

Mccnbae

Vietnamesisches Restaurant



Willkommen bei Moonbae
Das vietnamesische Restaurant in Putzbrunn.

Moonbae ist für uns mehr als ein Name – es ist ein Gefühl.

Der **Moon** steht für Ruhe, Klarheit und diesen besonderen Moment, in dem der Alltag leiser wird und Raum für Genuss entsteht. Wie der Mond die Nacht erhellt, schafft er bei uns Atmosphäre.

Bae bedeutet before anyone else. Für uns heißt das: Unsere Gäste stehen immer im Mittelpunkt.

Moonbae steht für die Verbindung von Genuss und Geborgenheit. Für gutes Essen, das nicht nur schmeckt, sondern berührt. Für Augenblicke, in denen man sich gesehen, willkommen und wertgeschätzt fühlt.

Ein Ort, an dem Licht, Stimmung und Achtsamkeit zusammenkommen – und an dem jeder Gast unsere Nummer eins ist.

Mittagskarte

Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|------|
| V1 | Vegetarische Frühlingsrollen ^{A,I} | 5,90 |
| V2 | Hoanh Tan Sup ^{A,C,H,I,G}
Gefüllte Teigtasche mit Huhn, Garnelen, Gemüse, Kräuter | 5,90 |

Hauptgerichte *Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert*

- | | | |
|------------|---|-------|
| M1 | Vit Xoai ^{F,I}
Knusprige Ente mit Mango, Gemüse, Curry | 14,90 |
| M2 | Vit Rau ^{A,L}
Knusprige Ente mit Gemüse, Kräuter, Sojasauce | 14,90 |
| M3 | Ga Sa Ot <i>scharf</i>
Huhn, Zitronengras, Gemüse, Kräuter | 12,90 |
| M4 | Ga Sate ^{F,G,L,M}
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Erdnussbutter Soße, Gemüse der Saison | 12,90 |
| M5 | Ga Ca Ri ^{F,L}
Hühnerbrustfilet in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Paprika, Pilze, Zitronengras, Roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart | 12,90 |
| M6 | Pho Ca Ri ^{A,F,G,L,M}
Reisbandnudeln, Hühnerbrust, Gemüse, Kräuter, Roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart und Erdnüsse | 12,90 |
| M7 | Bo Xiao
Rinderhüftsteak in Streifen mit versch. Gemüse der Saison im Wok mit Austernsoße | 12,90 |
| M8 | Ca Ri Ca Hoi Nuong ^{B,F,G,L}
Gegrilltes Lachs mit rotem Curry, Zitronengras, Pilze, Knackigem Gemüse und Thai-Basilikum | 12,90 |
| M9 | Muc Xa Ot ^{N,C} <i>scharf</i>
Gebratener Tintenfisch mit Stangensellerie, versch. Gemüse, Zwiebeln, Zitronengras | 14,90 |
| M10 | Dau Tuong ^{F,G,L,M}
Feiner Tofu mit Glasnudeln, Kurkuma, Wasserspinat in Kokosmilch und Erdnüssen | 12,90 |

Mittagskarte

- M11 Dau Xao Rau** ^{A,C,L,F} 12,90
Gebacken Tofu aus dem Wok mit verschiedenen Gemüse der Saison
und Austernsoße
- M12 Com Chien** ^{A,H} 12,90
Gebratene Reis mit Hühnerfleisch im Wok Gemüse, Eier
- M13 My Xao** ^{A,H} 12,90
Gebratene Vietnamesische Nudeln mit Rinderhüftsteak in Streifen
im Wok Gemüse, Eier

Sushi

- S1 Saigon Sake Tsunami** ^{A,F,G} 20,90
6 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Crunchy Lachs und Avocado
3 Stk. Lachs Nigiri
- S2 Vegetarisch** ^{A,F,G} 18,90
8 Stk. Crunchy Avocado
8 Stk. Gurken, Philadelphia, Sesam
8 Stk. Crunchy Tofu, Philadelphia
8 Stk. Avocado Nigiri

