

KENG DELI
1986



Zahlungsmethode
Bargeld
EC (ab 20€)
Kreditkarte (ab 20€)
Trinkgeld nicht inklusiv

KENG DELI 1986

Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Gastronomie verbinden wir asiatische und europäische Geschmackswelten mit vietnamesischem Stil.

Keng Deli bringt den Geschmack Vietnams nach Potsdam. Hier geht es nicht nur ums Essen, sondern um ein neues Erlebnis – traditioneller, einfacher und unvergesslicher vietnamesischer Küche.

Keng Starter

- | | | |
|-----|--|------|
| 1. | Edamame ^f | 6.5 |
| 2. | Veggie Chien
Aubergine-Tempura, Mayo-Teriyaki | 6.5 |
| 3. | Ga Xien ^{a,e,f}
Gegrillte Hühnerspieße,
Teriyaki Soße | 7 |
| 4. | Ha Cao ^{a,b,c,g}
Teigtaschen mit Garnelen, Sesam
(auf Wunsch vegetarisch) | 7 |
| 5. | Wantan Chien ^{a,b}
Teigtaschen mit Schweinefleisch,
Süß-Sauer-Soße | 7 |
| 6. | Nem ^{a,b}
Gebackene Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen,
Krebsfleisch, Süß-Sauer-Soße | 7 |
| 7. | Chả Cá ^{d,f}
Lachs-Bällchen gefüllt mit Zwiebeln, Dill | 8.5 |
| 8. | Salmon Crispy ^{a,d,f,c}
Knusprig gebackener Lachs,
Cocktail-Unagi-Soße | 10.5 |
| 9. | Wasabi Garnelen ^c
Garnelen-Tempura,
Mayo-Teriyaki | 12.5 |
| 10. | Lachs Tataki ^{d,f,c}
Flambierter Lachs, Sesam,
Frühlingszwiebeln, Ponzu Soße | 13.5 |
| 11. | Bonito Tataki ^{d,f,c}
Flambierter Bonito, Sesam,
Frühlingszwiebeln, Ponzu Soße | 13.5 |

Summer Rolls (2 Stk.)

Reispapier-Mantel gefüllt
mit frischem Salat, Rucola, Gurke,
Sesam, Chili-Ingwer-Dressing

12.	Hühnerbrust	8
13.	Schweinebauch	8
14.	Rindfleisch	8
15.	gegrillter Lachs	9
16.	gebackene Garnelen ^a	9
17.	gebackener Tofu	7
18.	Avocado	8
19.	Gänsefleisch	9

Kokos Suppe

mit Champignons, Kürbis und cremiger Kokosmilch
abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander.

20.	Hühnerbrust	7
21.	Tofu	7
22.	Garnelen	8

Small Mix Salat

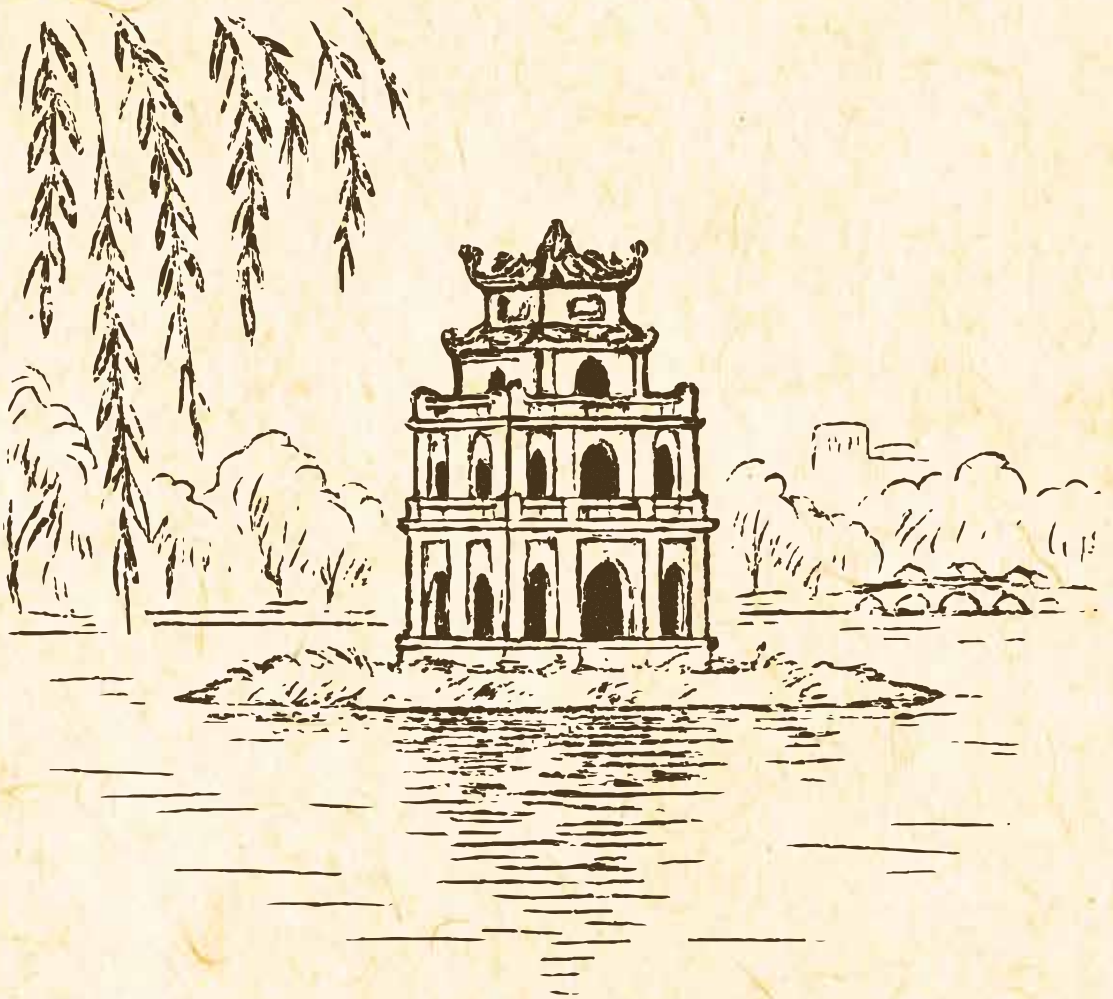
Knackiger gemischter Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Rucola, Sojasprossen, Erdnüssen.
Verfeinert mit Spezialsoße nach Kengdeli Style.

23.	Hühnerbrust	11.9
24.	Tofu	11.9
25.	Garnelen	13.9

Norden Vietnams – Schlichtheit mit Tiefe

Die Wiege der vietnamesischen Küche – hier wird der Geschmack über Generationen bewahrt. Die Gerichte sind leicht, saisonal und dezent gewürzt, um den natürlichen Geschmack zu respektieren.

Die Menschen im Norden essen ohne Eile und würzen zurückhaltend – sie genießen mit Wissen und Gefühl. Die Küche ist eng mit dem Familienleben verbunden, geprägt von Zurückhaltung, Sorgfalt und kultureller Tiefe.



Essen im Norden findet zu jeder Tageszeit statt in Nordvietnam, besonders in Hanoi, wird den ganzen Tag gegessen. Die Menschen frühstücken gerne auch schon um 6 Uhr morgens und viele Restaurants haben auch spätabends, teilweise nach 22 Uhr, geöffnet.

Phở Hà Nội^f

Phở entstand Anfang des 20. Jahrhunderts und ist eng mit den frühen Straßenverkäufern Hanois verbunden.

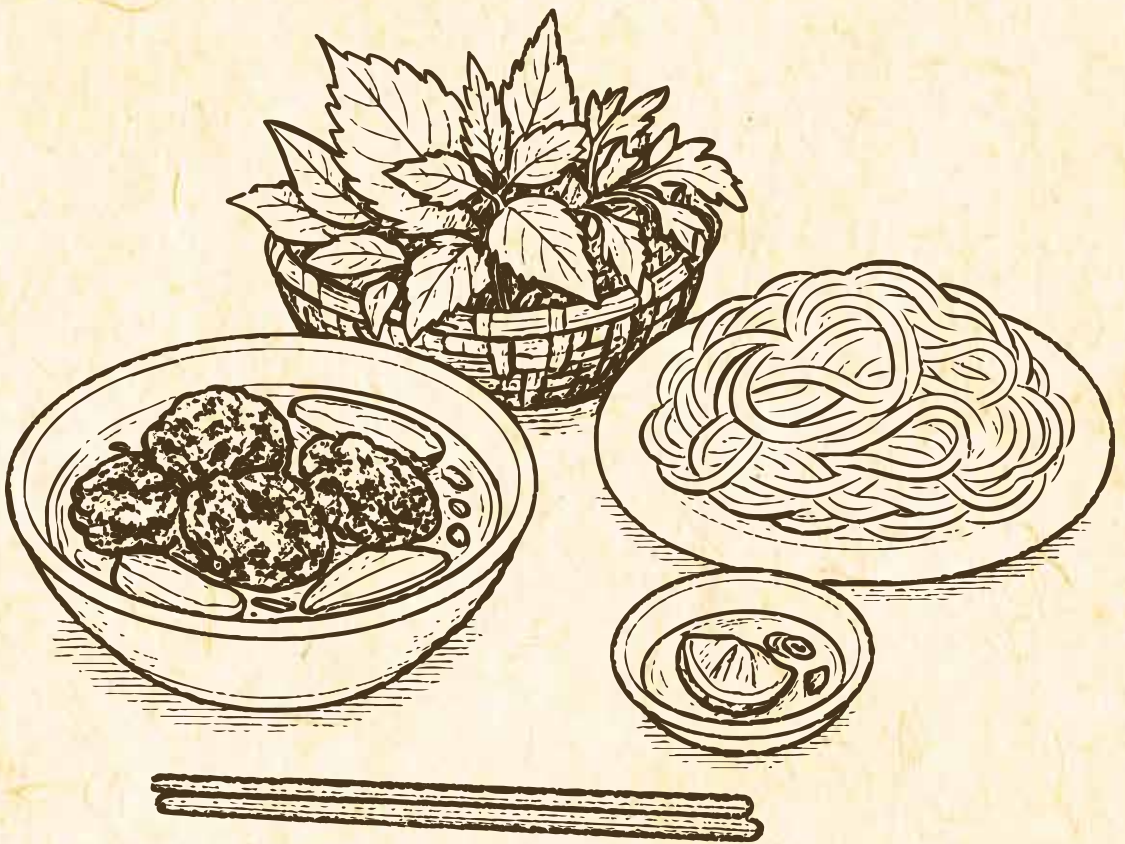
Jede Schüssel Phở basiert auf stundenlang gekochter Rinderbrühe mit geröstetem Ingwer, Sternanis, Zimt und Kardamom – klar, leicht und natürlich süß. Die Nudeln sind weich und werden mit Limette, Chili und Frühlingszwiebeln serviert.



