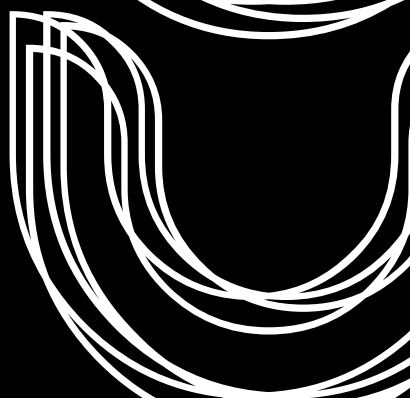
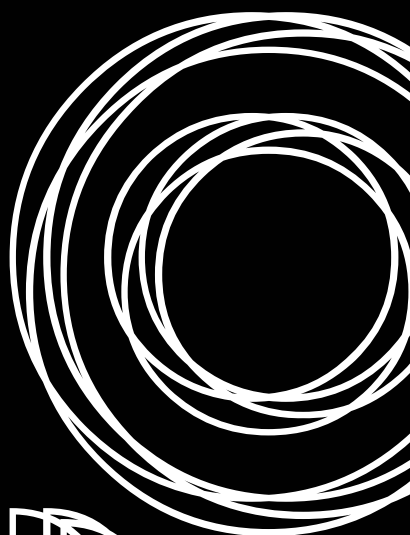
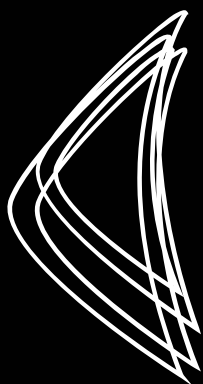
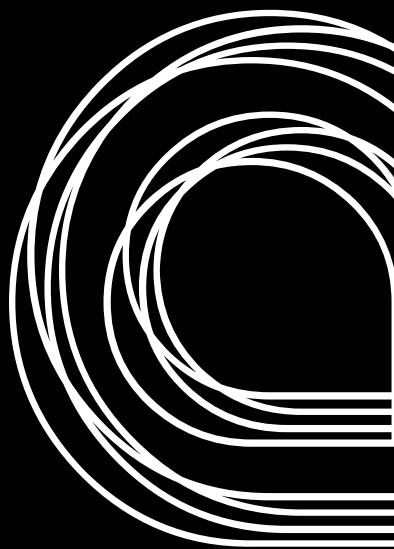
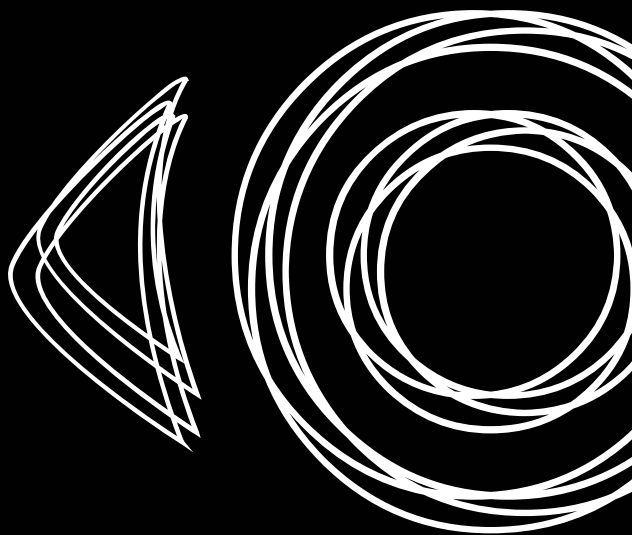




HERZLICH WILLKOMMEN



Take it home!

Alle Speisen sind zum mitnehmen verfügbar.
Wir berechnen + 1.00 EUR Verpackungspauschale.