Abendkarte

Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|------|
| 1 | Cha Gio Chay ^{A,L}
Zwei vegetarische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Gemüse und Dip | 6,90 |
| 2 | Cha Gio Tom Ga ^{A,C,L}
Zwei Frühlingsrollen mit Garnelen, Huhn, Glasnudeln, Gemüse und Dip | 7,90 |
| 3 | Goi Cuon Tau Hu ^{L,M}
2 Sommerrollen mit Tofu, Salat, Reissnudeln, Kräutern und Dip | 7,90 |
| 4 | Goi Cuon Tom ^{C,L,M}
Sommerrollen mit Garnelen, Salat, Reissnudeln, Kräutern und Dip | 7,90 |
| 5 | Tom Chien ^{A,C}
Gebackene Tempura Garnelen mit süß-saurer Soße | 7,90 |
| 6 | Hoanh Thanh Chien ^{A,C,H}
Gefüllte Teigtaschen mit Krabben, Huhn, Gemüse und Sweet-Chilisauce | 7,90 |
| 7 | Ga Sate Spieße ^{F,G,L,M}
Hähnchenspieße mit Sesam und Erdnussauce | 7,90 |
| 8 | Gyoza Chien ^A
Gebackene Gyoza mit Hühnerfleisch, dazu süß-saure Soße | 7,90 |
| 9 | Gyoza Chien ^A
Gebackene Gyoza mit Gemüse und süß-saurer Soße | 7,90 |
| 10 | Edamame
Grüne Sojabohnen blanchiert, ganze Bohnen | 6,90 |

Dumpling/Hacao

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 11 | Ha Cao Tom ^{A,C,G,L}
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, Sesam und Sojasauce | 7,90 |
| 12 | Ha Cao Ga ^{A,G,L}
Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Sesam und Sojasauce | 7,90 |
| 13 | Ha Cao Chay ^{A,G,L}
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse, Sesam und Sojasauce | 7,90 |
| 14 | Sai Gon Special Platter ^{A,C,H,F}
Für 2 Personen: 2 Frühlingsrollen, 2 Saté-Spieße,
4 Tempura-Tigergarnelen, 4 gebackene Wan-Tan | 24,90 |

Abendkarte

Suppen

- | | | |
|---|---|------|
| 20 Ga Dua ^F | Klassische, aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Zitronengras und Limettensaft | 7,90 |
| 21 Hoanh Tan Sup <i>klein</i> ^{A,C,H,L,G} | Gefüllte Teigtaschensuppe mit Huhn, Garnelen, Gemüse, Kräutern und Sesamöl | 7,90 |
| 22 Canh Chua Tom ^{C,G} | Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons, Galanga und Chili-Paste | 7,90 |
| 23 Canh Rau Dau ^A | Vegetarische Gemüsesuppe mit Tofu, Pilzen, Pak Choi und Glasnudeln | 6,90 |
| 24 Miso ^L | Gegarte japanische Suppe mit Bio-Tofu und Seetang | 6,90 |

Salate

- | | | |
|--|--|-------|
| 30 Goi Xoai ^{C,L,G,M} | In der südvinamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat verarbeitet. Grüne Mango mit Rinderhüftsteak in Streifen, Kräutern und Erdnüssen. | 16,50 |
| 31 Goi Du Du ^{C,L,G,M} | Frischer grüner Papayasalat aus Vietnam mit Tiger-Riesengarnelen, Erdnüssen, Kräutern und Limettensoße | 16,90 |

Beilagen

- | | |
|----------------------------|------|
| Portion Reis | 3,00 |
| Kimchi | 3,00 |
| Süßkartoffel pommes | 5,90 |