30.	Phở Gà Hähnchen	13.9
31.	Phở Bò Rindfleisch	13.9
32.	Phở Đặc Biệt Rindfleisch, Fleischbällchen	14.9
33.	Phở Tofu	13.9

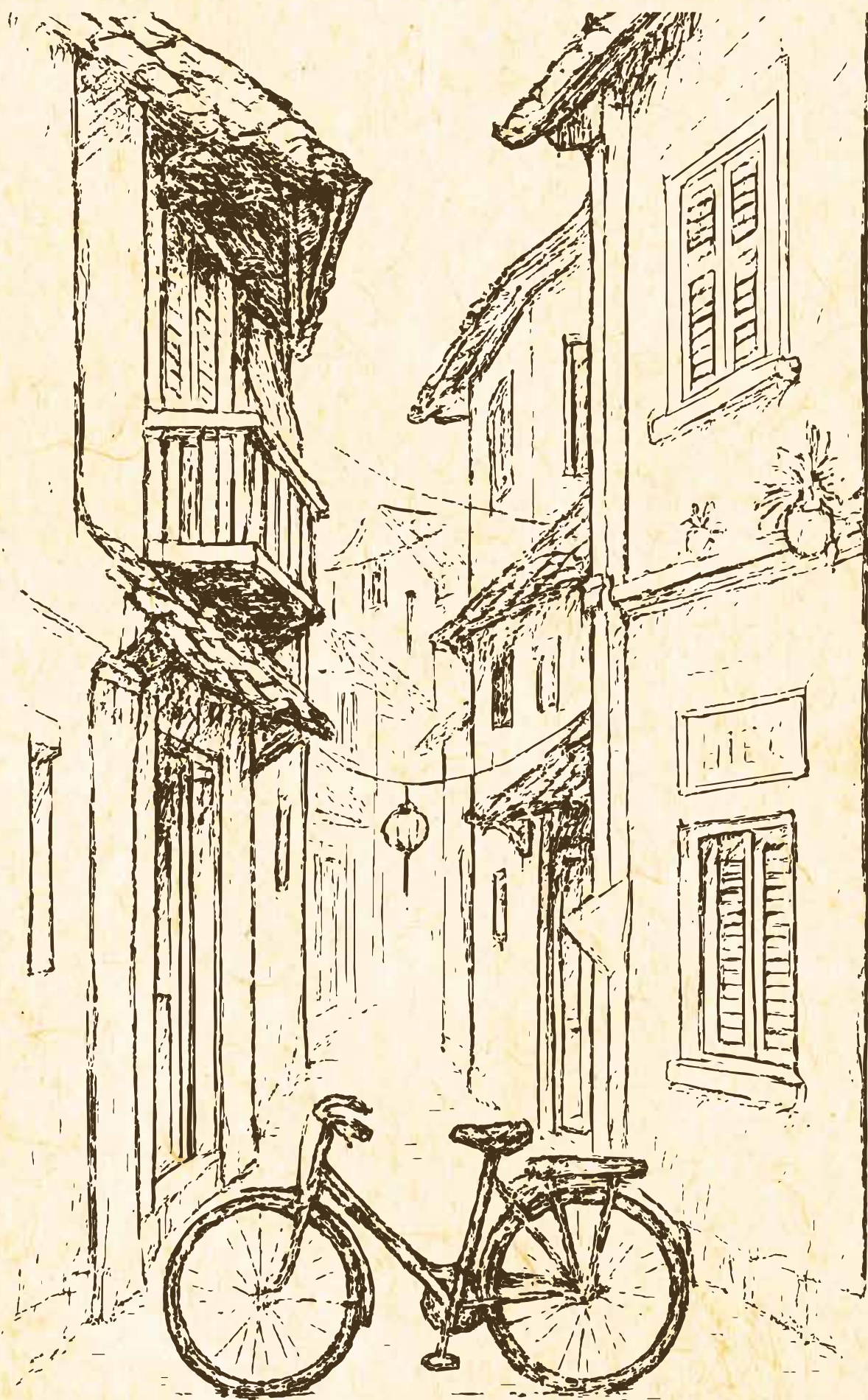


Bún Chả ist ein typisches Mittaggericht aus Hanoi, bestehend aus gegrillten Fleischbällchen und Schweinebauch, Fischsaucen-Vinaigrette, Reisnudeln, eingelegtes Gemüse und Kräutern.



Der Geschmack ist ausgewogen zwischen süß, sauer und leicht scharf.

Bún Chả kann man überall finden – von kleinen Straßenständen hin zu gehobenen Restaurants in Hanoi.



35.

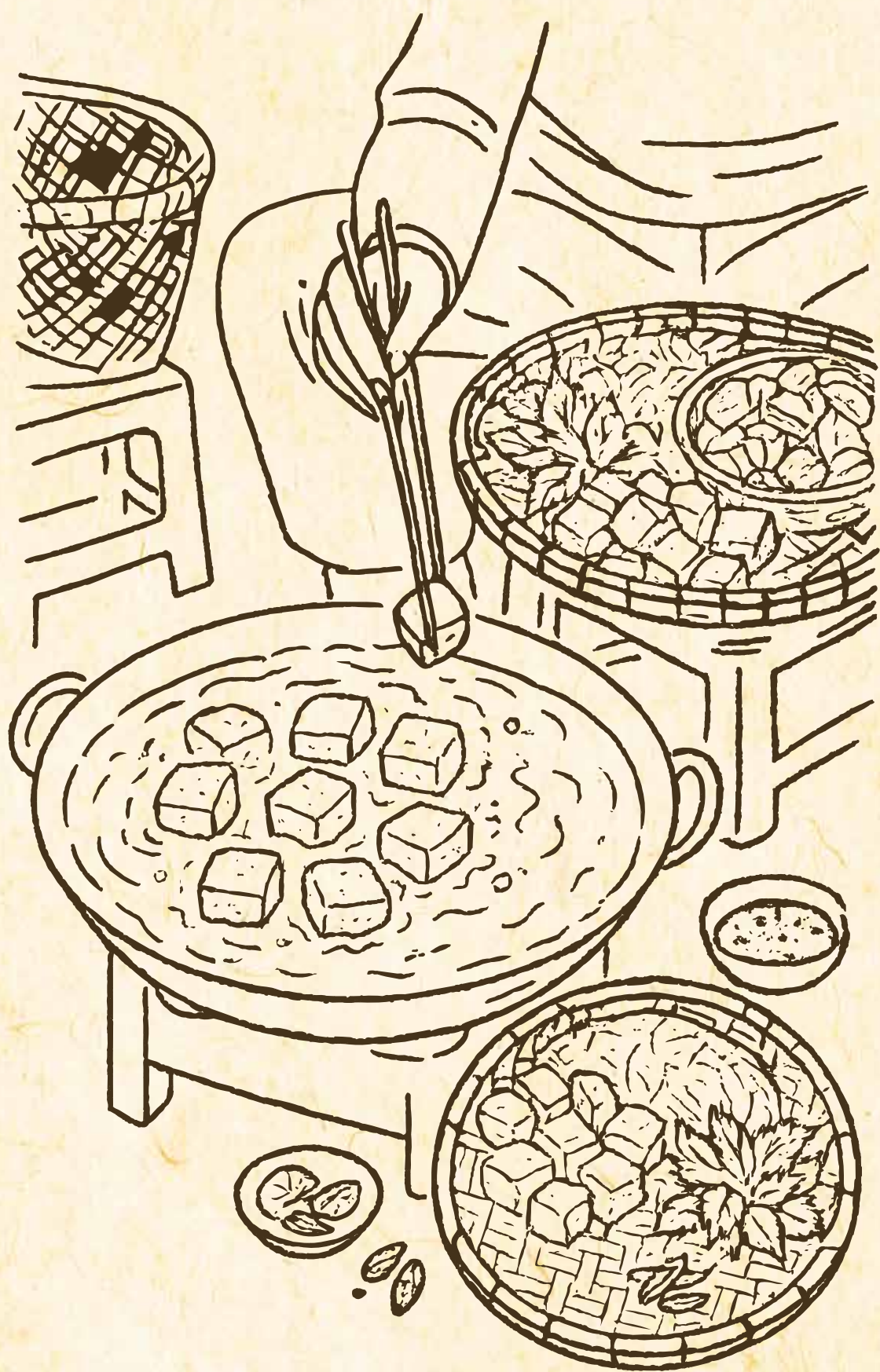
Chả Cá Lã Vọng^{h,e,d}

16.9

Pangasiusfilet, Reisnudeln, Kräuter, Dill, Frühlingszwiebeln,
Erdnüsse, Mam-Tom-Soße



Eines der bekanntesten Gerichte Hanois, entstanden im 19.
Jahrhundert in der Chả Cá Straße.