Vegane Gerichte



Scharfe Gerichte

TASTE TEASER



17	Wakame ^K Algensalat mit hausgemachter Sesamsoße	6.5
18	Edamame ^F leicht gesalzene japanische Bohnen	6.8
19	Monk Soup ^{4, F} Miso-Brühe, mit Tofu, Mini-Spargel und Champignons	5.6
20	Wonton Soup ^{4, F, Aw} Miso-Brühe mit zarten Chicken-Thai-Basil-Wontons	5.7
21	Curry Soup ^{G, 4} Curry-Brühe mit saftigem Hähnchen, Champignons, Tomaten und Zitronengras	5.6
22	WonTon Bites ^{Aw} 5 gebackene Teigtaschen mit mariniertem Huhn und Thai-Basil, dazu Sweet-Chili-Dip	6.5
23	Teriyaki Chicken Trio ^{K, F, A} Hähnchenspieße mit Teriyaki-Glasur und Sesam	7.1
24	Lucky Bags ^{A, Aw, D, B} 5 knusprig gebackene Shrimp Pockets mit hausgemachter Yuzu-Mayonnaise	7.2
25	Dim Sum Bites ^{1, 2, Aw} 5 knusprige Gemüse Dim Sum mit Sweet-Chili-Dip	6.5
26	Avo Dream ^{F, K} Frische Avocadowürfel auf einer gemischten Salatvariation, dazu Maracuja-Sesam-Dressing	7.2

27 CODO Mix Selection ^{1, 2, Aw, B, F, C} **14.9**
 Ein bunter Mix aus unseren Vorspeisen:
 Frühlingsrolle, Dim Sum, Lucky Bags, Sommerrolle
 (Veggie) und Avocado im Tempuramantel, dazu ein
 Dip Trio aus Yuzu-Mayonnaise, Sweet-Chili- und
 Hoisin-Dip

28 Tropical Mango Chicken Salat ^{E, 1, 2} **8.9**
 Glasnudelmix mit Mangostreifen, Koriander und
 crunchy Erdnüssen

29 Mekong Rolls **6.5**
 2 handgemachte Frühlingsrollen, serviert mit
 Sweet-Chili-Dip

Wahlweise mit:

A – Huhn und Gemüse ^{C, 4, D}

B – Seitanspitzen und Gemüse ^{Aw}



30 Fresh & Rollin ^Ø
 2 handgemachte Sommerrollen gefüllt mit
 Reisnudeln, Mango, Minze, Salat und Koriander, dazu
 unser Signature Hoisin-Knoblauch-Dip

Wahlweise mit:

A – Zitronengras-Tofu ^F **6.4**

B – Hühnerbruststreifen **6.5**

C – Roasted BBQ Pork-Cut ^{2, F} **6.6**

D – Garnelen ^{C, B} **7.1**

MAINS+MORE



31 **Banh Mi Up!** ^{2, 8, Aw, C, G, F, K}

Vietnamesisches Baguette mit Gurken, süß-säuerlich eingelegten Möhren, frischem Koriander und Rettich, dazu Yuzu-Mayonnaise

Wahlweise mit:

A – Zitronengras-Tofu und Mortadella 	9.5
B – Chicken und Mortadella	9.9
C – Roasted BBQ Pork-Cut und Mortadella	10.9

32 **Bao Burger** ^{Aw, G, 2, 8, C, K, F}

Handgemachter Bao Bun mit Avocado, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Koriander und Mango-Chutney, dazu ein kleiner Salat oder Süßkartoffel Sticks mit Yuzu-Mayonnaise

Wahlweise mit:

A – Crispy Chicken	14.2
B – Mango Beef	14.8
C – mariniertem Tofu 	14.2

33 **Pho** ^{4, D, F}

Klare, kraftvolle Rinderbrühe mit Koriander, Sprossen und Zwiebel

Wahlweise mit:

A – Ga (Hühnerfleisch)	13.5
B – Bo (Rindfleisch)	14.9
C – Bo Tai Special (kurz angegartes Rindfleisch)	15.5

34 **Singapore Fly** ^{4, G, Aw, C, F}

Kokos-Chili Ramen mit knackigem Saisongemüse und einem eingelegtem Soja-Ei, begleitet von Nudeln, die scheinbar vor Begeisterung schweben

Wahlweise mit:

A – Crispy Beef mit Zitronengras	14.9
B – Crispy Chicken	14.5
C – Vit (knusprige Ente)	14.9
D – Tempura Seitan	14.5

