



**Y
O
A
K
E**

THE
FINEST
ASIA
KITCHEN

ヨアケ

SPEISEKARTE

VORSPEISE

1. TRADITIONELLE SOMMERROLLEN ^(f,h)

Frisch in Reispapier eingerollte Reissnudeln mit Gurken und Nüssen mit einem hausgemachten Dip. Wahlweise mit:

- Tofu gebacken ^(m,g,2) | 5,0
- Gegrillte Hühnerbrust ⁽⁸⁾ | 5,5
- Knusprige Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 6,9

2. EDAMAME ^(m) | 5,5

Knackige Sojabohnen gedämpft in Salzwasser

3. VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE ^(a,b,c,m)

Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen und Gemüse

- Veggie ^(m,g,2) | 4,5
- Gegrillte Hühnerbrust ⁽⁸⁾ | 6,3

4. HA CAO ^(b,c,l) | 5,9

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, serviert mit Schalottensauce

5. CRISPY TIGER ^(b,f,i,n,m,8) | 5,9

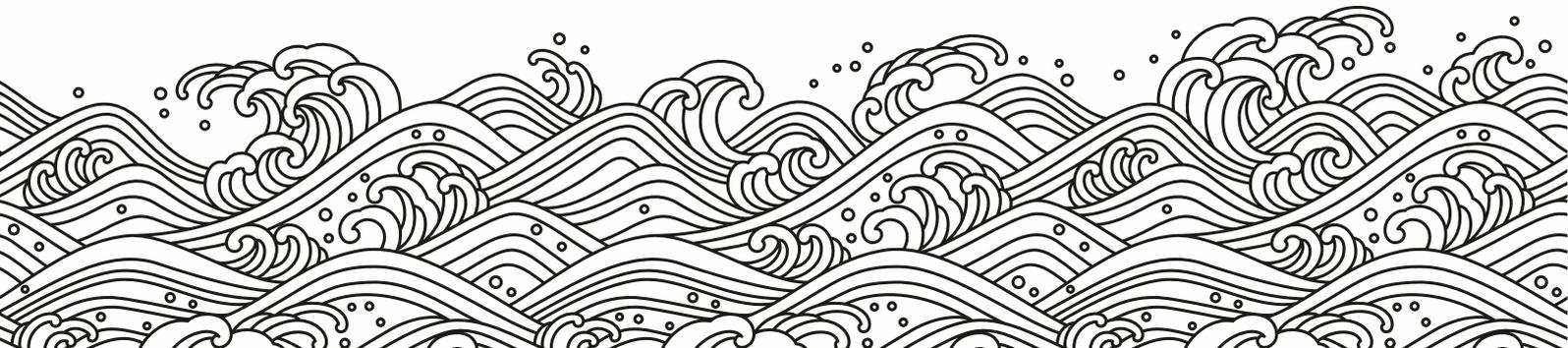
Knusprige Garnelen mit Tomaten-Avocado Dip

6. SALMON TATAR ^(b,f,i,m,8) | 9,5

Lachswürfel, verfeinert mit Limette, Chili und Avocado

7. CHICKEN KARAAGE ^(m,i,8) | 6,3

Hähnchenstücke aus der Keule nach japanischem Rezept mariniert, frittiert mit Mayonnaise serviert



VORSPEISE

8. GYOZA ^(m,i,g) | 5,9

Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch
serviert mit Soja-Schalotten-Dip

• Veggie ^(m,g,2) | 5,0

9. SEETANGSALAT ^(f,m,i,3,8) | 5,5

10. SÜSSKARTOFFELPOMMES ^(a,i,d,8) | 5,9

11. WANTAN GEBACKEN | 6,0

5 Stk. geb. Wantan gefüllt mit Garnelen,
Hühnerfleisch und Gemüse,
dazu Süß-Sauer-Dip

12. MANGO SALAD (leicht scharf)

Mango, Gurke, Sojasprossen, Paprika, Erdnüssen,
Kräutern, Limetten-Dressing:

• Tofu gebacken ^(m,g,2) | 7,5

• Hühnerfleisch ⁽⁸⁾ | 8,5

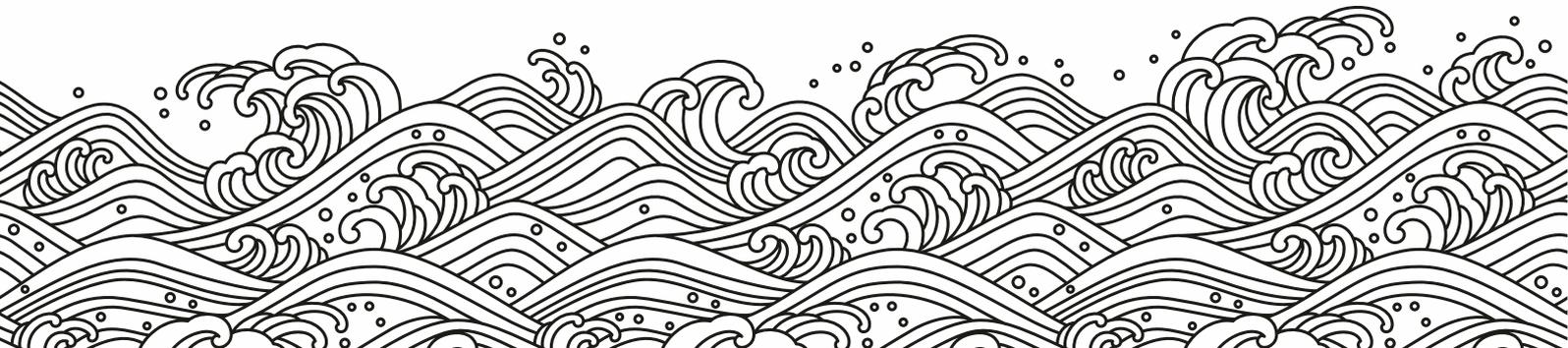
• Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 9,5

13. AVOCADO SASHIMI | 7,5

Mit Sesam-Dressing

14. MIXED TAPAS (Für 2 Personen) ^(a,b,c,f,h,i,m) | 15,9

verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü



VORSUPPE

15. THAI STYLE SOUP ^(b,1)

thailändische Suppe mit Tomaten, Champignon und Kräuter,

wahlweise mit:

- Tofu ^(m,g,2) | 5,9
- Hühnerfleisch ⁽⁸⁾ | 5,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 7,5
- Lachs | 7,5

16. MISO SUPPE | 3,5

Suppe aus heller Miso Brühe mit Tofu,
Lauch und Seetangblättern

17. WANTAN SOUP ^(m,8,b) (groß) | 6,9

gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen
in Teigtaschen, dazu Hühnerbrühe, Pakchoi,
Shiitakepilze, Lauch, Koriander, Reismudeln

18. GEMÜSE SUPPE

Verschiedenes Gemüse und asiatische Kräuter mit Glasnudeln.
Mixed vegetables and asian herbs, served with glass noodles.

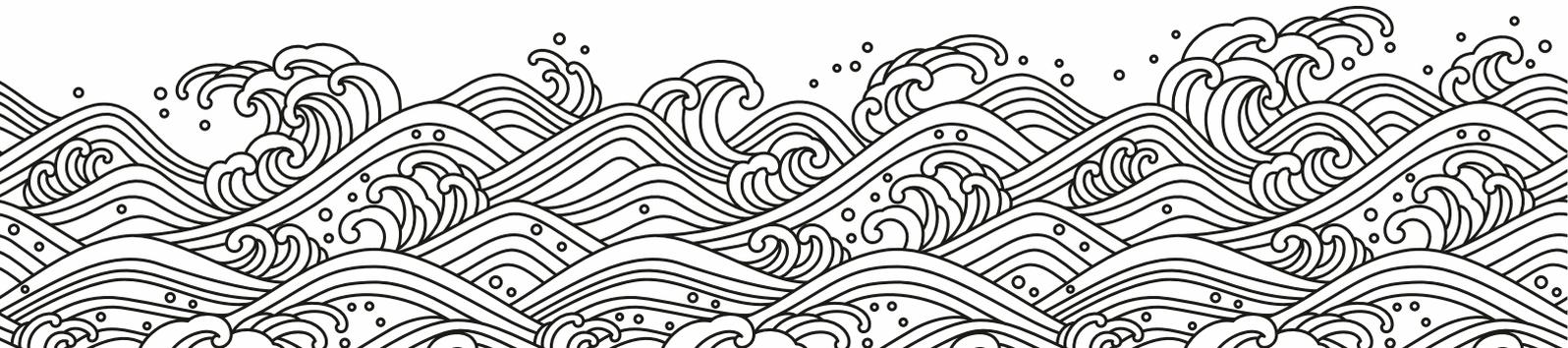
Wählbar mit You can choose:

- Tofu gebacken ^(m,g,2) | 5,9
- Hühnerfleisch ⁽⁸⁾ | 5,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 7,5

19. COCONUT SOUP

Kokos-Tomyum-Suppe mit Tofu, Gemüse der Saison
und Kräutern

- Tofu gebacken ^(m,g,2) | 5,9
- Hühnerfleisch ⁽⁸⁾ | 5,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 7,5



HAUPTSPEISEN

20. SIZZLING BEEF - GUSSEISENPFANNE (NEW) | 17,5

BO' NE' - ist ein großartiges Beispiel für die vietnamesische und französische Fusionsküche. Mariniertes Rindfleisch, Spiegelei, gehacktes Rind mit Betelblatt, Gemüse, eingelegte Rettich und Karotten, Kräutern, Sesam, serviert mit Reis.

21. CURRY KING ^(d,h,8)

Rote Curry - Kokos - Sauce, Gemüse und Salat, Reis,
Dazu Wahlweise:

- Tofu gebacken | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 12,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 17,9
- knusprige Ente ^(f,l,m,8) medium | 20,9
- Lachs | 20,9

22. YOAKE SPECIAL ^(d,h,8)

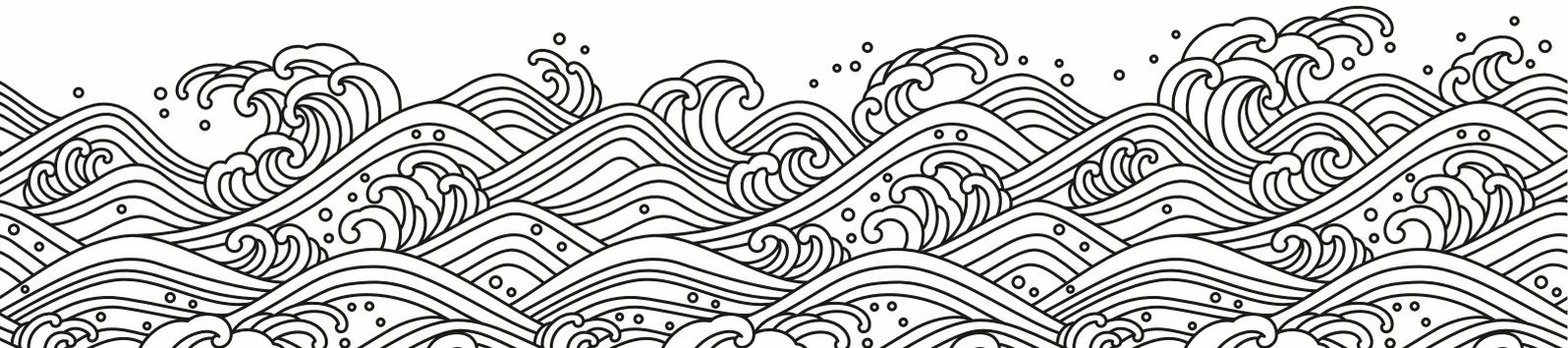
gebraten mit Oyster-Sauce, Gemüse und Salat,
Dazu Wahlweise:

- knuspriger Tofu | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 12,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 17,9
- knusprige Ente ^(f,l,m,8) medium | 20,9
- Lachs | 20,9