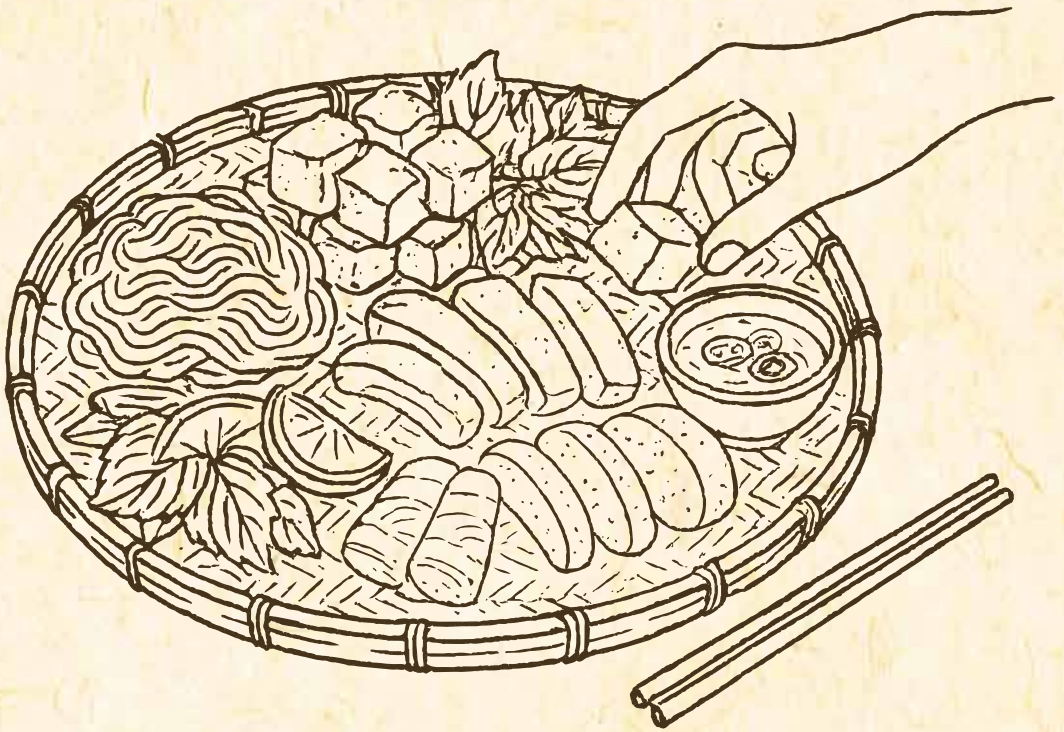


36.

Bún Đậu Mắm Tôm^{f,h}

16.9

Hühnchenschenkel, gebratener Tofu, gegrilltes=s Schweinefleisch, Frühlingsrollen, Reissnudeln und Kräuter, verfeinert mit Mam-Tom-Soße und Limette-Chili.



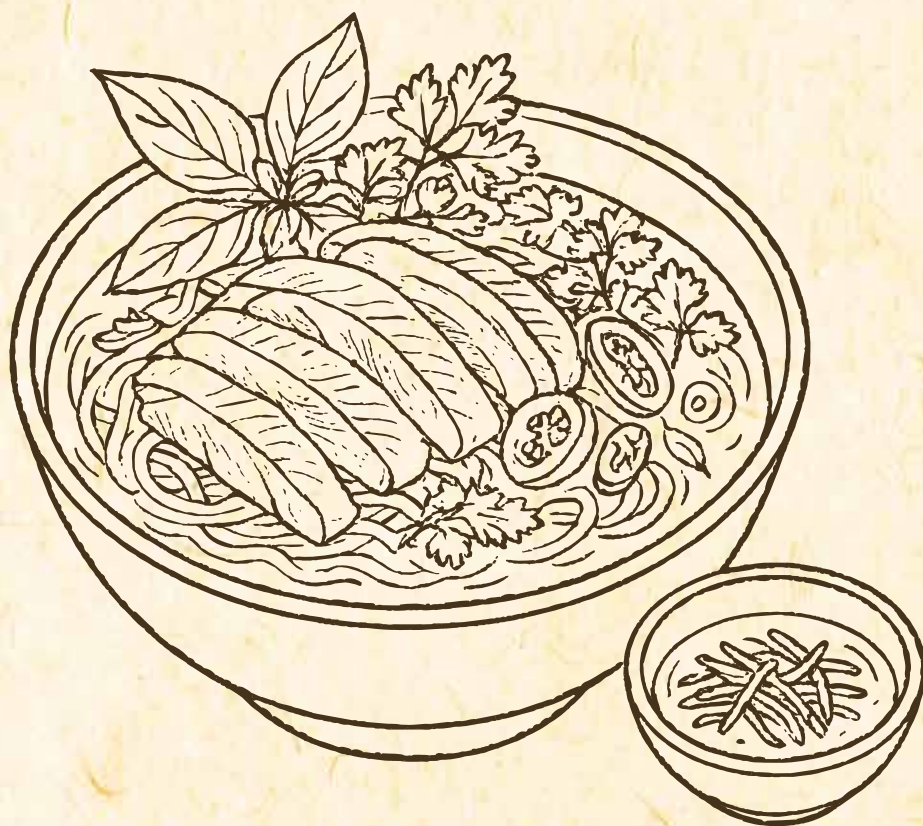
Ein traditionelles Gericht aus dem Norden, entstanden aus einfachen Straßenständen. Bún đậu mắm tôm gibt es seit etwa dem 18. Jahrhundert, ursprünglich nur mit Nudeln, Tofu und "Mắm Tôm".

37.

Bún Ngan^f

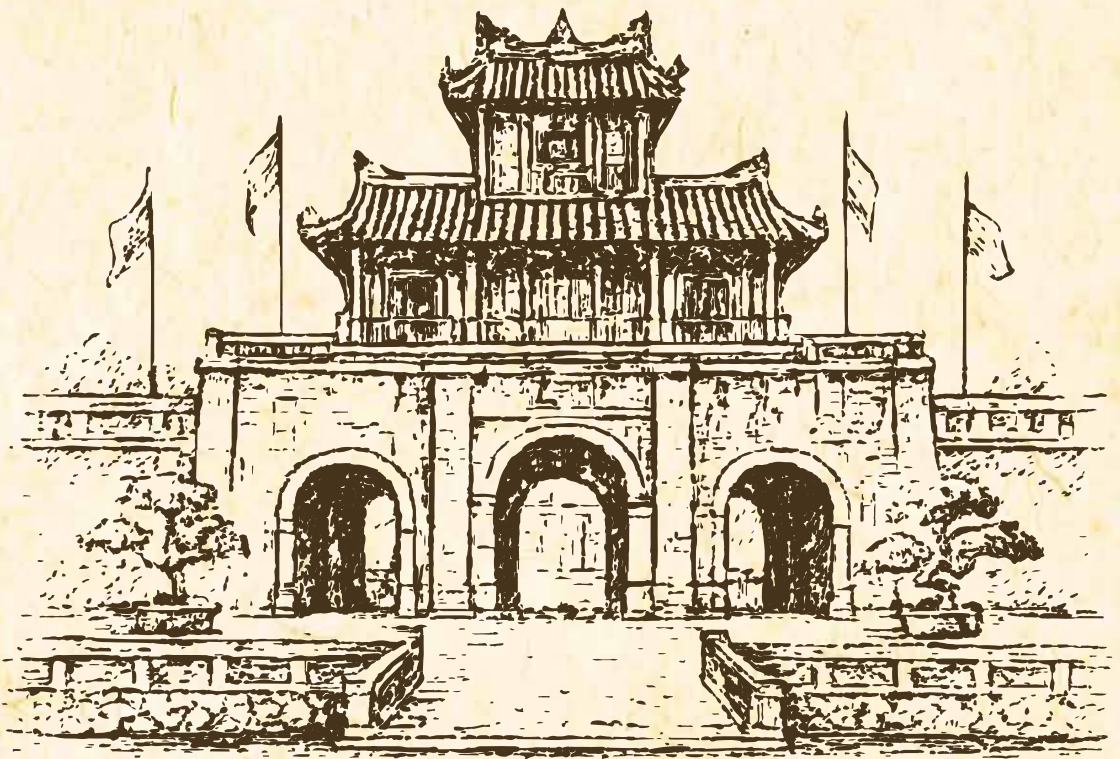
16.9

Reisnudel-Suppe mit gekochtem Gänsebrust, Kaiserschoten, Kräuter,
Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chili



Zentralvietnam – Bodenständig und intensiv

Ein Ort, an dem kaiserliche Tradition und das einfache Leben miteinander verschmelzen. Die Küche Zentralvietnams ist bekannt für kräftige, scharfe Gewürze und eine feine Präsentation.



Aufgrund des rauen Klimas und der reichen Tradition sind die Gerichte sorgfältig zubereitet und ausgewogen im Geschmack. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – von kleinen Gassen in Hue bis zu den Fischerdörfern an der Küste.