Abendkarte

Nudelsuppen

- 40 **Pho Bo** ^{A,L} 18,90 18,90
Reisbandnudeln mit Rind, Sojasprossen, Kräutern und Dip
- 41 **Pho Tau Hu** ^{A,L} 16,90
Reisbandnudeln mit Tofu, Sojasprossen, Kräutern und Dip
- 42 **Hoanh Thanh Sup groß** ^{A,C,H,L,G} 18,90
Gefüllte Teigtaschensuppe mit Huhn, Garnelen, Gemüse, Kräutern und Sesamöl
- 43 **Udon Chay** ^{A,G,L} 16,90
Udon Nudeln mit Tofu, Gemüse, Kräutern, Sojasauce und Sesamöl
- 44 **Udon Tom** ^{A,B,C,G} 18,90
Udon Nudeln mit Garnelen, Gemüse, Kräutern, Fischsauce und Sesamöl
- 45 **Bun Bo Hue scharf** ^{A,C,L}  18,90
Rindfleischsuppe aus der Kaiserstadt HUÊ mit Reisnudeln, Krabben, Lauch, Zwiebeln, Zitronengras, Galgant, Sojasprossen und Kräutern

Gebratene Nudeln

- 50 **Mi Xiao Bo** ^{A,H} 16,90
Traditionelles vietnamesisches Eiernudel Gericht mit Rindfleisch, Gemüse, Erdnüssen und Kräutern
- 51 **Pho Xiao Ga** ^{A,M} 16,90
Fein im Wok gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Pak Choi, Gemüse, Kräutern und Erdnüssen
- 52 **Udon Xiao Ga** ^{A,L,G} 16,90
Fein im Wok Udon Nudeln mit Hühnerfilet, Pak Choi, Gemüse

Abendkarte

Nudel-Bowl

*Reisnudeln mit gemischtem Salat, Kräutern, Erdnüssen und
Fischsauce in verschiedenen Varianten*

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 53 | Bun Bo Nam Bo ^{A,E,M} | 16,90 |
| | Rindfleisch und Zitronengras | |
| 54 | Bun Bo La Lot ^{A,E,M} | 16,90 |
| | Rinderhackfleisch in Betelblättern | |
| 55 | Bun Cha Gio Chay ^{A,E,M} | 16,90 |
| | Vegetarischen Frühlingsrollen und Tofu | |
| 56 | Pho Ca Ri ^{A,F,E} | 16,90 |
| | Reisbandnudeln mit Hühnerbrust, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen, roter
Curry Sauce in Kokosmilch gegart | |

Abendkarte

Hauptgerichte mit Huhn

- 60 Tra Vinh Curry** ^{A,F} *leicht scharf* 16,90
Hühnerbrustfilet in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Paprika, Pilze, Zitronengras, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart
- 61 Chicken Thai Basilikum** ^{A,L} 16,90
Hühnerbrustfilet in Streifen mit versch. Gemüse der Saison mit Austernsoße
- 62 Ga Sate** ^{A,G,F,M} 16,90
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Erdnussbutter Soße und gedünstetem Gemüse der Saison

Hauptgerichte mit Rind

- 63 Bo Ca Ri** ^{A,F,E} 16,90
Rinderhüftsteak in Streifen mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Zitronengras, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart
- 64 Bo Rau** ^{A,L,G,E} 16,90
Rinderhüftsteak in Streifen mit verschiedenen Gemüse der Saison mit Austernsoße und Knoblauch gebraten

Hauptgerichte mit Ente

- 65 Vit Ca Ri** ^{A,F,G} 18,90
Knuspriges Entenbrustfilet mit rotem Curry, Pilze, Karotten, Zitronengras, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Basilikum und Kokosmilch
- 66 Vit Sate** ^{A,F,M} 18,90
Aromatische Entenbrustfilet mit Erdnussbutter Soße und gedünstetem Gemüse der Saison
- 67 Vit Tau Xi** ^{A,L,G} 18,90
Knuspriges Entenfilet mit Pak Choi Gemüse, Austernsoße und schwarzen Bohnen
- 68 Vit Xoai** ^{A,F} 18,90
Knusprige Ente mit Mango, Gemüse, roter Curry Sauce in Kokosmilch gegart