35 Bun & Bowl C, Aw, E, F, 2

Reisnudeln auf einem Salatbett, belebt durch hausgemachte Limetten-Fischsauce, frischen asiatischen Kräutern und Koriander

Wahlweise mit:

A – Mekong Rolls (wahlweise Veggi)	14.2
B – Hanoi grilled Pork	14.9
C – Saigon Beef und Erdnüsse	14.9
D – Codo-Mix (Frühlingsrolle, La-Lot, Grilled Pork)	15.9



36 Wok me up 4, Aw, C, F, D

Eiernudeln **oder** Reis aus dem Wok, gebraten in Tamarind-Sojasauce mit Karotten, Lauch, Erbsen und knackigen Sojasprossen

Wahlweise mit:

A – Ga (Hühnerfleisch)	10.9
B – Vit (Entenfleisch), Hoisin-Knoblauch-Dip	13.9
C – Ga Chien (gebackenes Hähnchen), Sweet-Chili-Dip	13.9
D – Crispy Tofu, Sweet-Chili-Dip	10.9

37 Udon X Teriyaki 4, Aw, D

Im Wok gebratene Udon Nudeln mit Spitzkohl, Karotten, Porrée und einer hausgemachten Teriyaki-Glasur

Wahlweise mit:

A – Crispy Chicken	14.2
B – Crispy Tofu	14.2
C – Lachs	14.8
D – Beef	15.2

- 38 Peppercorn Salmon Teriyaki** ^{D, F, K} 15.2
Aromatisch gebratenes Gemüse und knusprig
gebratener Lachs, vollendet mit würziger Teriyaki-
Pfeffer Glasur, serviert mit duftendem Reis
-

Curry Infusion ^{Aw, C, G, 4, F, E}

Hausgemachtes Curry deiner Wahl mit frischem
Saisongemüse und duftendem Reis

- 39 Kokos Curry**
- | | |
|------------------------|------|
| A – Ga (Hühnerfleisch) | 14.2 |
| B – Vit (Entenfleisch) | 16.9 |
| C – Crispy Chicken | 14.5 |
| D – Crispy Tofu | 14.2 |
- 40 Mango Curry**
- | | |
|------------------------|------|
| A – Ga (Hühnerfleisch) | 14.2 |
| B – Vit (Entenfleisch) | 16.9 |
| C – Crispy Chicken | 14.5 |
| D – Crispy Tofu | 14.2 |
- 41 Erdnuss Curry**
- | | |
|------------------------|------|
| A – Ga (Hühnerfleisch) | 14.5 |
| B – Vit (Entenfleisch) | 17.2 |
| C – Crispy Chicken | 14.8 |
| D – Crispy Tofu | 14.5 |



- 42 Sai Gon Spicy Beef & Prawn** ^{4, F, I, B}  16.2
Rindfleisch, Garnelen und Gemüse gebraten in einer
feurigen Chili-Zitronengras Pfanne, serviert mit Duftreis

- 43 Sai Gon Classic** ^{C, D, 4}
 Com Tam in seiner Bestform, getoppt mit Spiegelei
 und begleitet von unserer hausgemachten Dip-Sauce
- Wahlweise mit:
- | | |
|---------------------------|------|
| A – Com Tam Schweinesteak | 15.8 |
| B – Roasted BBQ Pork-Cut | 15.5 |
-
- 44 The Hoisin Duck** ^{2, Aw, C, F}  **16.9**
 Knusprige Ente mit gebratenem Saisongemüse in
 Hoisin-Knoblauch Reduktion, serviert mit Duftreis

VEGAN'S



- 45 Vegan Pho** ^{Aw, F}  **13.5**
 Klare Gemüsebrühe verfeinert mit frischem Koriander,
 Sprossen und Zwiebeln, trifft auf Reismudeln
- Wahlweise mit:
- | |
|-----------------------------------|
| A – Seitan |
| B – mariniertem Zitronengras Tofu |
-
- 46 Crispy Tofu Tomato Punch** ^{A, Aw, F}  **14.2**
 Crispy Tofu in einer leichten Tomatenreduktion mit
 frischen Champignons, Karotten und Lauchzwiebeln,
 getoppt mit Koriander und serviert mit Duftreis
-
- 47 Miso Butter Crunch** ^{A, Aw, F, K}  **14.2**
 Seitan und Enoki-Pilze im Tempuramantel an frischem
 Wakame, umhüllt von einer pflanzlichen Butter-Miso
 Glasur, serviert mit Duftreis