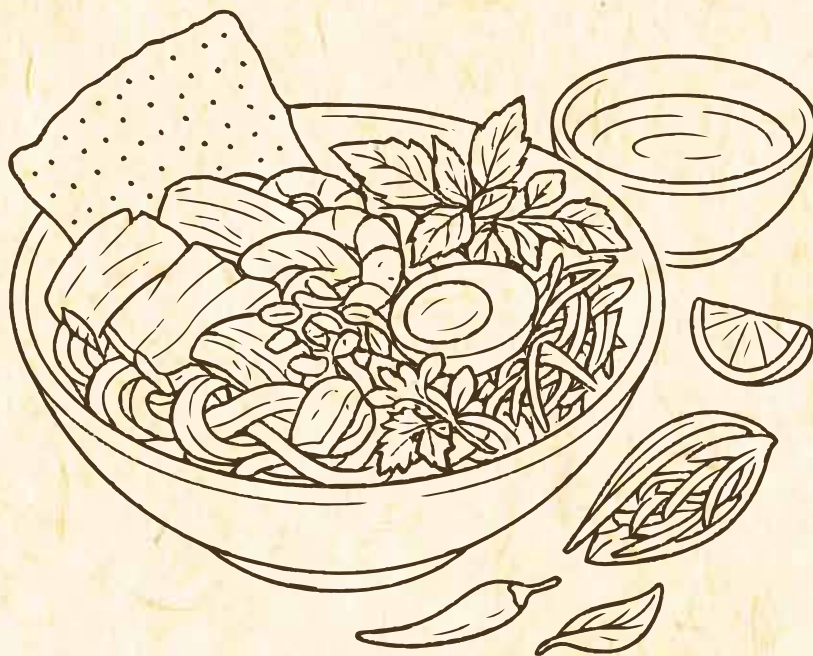


38.

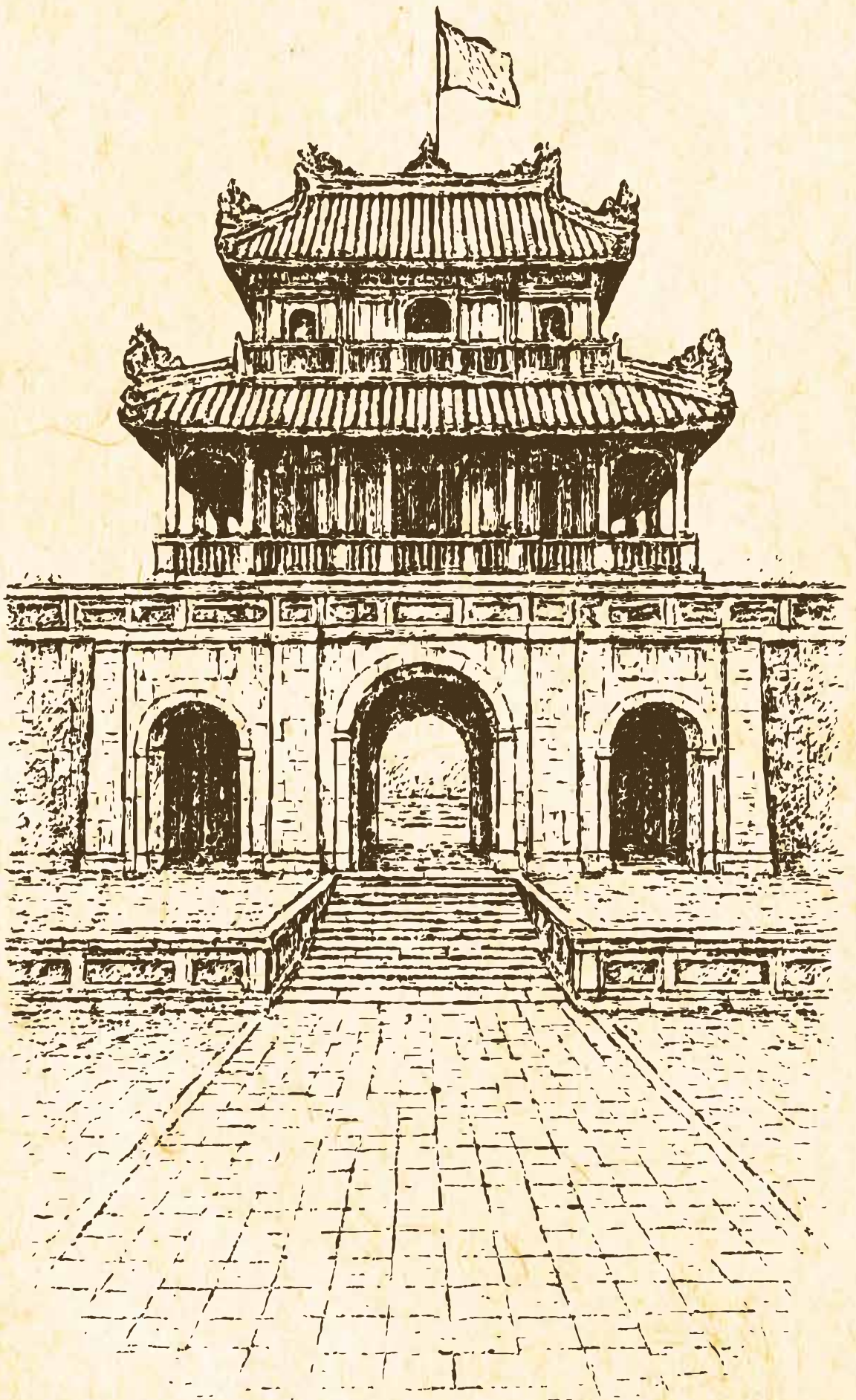
Mỳ Quảng^{c,h,e}

17.9

Nudeln, Garnelen, gebratenes Schweinefleisch, geschmorte Hähnchenschenkel, gekochtes Ei, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln



Typisch für die Region Quang Nam bestehen die großen gelben Nudeln aus wenig, aber konzentrierter Brühe, mit Garnelen, gebratenem Hühnchen und Ei.



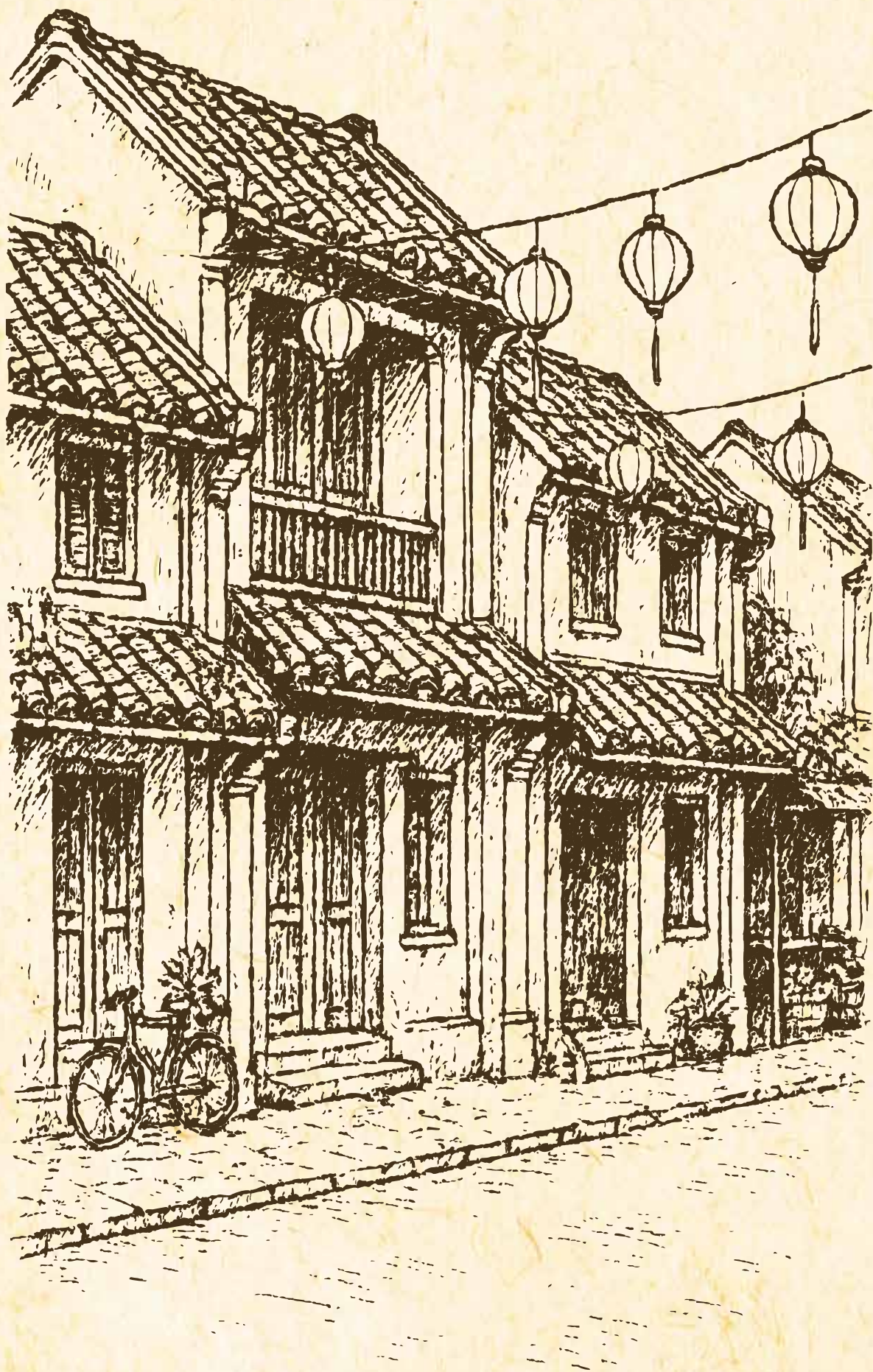
39.