Abendkarte

Hauptgerichte vegetarisch

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 70 | Dau Ca Ri ^{A,F}
Feiner Tofu mit rotem Curry, Pilze, Brokkoli, Karotten, Paprika, Zitronengras und Basilikum | 16,90 |
| 71 | Dau Tuong ^{A,F,M}
Feiner Tofu mit Glasnudeln, Wasserspinat, Kurkuma in Kokosmilch und Erdnüssen | 16,90 |
| 72 | Dau Xao Rau ^{A,L,E}
Gebratener Tofu aus dem Wok mit verschiedenen Gemüse der Saison und Austernsoße | 16,90 |

Hauptgerichte mit Meeresfrüchte

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 80 | Ca Ri Ca Hoi Nuong ^{A,B,F}
Gegrillter Lachs mit rotem Curry, Zitronengras, Pilze, Brokkoli, Thai-Basilikum und knackigem Gemüse | 20,90 |
| 81 | Ca Ri Tom ^{A,C,F}
Gebratene Tiger-Riesengarnelen mit Zucchini, Karotten, Paprika, Pilze, Zitronengras und roter Curry in Kokosmilch gegart | 22,90 |
| 82 | Muc Xao Sa Ot ^{A,B,F}
Gebratener Tintenfisch mit Stangensellerie, Zitronengras und verschiedenen Gemüse und Thai Basilikum (scharf) | 22,90 |

Moonbae Burger

Unser Bao ist mehr als ein Burger – er ist ein Erlebnis.

Große, fluffige Teigtasche umhüllt saftige Aromen und verbindet asiatische Streetfood-Vibes mit modernem Genuss. Knackiger, gemischter Salat trifft auf würziges Kimchi, begleitet von goldbraunen Süßkartoffelpommes. Dazu cremiger Ketchup und feine Mayonnaise – für den perfekten Finish.

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 90 | Banh Bao Ga ^A
mit Huhn | 18,90 |
| 91 | Banh Bao Bo ^A
mit Rind | 18,90 |
| 92 | Banh Bao Tau Hu ^A
mit Tofu | 18,90 |

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Sushi

Nigiri

N1	Sake ^{A,B}	2 Stk. Lachs	8,50
N2	Maguro ^{A,B}	2 Stk. Thunfisch	8,50
N3	Ebi ^{A,C}	2 Stk. eingelegte Garnele	8,50

Maki

M20	Avocado ^A	8 Stk. Avocado	6,50
M21	Kappa ^A	8 Stk. Gurke	6,50
M22	Sake ^{A,B}	8 Stk. Lachs	7,50
M23	Teka ^{A,B}	8 Stk. Thunfisch	7,50
M24	Ebi ^{A,C}	8 Stk. eingelegte Garnele	7,50
M25	Ebi Tempura	8 Stk. frittierte Garnelen	8,50
M26	Salmon Skin ^{A,B}	8 Stk. frittierte Lachshaut	8,50

Nori Maki (6 Röllchen)

M27	6 Stk. Lachschili, scharf ^{A,B}	7,50
M28	6 Stk. Thunfisch, Chili, scharf ^{A,B}	7,50
M29	6 Stk. Avocado ^A	6,50
M30	6 Stk. Gurke ^A	6,50

Nori Inside-Out (8 Röllchen)

V31	8 Stk. Gurke, Frischkäse ^{A,F,G}	10,50
V32	8 Stk. Inside-out: Avocado, Frischkäse ^{A,F,G}	10,50
V33	8 Stk. Inside-out: Ente, Mayonnaise ^{A,F,H}	12,50

Ura Maki

V40	Alaska ^{A,B,G}	12,50
	8 Stk. Inside-Out: Lachs, Avocado und Tobiko (<i>Kaviar</i>)	
V41	Maguro ^{A,B,G}	12,50
	8 Stk. Inside-Out: Thunfisch, Avocado und Tobiko (<i>Kaviar</i>)	

