), Schnecken, Abalone, Kopffüßer (Tintenfische): Kalmare (Calamares, Polpi, Seppie), Kraken (z. B. Octopus, Polpo, Pulpo)

Lebensmittel, die Weichtiere enthalten (können)

Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Sashimi, Bouillabaisse, Paella