Udon Huế^f

17.9

Udon-Nudelsuppe, Lachs-Bällchen, Sauergemüse, Dill,
Koriander, Tomaten.





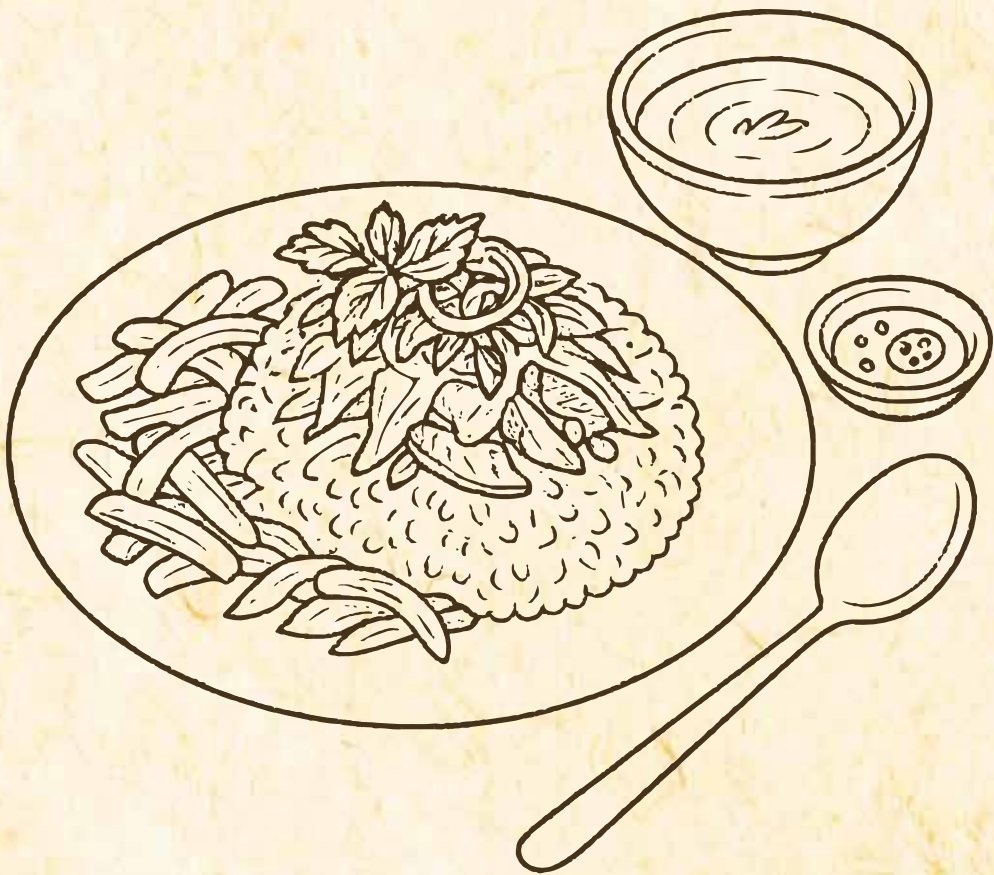
40.

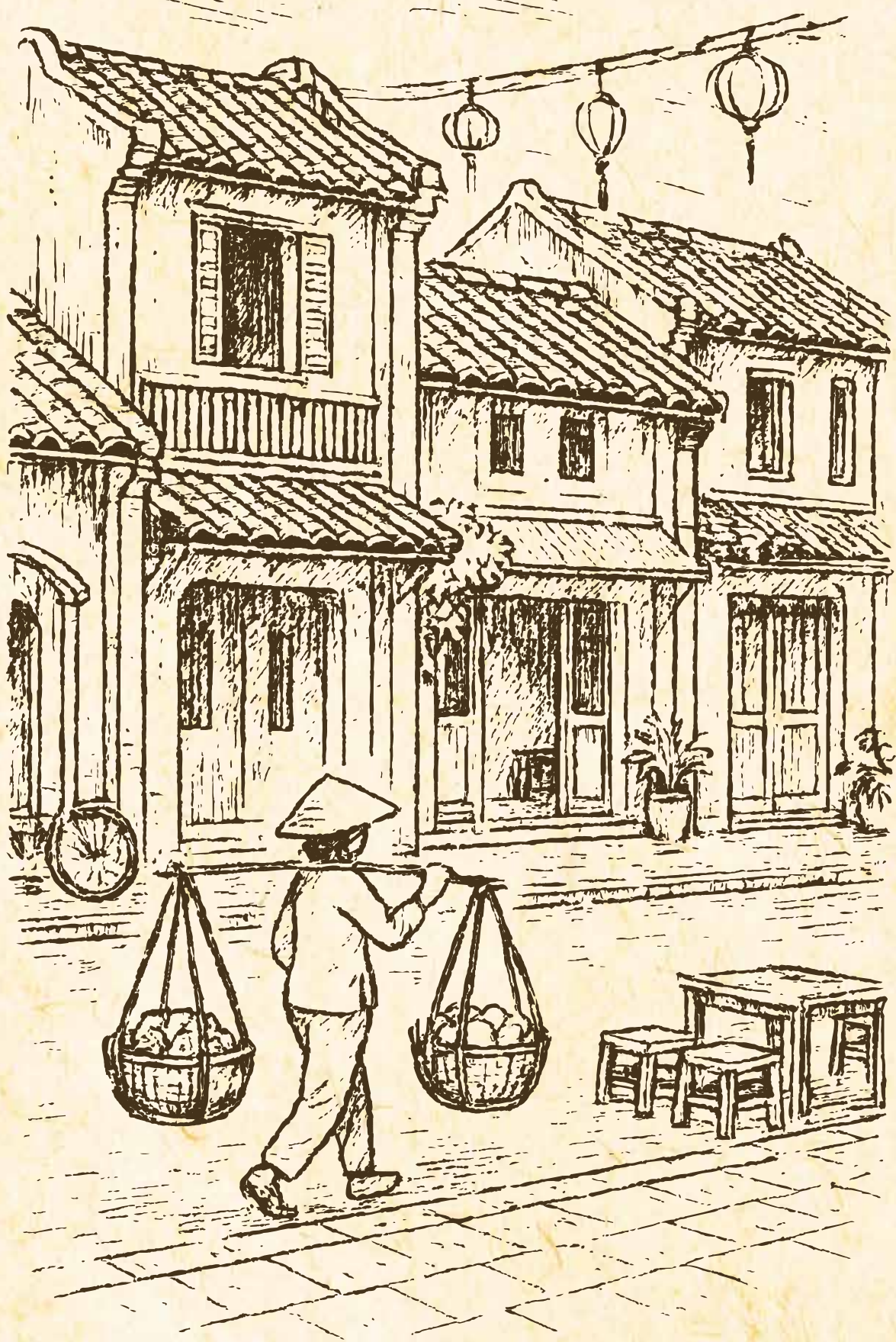
Cơm Gà Hội An^{a,h}

15.9

Reis wird in Hühnerbrühe gekocht und leicht mit Knoblauch geröstet.
Die Hühnerkeule wird zart gekocht, mit gelber Haut und süßem Fleisch.

Reis, kleine Brühesuppe, sauer eingelegtes Gemüse, Koriander, Erdnuss,
Sojasauce mit Ingwer und Chili.



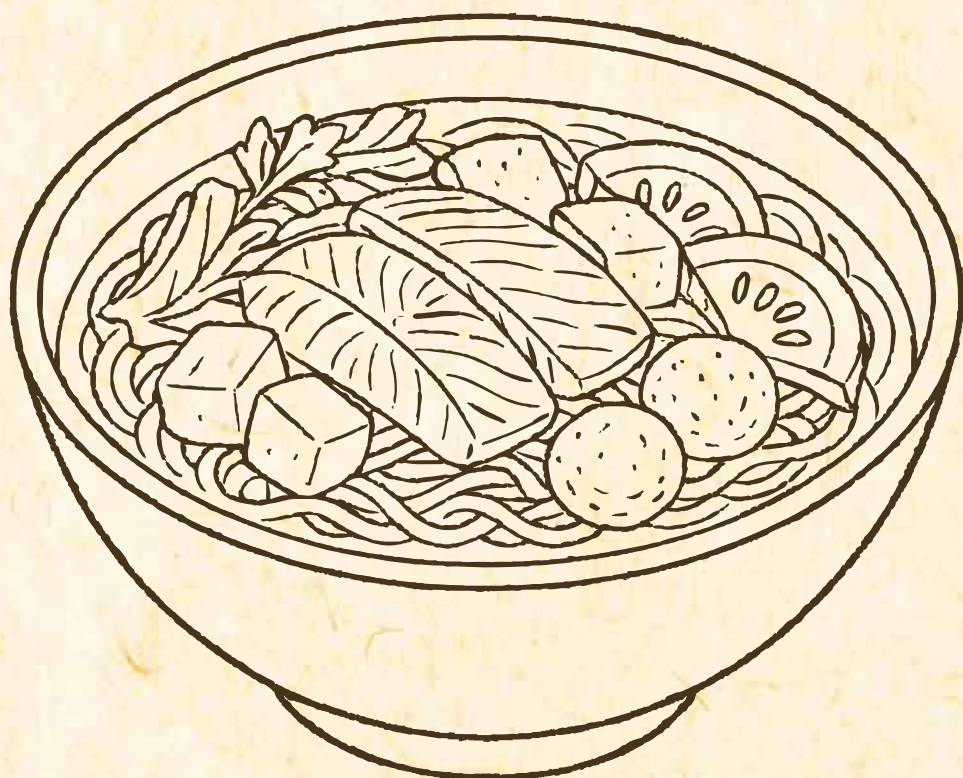


41.