BEILAGEN



Curry-Kokos Sauce / Mango-Curry 2.6

Erdnuss Sauce 2.8



Udon-Nudeln 3.7

Gebratene Nudeln 3.8

Gebratener Reis 3.8

Gekochter Reis 2.6

Reisnudeln 3.1

Reisbandnudeln 3.1

Süßkartoffel Sticks 3.5

Koriander 1.0

Frische Chili 1.0

Gemüse 3.0

SUSHI



MAKI — 6 STK. 1, B, D, N, K, Aw, G, C

100 Mini Spargel Maki 4.6
mit Frischkäse und Sesam

101 Avocado Maki 4.6

102 Kappa Maki 4.3
mit Gurke und Sesam

103 Nikanpyo 4.3
Japanische Kürbissstreifen

104 Shake Maki 5.0
Lachs

105 Vegan Shake  5.0
veganer Lachs



106 Shake Avocado Maki 5.5
Lachs und Avocado

107 Tekka Maki 5.4
Thunfisch

108	Tekka Avocado Maki Thunfisch und Avocado	5.8
109	Hot Spicy Tuna Maki Spicy Thunfischtatar	5.5
110	Ebi Avocado Maki Garnelen, Avocado	5.0
111	Ebi Tempura Maki Gebackene Garnelen	5.2
112	Ibodai Maki Butterfisch, Tobiko	5.0
113	Unagi Maki Fluss-Aal mit Gurke und Sesam	5.5
114	California Twist Surimi und Avocado	5.5
115	Hamachi ^D Gelbschwanzmakrele, Tobiko	5.5

NIGIRI — 2 STK. 1, B, D, N, K, Aw, G, C

116	Shake Lachs / Smoked (5,00 €)	4.7
117	Maguro mit Kizami-Kick Thunfisch / Smoked (5,00 €)	4.7
118	Ibodai Butterfisch / Smoked (5,30 €)	5.0

119	Beef mit Kizami-Kick Trüffelglasur	4.9
120	Hamachi Gelbschwanzmakrele / Smoked (5,80€)	5.5
121	Unagi Fluss-Aal	5.5
122	Ebi gekochte Garnelen	4.8
123	Inari Tofutasche	4.5
124	Hotategai Jakobsmuschel	5.8
125	Avocado	4.5
126	Vegan Shake ☯	4.6

SASHIMI — 3 STK. D, F, I, K

130	Lachs Sashimi	5.5
131	Hamachi Sashimi	6.2
132	Tuna Sashimi mit Kizami Kick	5.9
133	Flambierter Butterfisch	5.4
134	Umi No Takumi – Meisterwerke des Meeres 15 Stk. ausgewählt von unserem Sushimeister	24.5

CRUNCHY TEMPURA ROLLS — 10 STK. Aw, C, G, D, F, B

- 135 Tempura Classic Roll** 14.5
Panierte Großrolle mit Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse, serviert mit Cocktail-Unagi Glasur und Sesam
-

- 136 Crunchy Tuna**  13.5
Gebackene Großrolle mit Thunfisch und Avocado, serviert mit Unagi-Chili Glasur und Sesam
-

- 137 Yakitory Tempura** 14.2
Gebackene Großrolle mit Yakitory Chicken, Frischkäse, Avocado, Gurke und Unagi-Sesam Glasur



- 138 Chefs Crunch** 15.5
Panierte Großrolle mit Aal, Garnele, Surimi, Hamachi, Tobiko, Frischkäse, Avocado und Gurke, serviert mit Unagi-Sesam Glasur
-

- 139 Vegan Crunch Bomb**  13.5
Panierte Großrolle mit Avocado, Gurke, Minispargel, Kürbissstreifen und Sesam, serviert mit Unagi-Sesam Glasur

URAMAKI BASIC INSIDE OUT — 8 STK.