Sushi

V42	Ebi Tempura ^{A,C,G} 8 Stk. Inside-Out: frittierte Garnelen, Avocado und Sesam	13,50
V43	California ^{A,B,G} 8 Stk. Inside-Out: Surimi, Avocado und Tobiko (<i>Kaviar</i>)	10,50
V44	Avocado ^{A,F,G} 8 Stk. Inside-Out: Avocado, Philadelphia und Sesam	10,50
V45	Kappa ^{Ga,F,G} 8 Stk. Inside-Out: Gurke, Philadelphia und Sesam	10,50

Sushi Menüs

S50	Tokio Maki Mix ^{A,B,G} 8 Stk. Crunchy Lachs Maki 8 Stk. Thunfisch Maki 8 Stk. Avocado Maki	22,50
S51	Saigon sake tsunami ^{a,b,g} 6 Stk. Thunfisch Maki 8 Stk. Crunchy Lachs und Avocado 3 Stk. Lachs Nigiri	23,50
S52	Singapore Crispy Rocket ^{A,F,G} 8 Stk. Crunchy Lachs Avocado 8 Stk. Thunfisch Crunchy Roll 2 Stk. Lachs Nigiri 2 Stk. Thunfisch Nigiri	26,50
S53	Vegetarisch ^{A,B,C,G} 8 Stk. Crunchy Avocado 8 Stk. Gurken Philadelphia Sesam 8 Stk. Crunchy Tofu Philadelphia 8 Stk. Avocado Nigiri	22,50
S54	Moonbae Spezialität 8 Stk. crispy Tigergarnelen 8 Stk. Ente mit Mayonnaise 4 Stk. Crispy Thunfisch 4 Stk. Crispy Lachs	28,50

Dessert

- | | | |
|------------|---|------|
| 100 | Banh Bo Hap ^{A,F,M} | 7,90 |
| | Weiche, leicht süßliche Küchlein aus Reismehl, Kokosmilch und Hefe, traditionell gedämpft | |
| 101 | Chuoï Chien ^{A,M} | 7,90 |
| | Gebackene knusprige Banane mit Honig, Mandeln und Vanilleeis | |
| 102 | Crème Brûlée ^{F,H} | 7,90 |
| | Französisches Dessert, zarte Mango-Vanille-Creme mit knuspriger Karamellkruste | |
| 103 | Mochi Eis ^{A,F} | 7,90 |
| | Japanische Reisküchlein mit Eisfüllung in den Sorten Vanille, Mango und Schokolade | |

Getränke

Säfte	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Orangen, Apfel und Ananas, Mango, Maracuja, Lychee, Johannisbeere, Rhabarber und Cranberry				
Saftschorlen	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Orangen, Apfel und Ananas, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber und Cranberry				
Tafelwasser still/spritzig	0,2 l	2,20	0,4 l	3,20
Gerolsteiner Flasche still/spritzig			0,75 l	7,50
San Pellegrino still/spritzig			0,75 l	7,50
Coca Cola ^{1,2,10,11}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Coca Zero ^{1,2,9,10,11}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Spezi ^{1,2,5,10,11}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Sprite ^{1,3}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Weißwein Schorle	0,2 l	3,90		

Hausgemachte Limonade

Da Chanh				6,90
Limettensaft, brauner Zucker und Soda				
Tao Hung				6,90
Grüner Apfel, Minze, Zucker und Soda				
Mango Lassi				6,90
Mango, Milch, Zucker und Joghurt				

Getränke

Tee

Grüner Tee	4,50
Jasmin Tee	4,50
Fresh Ingwer Tee mit Honig	4,50

Kaffee

Espresso	2,20
Espresso doppio	3,60
Kaffee	3,00
Ca Phe Phin heißer vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch.	4,50
Cappuccino	3,60
Ca Phe Sua Da vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch	6,50

Biere ^A

Saigon Bier			0,33 l	4,50
Augustiner Helles	0,25 l	3,20 l	0,5 l	4,90
Augustiner Helles alkoholfrei			0,5 l	4,50
Radler			0,5 l	4,50
Erdinger Hefe Weiss/dunkel/alkoholfrei			0,5 l	5,50