Bún Cá Dưa Chua^d

17.9

Reisnudel-Suppe mit Lachsfilet, Tomaten, eingelegte Senfgemüse, Kräuter, Sojasprossen, Kaiserschoten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer



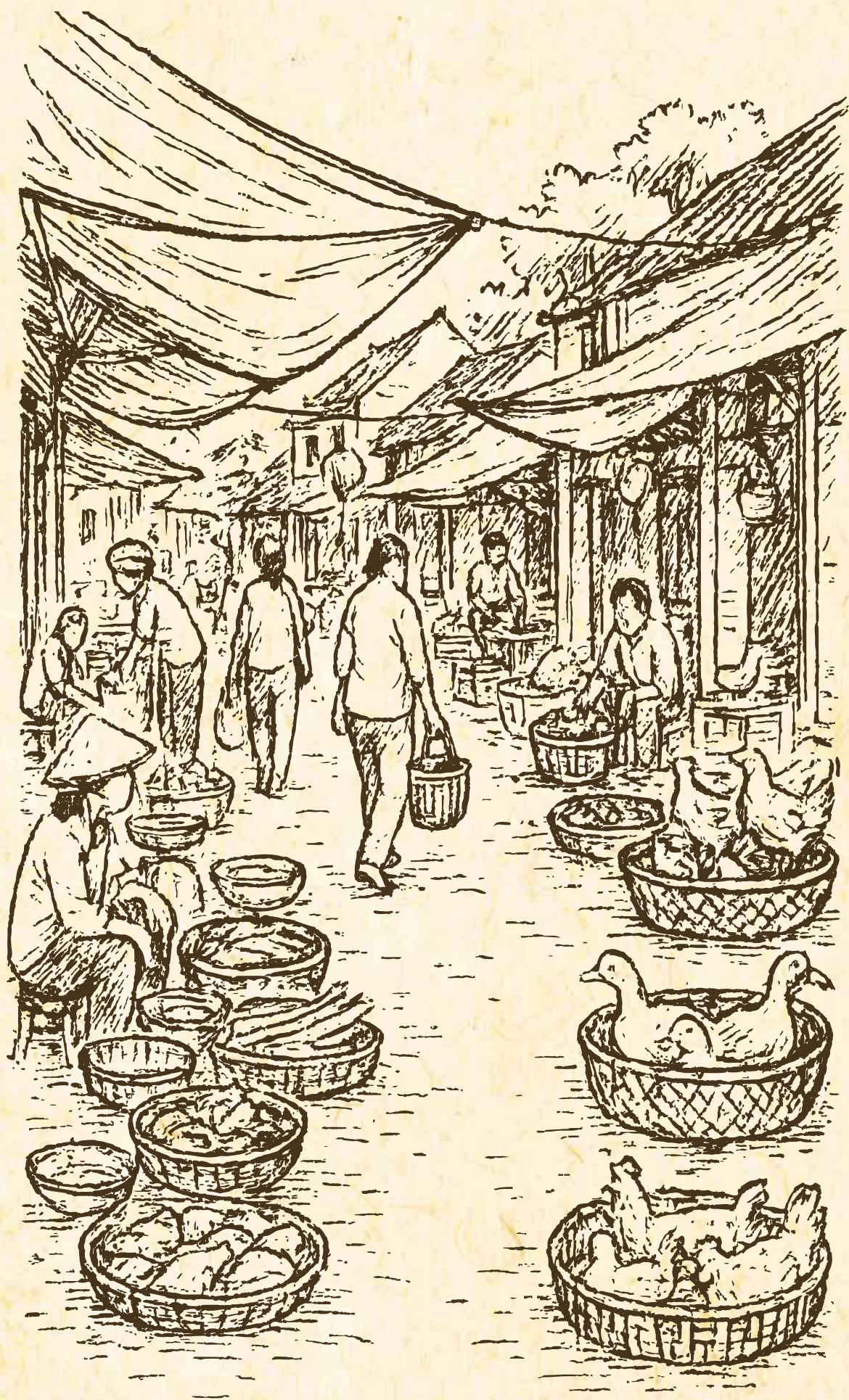
KENG DELI

Ramen Hué^{a,d}

Ramen-Nudelsuppe, Kaiserschoten, Kräuter, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, Chili.

50.	Hühnerbrust gegrillt mit Schalotten	15.9
52.	knusprige Entenbrust	17.9
53.	geschnelzeltes Rindfleisch mit Schalotten	16.9
54.	Lachs gegrillt mit Schalotten, Dill, Meerrettich	17.9
56.	Tofu gebacken	14.9
57.	gekochte Gänsefleisch	16.9





Udon Xao ^{a,d}

Udon-Nudeln gebraten mit Chinakohl, Kaiserschoten, Kräuterseitling, Soja-Balsamico.

60.	Hühnerbrust gegrillt mit Schalotten	15.9
62.	knusprige Entenbrust	17.9
63.	geschnelzeltes Rindfleisch mit Schalotten	16.9
64.	Lachs gegrillt mit Schalotten, Dill, Meerrettich	17.9
66.	Tofu gebacken	15.9





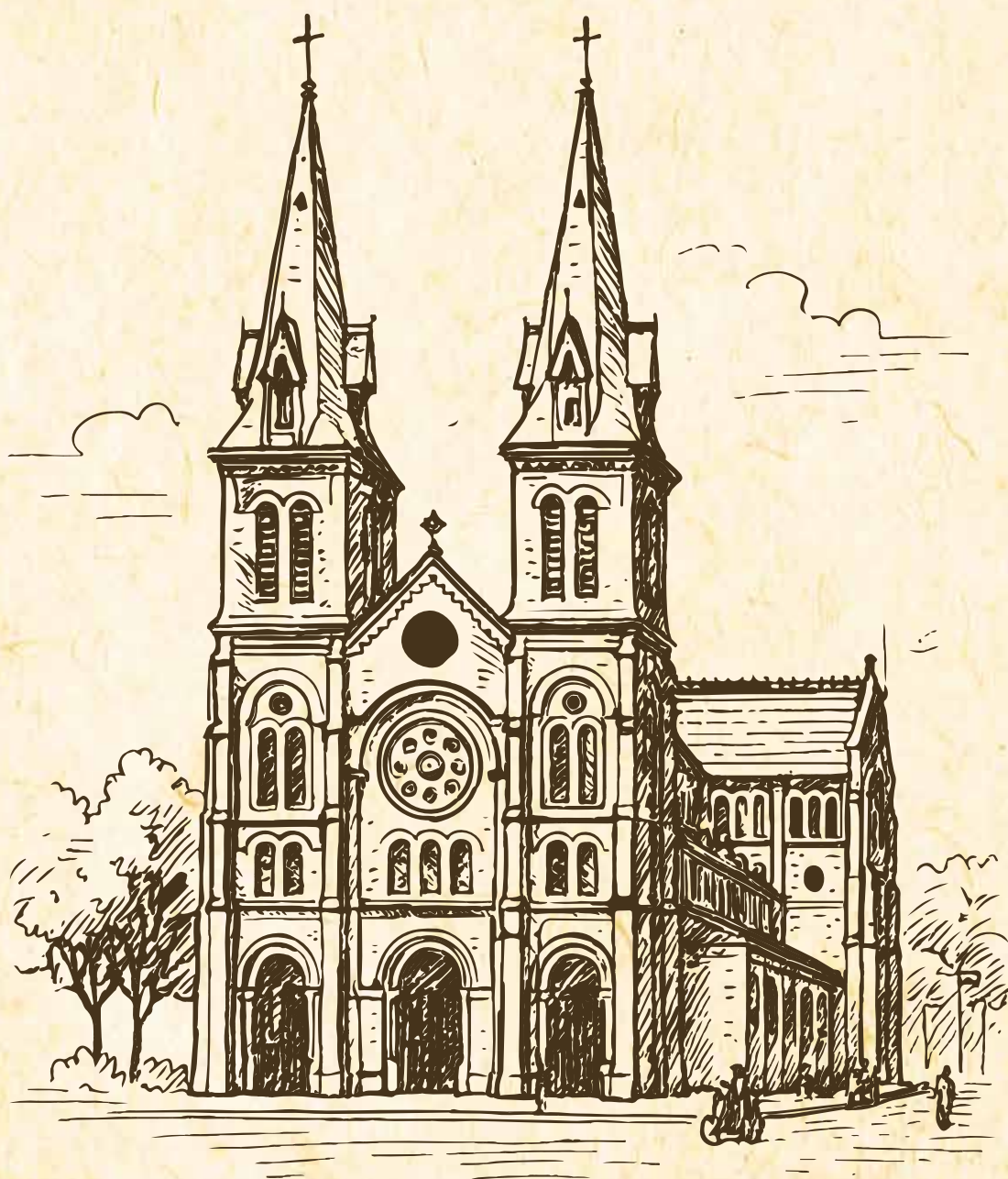
Südvietnam – Frei und großzügig

Die Küche im Süden spiegelt die offene, entspannte und fröhliche Art der Menschen wider.

Vielfalt an Gerichten, viel frisches Gemüse und intensive Dips prägen die Speisen.

Die Menschen im Süden kochen schnell und essen ungezwungen – ohne viel Aufwand, aber mit viel Herzlichkeit.