1, B, D, N, K, Aw, G, C

140 Rainbow 13.2

Inside: Avocado, Gurke, Surimi

Outside: Thunfisch, Lachs, Avocado, Butterfisch,
Hamachi, Unagi



141 Hotspicy Tuna 13.5

Inside: Spicy Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln

Outside: Sesam, Avocado-Mantel

142 Shenlong 13.5

Inside: Frischkäse, Tempura Garnele, Gurke

Outside: Tobiko, würziger Sesam, flambierter
Fluss-Aal, Unagi Glasur

143 Game Look 12.9

Inside: Tempura Garnele, Frischkäse, Gurke

Outside: Avocado, würziger Sesam, Unagi Glasur

144 Chicken Tori 10.2

Inside: Tempura-Yakitory Chicken, Minispargel, Gurke

Outside: würziger Sesam, Unagi Glasur

145 California Inside-Out 11.2

Inside: Avocado, Surimi, Gurke

Outside: Tobiko, würziger Sesam

146 Hotmama 13.4

Inside: Frischkäse, Butterfisch, Avocado

Outside: Tobiko, würziger Sesam, flambierter Lachs,
Cocktail Glasur

147 Alaska Salmon Roll **12.9**

Inside: Frischkäse, Lachs, Avocado, Gurke

Outside: Tobiko, würziger Sesam

148 Exotic Tuna Roll **14.1**

Inside: Frischkäse, Thunfisch, Avocado

Outside: Tobiko, würziger Sesam

149 Ebi Crazy **12.9**

Inside: Tempura-Garnele, Frischkäse, Gurke

Outside: Tobiko, würziger Sesam, Unagi Glasur

150 Hamachi **12.9**

Inside: Gurke, Frischkäse, Avocado, Tempura Garnele

Outside: Hamachi, Unagi Glasur

151 Honeymoon **13.2**

Inside: Frischkäse, Avocado, Tempura Garnele

Outside: Tobiko, Sesam, Lachsmantel, Unagi Glasur

152 Alaska Crunch **13.1**

Inside: Frischkäse, Lachstatar, Avocado

Outside: Crunchy Mais, würziger Sesam, Unagi Glasur

153 Tuna Crunch **14.1**

Inside: Frischkäse, Tunatatar, Avocado

Outside: Crunchy Mais, Sesam-Unagi Glasur



154 Veggie Inside-Out **10.8**

Inside: Frischkäse, Avocado, Gurke, Minispargel, Rucola

Outside: würziger Sesam

TATAR TOWER 1, B, D, N, K, Aw, G, C

155 Tatar Tower

Spicy Tatar auf Sushireis mit Avocado und Wakame, getoppt mit Tobiko, Sesam und feiner Unagi Süße

Wahlweise mit:

A – Tuna Tatar 13.8

B – Lachs Tatar 12.8

PRIME ROLLS — 8 STK. 1, B, D, N, K, Aw, G, C

156 Fire Rocket & Feller

Avocado und Spargel im Tempuramantel, cremiger Frischkäse, würzige Sesam-Unagi Glasur, getoppt mit medium flambiertem Fisch deiner Wahl

Wahlweise mit:

A – Tuna 14.8

B – Lachs 13.8

C – Butterfisch 14.2

157 Surf'n'Beef

14.9

Garnele, Avocado und Minispargel im Tempuramantel, cremiger Frischkäse und geflammtes Beef Carpaccio unter Trüffel-Unagi Glasur mit würzigem Sesam

158 Queen

Tempura-Garnele, Frischkäse und Gurke, getoppt mit würzigem Sesam, Tobikoflocken und einer feurigen Tatarkrone

Wahlweise mit:

A – Spicy Lachstatar 14.2

B – Spicy Tunatatar 14.5

159 Lucky Buddha ☯

14.2

Inside: Avocado und Minispargel im Tempuramantel treffen auf veganen Lachs und Yuzu Mayonaisse
Outside: Sesam-Inari Mantel und Unagi-Sesam Glasur

SOLO BENTO PLATE FOR ONE

1, D, N, K, Aw, G, C

170 Classic Codo 21.9

2 Lachs Nigiri, 6 Lachs Maki und 8 California Rolls mit Frischkäse, Avocado, Surimi und Gurke, veredelt mit Tobiko und würzigem Sesam