Spirituosen

Lua Moi 45% (Reisschnaps)	2 cl	3,50
Averna ¹	2 cl	3,50
Ramazotti ¹	2 cl	3,50
Fernet Branca ¹ Williamsbirne 40%	2 cl	3,50
CHOYA Pflaumenwein (Warm)	0,1 l	4,50
CHOYA Sake (Warm)	0,1 l	4,50

Weinkarte

Bianco Di Custoza D.o.c. Abr. Cantina di Custoza - Venetien	0,2 l	6,50
Lugana „Colli A Lago“ - Trocken Selva Capuzza, Lombardei	0,2 l	7,50
Rose D'une Nuit - Trocken Peth Wetz, Rheinhessen	0,2 l	6,50
Primitivo – Trocken Tempoalvino, Apulien	0,2 l	7,50
Pflaumenwein	0,1 l	3,90
Ca Dei Frati – Lugana „I Frati“ Doc 2021 – Trocken Der Klassiker“ vom Gardasee! Nach saftigem Weinbergpfirsich, Aprikosen und reifen Birnen, hervorragend zu Schalen und Krustentieren passend!	0,75 l	29,50
Primitivo Kräftiger, vollmundiger Rotwein mit intensiven Noten von reifen Kirschen, dunklen Beeren und Pflaumen, begleitet von feinen Gewürzen und Schokoladennuancen. Weich und warm mit langem Abgang. Hervorragend zu Nudeln, gegrilltem Fleisch und herzhaften Speisen passend.	0,75 l	26,50

Cocktails

alkoholisch

Mai Tai ^{1,7,N}	10,90
Weisser und schwarzer Rum, Limettensaft, Triple Sec, Mandelsirup und Zucker	
Zombie ^{1,7}	10,90
Weisser und schwarzer Rum, Cointreau, Grenadine, Maracuja, Zitrone, Orange und Ananas	
Hugo ⁵	7,90
Holundersirup, Minze und Prosecco	
Aperol Spritz ^{1,2,5}	6,90
Aperol, Orange, Prosecco und Soda	
Mojito ^{1,2,5}	10,90
Weisser Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda	
Pina Colada ^{1,F}	10,90
Weisser Rum, Ananas, Coconut Cream und Schlagsahne	
Caipirinha	10,90
Cachaca, brauner Zucker, Limettensaft, Limetten	
Cuba Libre	10,90
Havana Club, Limetten, Cola	
Lillet Wild Berry	8,90
Lillet, Wild Berry Soda, Prosecco	

alkoholfrei

Holiday	8,90
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine	
Coco Kiss	8,90
Ananassaft, Orangensaft, Kokosirup, Sahne	
Day Dreamer	8,90
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	
Florida	8,90
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Maracujasaft	
Gin Sai Gon	8,90
Ginger Alle, Ingwer, Orange, Minze	
Gin Bankok	8,90
Limetten, Minze, Tonic Wasser	

Mccnbae

Dienstag bis Sonntag

11:30 bis 14:30 & 17:30 bis 22:00

Montag Ruhetag

Mittagsmenü:

11:30 bis 14:30

Tel.: 089-35 895 623

Hermann-Oberth-Straße 2

85640 Putzbrunn

Allergene A: Glutenhaltig | B: Fisch | C: Schalen-/Krustentiere |
D: Schwefeldioxid & sulfite | E: Sellerie | F: Milch & Lactose |
G: Schalenfrüchte & Sesam | H: Eier | J: Lupinen | K: Senf | L: Soja |
N: Weichtiere | M: Erdnüsse

Zusatzstoffe 1: Farbstoff | 2: Konservierungsstoffe | 3: Antioxidationsmitteln |
4: Geschmacksverstärker | 5: Geschwefelt | 6: Geschwärzt |
7: Gewachst | 8: Chininhaltig | 9: Süßungsmittel | 10: Koffeinhaltig |
11: Süßstoff | 12: Phenylalanin | 13: Taurin

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.