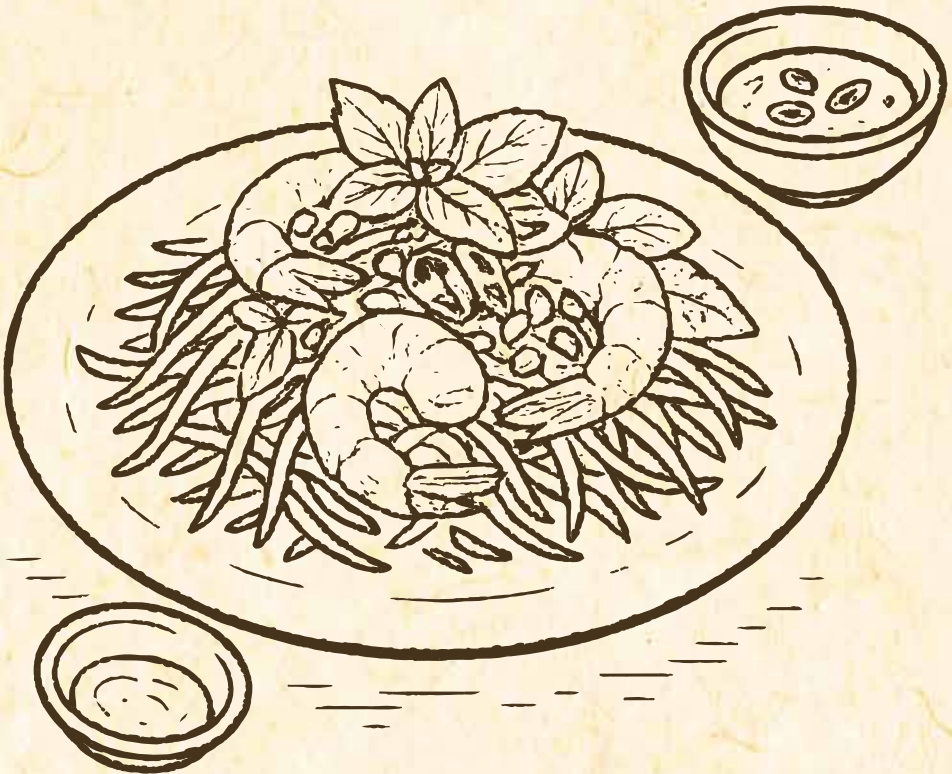
Ein südliches Essen ist ein Fest der Freude und Zusammengehörigkeit.





Nộm a,e,c,h

Grüner Papaya-salat mit Cherrytomaten, Karotten, frischen Kräutern, Sojasprossen, Erdnüssen in einer Chili-Limetten-Vinaigrette



70.	Hühnerbrust gegrillt mit Schalotten	15.9
72.	knusprige Entenbrust	17.9
73.	geschnelzeltes Rindfleisch mit Schalotten	16.9
74.	Lachs gegrillt mit Schalotten, Dill, Meerrettich	17.9
75.	Garnelen gebacken	16.9
76.	Tofu gebacken	15.9

Mango Salat ^{a,d,f,h,c,e}

frischer Mango-Rucola-Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen
Verfeinert mit Olivenöl und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette nach Kengdeli Style.

80.	gegrillter Hühnerbrust	15.9
82.	knusprige Entenbrust	17.9
83.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	16.9
84.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	17.9
86.	gebackener Tofu	15.9

Bún Nam Bộ ^{a,d,f,h,c,e}

Reisnudeln mit frischem Salat, Kräuter, Sojasprossen, Erdnüssen
abgeschmeckt mit Tomaten-Avocado-Salsa.
Verfeinert mit Vinaigrette nach Kengdeli Style.

90.	gegrillter Hühnerbrust	15.9
92.	knusprige Entenbrust	17.9
93.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	16.9
94.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	17.9
96.	gebackener Tofu	15.9
97.	Phnompenh Frühlingsrollen	16.9

TRADITIONAL VIETNAM

- gemeinsam serviert wie ein traditionelles
vietnamesisches Familienessen -

Serviert mit Reis und frischem Salat oder sauer eingelegtes Gemüse.

100. **Gà kho gừng**^h 15.5

Huhn wird mit Gewürzen und Kräutern
karamellisiert und geschmort, kräftiger Geschmack, zartes Fleisch.

101. **Thịt quay**^{a,h} 16.5

Schweinefleisch wird mit vietnamesischen Gewürzen mariniert,
außen knusprig gebraten, innen zart.

102. **Sườn xào chua ngọt**^{d,h} 17.5

Schweinerippchen, geschwenkt in süß-saurer Tomatensauce
verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Sesam

103. **Cá sốt cà chua**^h 17.9

Leicht gebratener Lachs in würziger Tomatensauce geschmort.

104. **Đậu sốt cà chua**^h 15.5

Tofu wird leicht gebraten und
in süßer Tomatensauce gekocht.

110. **Cơm** 3
Reis.

111. **Bún** 3
Reisvermicelli.

112. **Khoai lang** 5
Süßkartoffeln.

113. **Rau xào** 5
Gebratenes Gemüse.

114. **Lạc rang** 3
Geröstete Erdnüsse.

115. **Phở / Udon** 3
Reisnudeln /
Japanische Weizennudeln.

Einzelgerichte

(wahlweise mit Reis oder Reisbandnudeln)

Rotes Curry ^{a,c,f,h,e}

Cremige Kokos-Curry-Soße mit Champignons, Ananas, Paprika, Kürbis, frischem Salat und Erdnüssen

120.	Hühnerbrust	15.9
122.	knusprige Entenbrust	17.9
123.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	16.9
124.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	17.9
126.	gebackener Tofu	15.9

130.	Com Ga ^{a,c,f,h}	15.9
	Hühnerbrust gegrillt mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten und Sesam.	

132.	Com Vit ^{a,c,f,h}	17.9
	Entenbrust gebacken mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling und Sesam.	

133.	Beef Beef ^{a,c,f,h}	16.9
	geschnetzeltes Rinderhüftsteak gebraten mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten und Sesam.	

134.	Lachs Teriyaki ^{a,c,f,h}	18.9
	Lachs gegrillt mit Schalotten und Dill auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten, Meerrettich, Sesam und Teriyaki-Soße.	

136.	Tofuyaki ^{a,c,f,h}	15.9
	Tofu gebacken mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling und Sesam.	

KIDS MENU

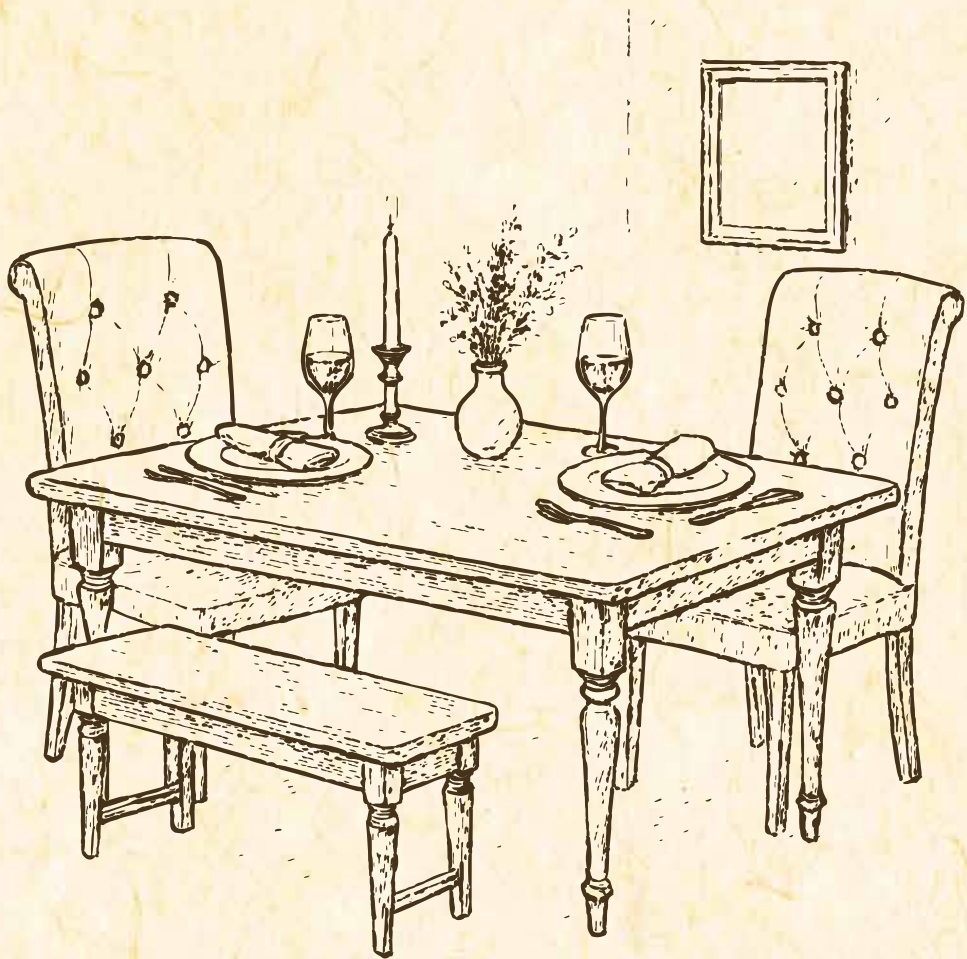
140.	MENU 1 ^{a,c,f}	10
	Süß-Sauer-Soße	
	gebackener Hühnerbrust auf Reis	

141.	MENU 2 ^{a,c,f}	14
	gegrillter Lachs	
	Teriyaki-Mayo Soße	
	Süßkartoffel oder Reis	

SWEET ENDING

150.	Panna Cota	7
	Mango-Pudding vietnamesische Style	
151.	Kem chuối ^{a,g,e}	8
	Gebackene vietnamesische Bananen mit gerösteten Erdnüssen und Vanilleeis	
152.	Đào Melba ^{c,g}	7
	Deli Pfirsich, Vanilleeis, Himbeersoße	
153.	Kem Dừa Xương Sáo ^{c,g}	7
	Kokoseis, Gräser-Gelee	

Gather & Savour



Vietnamesische Küche ist mehr als Essen – sie verbindet Herzen und bewahrt familiäre Bindungen.