171 Tokio by Night 22.8

10 Tempura Maki, 3 Butterfisch Sashimi und 2 Tuna Nigiri, vollendet mit Kizami Wasabi

172 Sakura Set 29.2

8 Inside Out mit Frischkäse, Thunfisch, Avocado, Tobiko und Sesam treffen auf 3 Scheiben flambierten Hamachi, 6 Avocado Maki und zwei Lachs Nigiri

173 Nigiri's Lover - The Ultimate Experience 27.5

6 Signature Nigiri: Ebi, Lachs und Thunfisch mit Kizami-Kick, kombiniert mit 8 Prime Rolls



174 Vegan Vibes 21.8

2 Avocado Nigiri, 2 vegane Shake Nigiri, 6 Avocado Maki und 8 Lucky Buddha Inside Out

OMAKASE BENTO MENU'S 1, D, N, K, Aw, G, C

- 175** **Surprise for 2** **59.6**
6 Nigiri, 12 Maki, 8 Prime Rolls, 3 Sashimi und 10 knusprige Crunchy Tempura Rolls. Perfekt für zwei Abenteurer, die Lust auf Genussüberraschungen haben.



- 176** **My best friend's signature** **76.9**
6 Nigiri, 18 Maki in abwechslungsreichen Kombinationen, 8 Prime Rolls und 8 Inside Out Rolls. Abgerundet durch 6 frische Sashimi Schnitte und 10 Crunchy Tempura Rolls.

-
- 177** **Codo Family** **95.8**
8 Nigiri mit zartem Fisch, 24 Maki vielseitig kombiniert, 8 Prime Rolls, 16 Inside-Out Rolls, abgerundet durch 9 Sashimi Schnitte und 10 Crunchy Rolls.

SWEET FINAL



180 **Matcha Tiramisu** ^{G, Aw} 6.8

Der Social Media Liebling in leckeren Schichten:
luftig-leichte Creme trifft pure Matcha Vibes

181 **Asian Fusion Cake** ^{Aw, C, G, I} 5.8

Minimalistisch im Look, maximalistisch im
Geschmack (auf Anfrage)



182 **Goldene Honigbanane** ^{Aw, C, E} 5.8

Im knusprigen Mantel, gekrönt von einem Regen aus
gerösteten Erdnüssen

183 **Doppelte Mochi Magie** ^G 5.8

Wähle 2 Stk. unserer Sorten:
Mango, Matcha, Kakao, Kokos
(weitere Sorten auf Anfrage)

DRINKS



ALKOHOLFREI

Fritz Kola ^{1,9}	0.33l	4.1
Fritz Kola Zuckerfrei ^{1,9}		
Fritz Orange		
Fritz Rhabarberschorle		
Fritz Mischmasch		
Fritz Melonenlimonade		
CÔDÔ Tafel- oder Sprudelwasser	0.2l	2.2
	0.4l	3.6
	0.7l	6.2
Red Bull® White Edition	0.25l	4.2
Apfelschorle	0.2l	2.5
	0.4l	3.9
Bionade Holunder	0.33l	3.9
Lemonaid Ingwer	0.33l	3.9
Granini*	0.2l	2.9
Orangensaft, Mangosaft, Ananassaft, Apfelsaft, Cranberrysaft, Bananennektar, Kirschnektar, Kiba	0.4l	4.5
Litschi- oder Guavensaft*	0.2l	3.2
	0.4l	4.7