Jede Mahlzeit ist eine Gelegenheit Liebe zu teilen, Herzen zu verbinden und unvergessliche Erinnerungen zu schaffen. Im King Deli Potsdam feiern wir das Beisammensein als zentralen Teil der vietnamesischen Kultur.

KENG DELI

DRINKS

Aperitif

Hugo	8	Aperol Spritz	8
Wildberry Lillet	8	Updown Beer	8
<i>Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry</i>		<i>Tiger Beer, Orange, Erdbeere, Limette</i>	

Classic Homemade

Chanh đá	6.5
<i>Limette, Kumquat, Minze, brauner Zucker</i>	
Vietnam Line	6.5
<i>Limette, Erdbeere, Orangensaft</i>	
Mango Lassi	6.5
<i>Mit Kokosmilch (vegan)</i>	

Vietnamese Signature

Hoi An Mango	6.5
<i>Mango, Limette, Minze, Sencha, Honig</i>	
Saigon Passion	6.5
<i>Maracuja, Limette, Minze, Sencha, Honig</i>	
Lychee Lover	6.5
<i>Lychee, Lychee Cooler, Gurke, Minze</i>	
Peach Lemongrass Tea	6.8
<i>Limette, Orange, Pfirsich, Zitronengras, schwarzer Tee</i>	
Kumquat Hanoi	6.8
<i>Limette, Kumquat, schwarzer Tee</i>	
Matcha Cold Whisk ^g	6.8
<i>Matcha, Milch nach Wahl</i>	
Matcha Strawberry ^g	6.8
<i>Matcha, Erdbeer, Milch</i>	



Long Drinks 0.0%

Ginger Limo	7.5
<i>Ingwer, Kumquats, Limette, Minze, Ginger Ale</i>	
Keng's Himbeer	7.5
<i>Limette, Soda, Himbeere, Erdbeere</i>	

Tea

Sencha

Sencha -Tee mit Gojibeeren

4.5

Jasmine Tea

Grüntee mit Jasminblüten

4.5

Keng's Ginger Tea

Ingwer, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig

5.5

Mint Tea

Minze, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig

5.5

Lemongrass Tea

Zitronengras, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig

5.5

Water

0.33L

0.75L

Still / Medium

3.6

6.5



Bier

Warsteiner Pils (vom Fass)	0.4L	5
Tiger Beer	0.33L	4
König Ludwig Hefeweizen	0.5L	4.9
König Ludwig Kristallweizen	0.5L	4.9
König Ludwig Hefe-Alkoholfrei	0.5L	4.9



Vietnamesischer Kaffee – Tiefer Geschmack von Land und Leuten

Kaffee in Vietnam ist mehr als ein Getränk – er ist Teil des Lebens und der Kultur.

Vom Straßenkaffee bis zum ruhigen Balkon ist er ein Begleiter durch die Zeit.

Cà Phê Nóng ^{1,g}	5.8
<i>heiße vietnamesische Kaffee mit Kondensmilch</i>	
Cà Phê Sữa Đá (Ice) ^{1,g}	6.5
<i>vietnamesische Eiskaffee</i>	
Cà Phê Coconut ^{1,g}	7
<i>vietnamesische Kokoseiskaffee</i>	
Grass Jelly Coffee ^{1,g}	7
<i>Kaffee, Kokosmilch, Vanilleeis, Gräser-Gelee</i>	
Cà Phê Muối ^{1,e,g}	7
<i>pflanzlicher salziger Schaum</i>	
Cà Phê Trứng ^{1,g,c}	7
<i>hausgemachtem Eier-Creme</i>	



Phin – Vietnamesische Kunst des langsamen Kaffees



Nicht so schnell wie Espresso, nicht so aufwändig wie Pour-over – der Phin-Kaffee tropft langsam und intensiv.

Mit gesüßter Kondensmilch oder Eis wird daraus der unvergessliche “Cà Phê Sữa Đá”

Espresso	3	Cappuccino	4
Doppelt Espresso	3.5	Latte Macchiato	4.5
Kaffee	3.5	Milchkaffee	3.5

COCKTAILS

Rum

Mojito	8.5
<i>Rum, Limette, Minze, brauner Zucker, Soda</i>	
Kumquat Mojito	8.5
<i>Rum, Kumquats, Limette, Ginger Ale</i>	
Lychee Sour	9.9
<i>Rum, Kumquat, Limette, Lychee</i>	

Vodka

Mango Rush	8.9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Mango</i>	
Passion Rush	8,9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Maracuja</i>	
Lychee Garden	8.9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Lychee, Gurke</i>	
Espresso Martini ¹	10.9
<i>Vodka, vietnamesischer Kaffee, Kahlúa, Kondensmilch</i>	
Hanoi Mule	8,9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Thomas Henry Ginger Beer</i>	
Maracuja Mule	9.9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Maracuja, Thomas Henry Ginger Beer</i>	

Gin

Bee's Knee	9.9
<i>Gin, Limette, Honig</i>	
Gin & Tonic	9.9
<i>Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic, Limette, Minze</i>	
Hendrick's Garden	10.9
<i>Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic, Gurke</i>	
Funny Monkey	10.9
<i>Gin, Soda, Lychee, Gurke, Minze</i>	
Strawberry Dream	10.9
<i>Gin, Erdbeer, Limette, Schweppes Wild Berry</i>	

Dark Spirits

Whiskey's Cola	8.9
<i>Jack Daniel's Whiskey</i>	
Dark Tropic	8.9
<i>Jägermeister, Limette, Maracuja</i>	
Old Fashioned	8.9
<i>Bourbon, Zucker, Bitters</i>	
Godfather	8.9
<i>Whiskey & Amaretto</i>	
Whiskey Sour ¹	11.9
<i>Talisker 10yrs Whiskey, Eiweiß, brauner Zucker</i>	
Matcha Sour	9.9
<i>Jägermeister, Matcha, Limette, Eiweiß</i>	

Shots

Jägermeister	4cl	5
Nep Moi	4cl	6
<i>vietnamesischer Reisschnaps</i>		
Absolut Vodka	4cl	5
Grey Goose Vodka	4cl	8
Jack Daniel's Whisky	4cl	6
Talisker 10 Years Whiskey	4cl	8
Maker's Mark Whisky	4cl	6
Hendrick's Gin	4cl	8
Bombay Sapphire Gin	4cl	6

Wein

Weißwein ⁸

	0.2L	0,75FL
Riesling, Bergdolt <i>Deutschland, Pfalz, / frisch, Apfel, Zitrus</i>	7.5	
Chardonnay Weißburgunder, Bergdolt <i>Deutschland, Pfalz / trocken, Pfirsich</i>	7.5	
Keng Deli Cuvée Blanc, Anette Closheim <i>Deutschland, Nahe / trocken, saftig</i>	7.5	24
Grauburgunder, Dr. Koehler <i>Deutschland, Pfalz / nussig, Birne</i>	7.5	26
Grauburgunder vom Kalkstein, Neiss <i>Deutschland, Pfalz / mild, Birne, Orange</i>		25
Weißburgunder, Dreissigacker <i>Deutschland, Rheinhessen / mineralisch, Walnuss</i>		36
Roter Riesling, Jakob Jung <i>Deutschland, Rheingau / vital, Kräuter</i>		32
Grauburgunder, Salwey <i>Deutschland, Baden / würzig, Birne, saftig</i>		35
Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg <i>Österreich, Kamptal / leicht, fruchtbetont, knackig</i>		32

Rosé ⁸

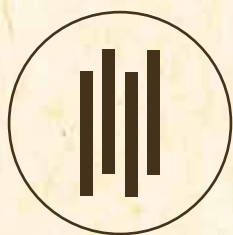
Spätburgunder Rosé, Jakob Jung <i>Deutschland, Rheingau / säftig, Brombeere</i>	7.5	25
Bärentatze Cuvée Rosé, Oliver Zeter <i>Deutschland, Pfalz / trocken erdbeerig</i>		25
Fleur de Rosé, Rings <i>Deutschland, Pfalz / elegant, fruchtig</i>		28.5

Rotwein ⁸

Shiraz Carbenet, Penfolds <i>Südaustralien / pfeffrig, würzig</i>	9	
--	---	--

Crémant ⁸

Grande Cuvée 1531, Aimery <i>Frankreich, Limoux / feinperlig, Apfel, Brut</i>		38
--	--	----



KENG DELI
1986

Vielen Dank für Ihren Besuch

Allergene

- a enthält Gluten
- b Krebstiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- c Eier (und Eierzeugnisse)
- d Fisch (und Fischerzeugnisse)
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Sesam (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- k Schalenfrüchte
- i Weichtiere
- j Schwefeldioxid und Sulfite
- l Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 enthält Koffein
- 2 enthält Konservierungsstoffe
- 3 enthält Farbstoff
- 4 enthält Säuerungsmittel
- 5 enthält Süßungsmittel
- 6 enthält Geschmacksverstärker
- 7 enthält Phenylalaninquelle
- 8 enthält Sulfite
- 9 enthält Chinin