*alle Säfte sind als Schorle oder Nektar erhältlich

SPECIALS

vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch ^G	4.8
---	-----

Mango-Lassi	4.8
-------------	-----

Limetten Limonade	4.8
-------------------	-----

Maracuja-Minz Limonade	5.2
------------------------	-----

Litschi Limonade	5.2
------------------	-----

Guaven-Ingwer Limonade	5.2
------------------------	-----

HOT DRINKS

Café ⁹	3.5
-------------------	-----

Espresso ⁹	3.5
-----------------------	-----

doppelter Espresso ⁹	4.1
---------------------------------	-----

Cappuccino ^{9, G}	3.9
----------------------------	-----

Latte Macchiato ^{9, G}	4.1
---------------------------------	-----

Milchkaffee ^{9, G}	4.1
-----------------------------	-----

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch ^{9, G}	3.5
---	-----

Matcha Latte ^G	4.2
---------------------------	-----

Heiße Schokolade ^G	4.2
-------------------------------	-----

mit Sahne ^G	4.5
------------------------	-----

Sake	4.1
------	-----

TEE

Schwarzer Tee (Beuteltee)	3.5
Jasmintee (Beuteltee)	3.5
Grüner Tee (Beuteltee)	3.5
Ginseng-Kräuter Tee (Beuteltee)	3.5
Wild Berries (Beuteltee)	3.5
Heiße Limette mit Frischminze und Honig	3.5
Ingwer-Zitronengrasteer mit Honig	3.5
Kännchen	5.8

BIER

Radeberger Pilsner	0.3l	3.5
	0.5l	4.8
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0.5l	4.8
Jever Fun (alkoholfrei)	0.33l	3.9
Schöffelhofer Weizen - trüb oder alkoholfrei	0.5l	4.8
Saigon Beer	0.33l	4.5
Tiger Beer	0.33l	4.5

WEIN

0.2l 0.75l

Weinschorle

4.5

Riesling 50° – Rheingau

5.8

18.9

Gewürztraminer & Riesling 'Edition Terroir'
halbtrocken, Baden

5.8

18.9

Chardonnay – Mc Peterson, Australien

4.8

15.5

Sauvignon Blanc 'El Condor' – Chile

5.8

18.9

Dornfelder Rosé – halbtrocken, Rheinhessen

4.8

18.9

Rosé Good Hope 'Danie de Wet' – Südafrika

5.8

18.9

Merlot vin de pays d'oc – Languedoc Frankreich

4.8

18.9

Cabernet Sauvignon – Merlot 'Good Hope',
Südafrika

5.8

18.9

Scavi & Ray Sekt (0.1l)

3.5

LONGDRINKS & COCKTAILS

Aperol Spritz

7.5

Hugo

7.5

Campari Orange

7.5

Roku Gin Tonic

8.9

Roku Gin, Ingwer

Sex On The Beach¹

9.5

Wodka, Peachtree, Cranberrysirup, -saft

Red Lotus

10.5

Wodka, Litschilikör, Cranberry

Caipirinha	10.2
Canario Cachaca, Limette Rohrzucker	
Cuba Libre ^{1,9}	10.2
Havana Club, Limette, Cola	
Mojito	10.2
Havana Club, Limette, Minze, Mineralwasser	
Tocco Rosso ¹	8.5
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze	
Pina Colada ⁶	10.2
Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Lillet Coco Berry ^{1, 2, 9}	10.8
Red Bull White Edition, Kokos, Lillet, Blaubeere	



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Beach Cooler ¹	8.9
Erdbeersirup, Ananas- und Orangensaft, Ginger Ale	
Virgin Colada ^{1, 6}	8.9
Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Fresh Maker	8.5
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	

Allergenenkennzeichnung:

- A. glutenhaltiges Getreide
- Aw. Weizen, Ag Gerste
- B. Krebstiere und -erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonne Erzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E. Erdnüsse und -erzeugnisse
- F. Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H. Schalenfrüchte und daraus gewonne Erzeugnisse
- I. Sellerie und-erzeugnisse
- J. Senf und-erzeugnisse
- K. Sesamsamen und -erzeugnisse
- L. Sulfit/ Schwefeldioxid und-erzeugnisse
- N. Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- M. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1. enthält Farbstoff(e), Wasabi enthält Farbstoffe
- 2. enthält Konservierungsstoff(e)
- 3. enthält Antioxidationsmittel
- 4. enthält Geschmacksverstärker
- 5. enthält Schwefeldioxid
- 6. enthält Schwaärzungsmittel
- 7. enthält Phosphat
- 8. enthält Milcheiweiß
- 9. coffeinhaltig
- 10. chininhaltig



Wir bringen dir
Genuss nach Hause.

codo-altstadt.de