23. HOI AN (NEW) ^(d,h,8)

Mango-Kokosmilch-Sauce, Gemüse und Salat,
Erdnüssen, Reis, wahlweise mit:

- Tofu gebacken | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 12,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 17,9
- knusprige Ente ^(f,l,m,8) medium | 20,9
- Lachs | 20,9



HAUPTSPEISEN

24. LOMBOK ^(c,d,h,l)

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse und Salat, Reis, wahlweise mit:

- knuspriger Tofu | 11,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 14,9
- knusprige Ente | 19,9

25. TUNA-STEAK ^(b,f,1,8) | 24,5

Kurz gegrilltes Thunfisch-Steak mit Zuckererbsen, Gemüse und Salat in hausgemachter Unagi-Sesam Soße mit Erdnüssen, dazu Jasmin-Reis

26. HEALTHY BOY ^(l,c,h,m)

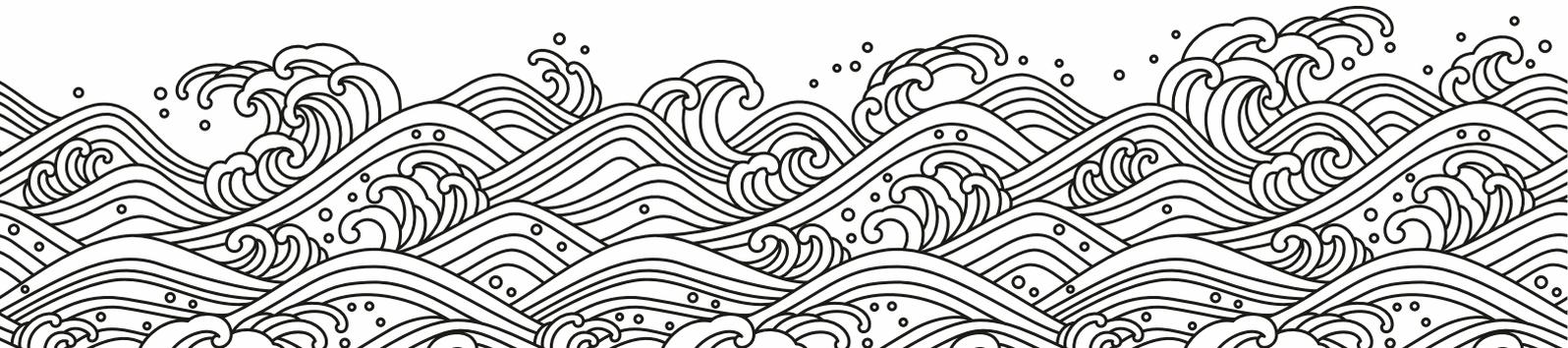
Dunkle pikante Pilz-Sauce, Knoblauch, Reis, Gemüse und Salat, wahlweise mit:

- knuspriger Tofu | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 12,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 17,9
- knusprige Ente ^(f,l,m,8) medium | 20,9
- Lachs | 20,9

27. YAKI UDON

jap. Udonnudeln (Weizenmehl, E270, E325, E401) gebraten mit Pilz-Sauce, Gemüse, Röstzwiebeln, wahlweise mit:

- Tofu gebacken | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 12,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15,9
- Rindfleisch | 16,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 17,9
- knusprige Ente ^(f,l,m,8) medium | 20,9
- Lachs | 20,9



HAUPTSPEISEN

28. LEMONGRASS

mariniertes Hühnerfleisch mit Zitronengras serviert mit Reismudeln,
Salat, Limetten Fisch Sauce, Erdnuss

- Tofu gebacken | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 14,9
- Rindfleisch | 16,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 17,9

29. SPARGEL-LACHS-STEAK ^(i,m,n) | 22,5

Gegrillter Lachs mit grünen Spargel. Dazu hausgemachte
Teriyaki-Sesam-Soße mit Erdnüsse, serviert mit Jasmin-Reis

30. PHO HA NOI ^(m,8)

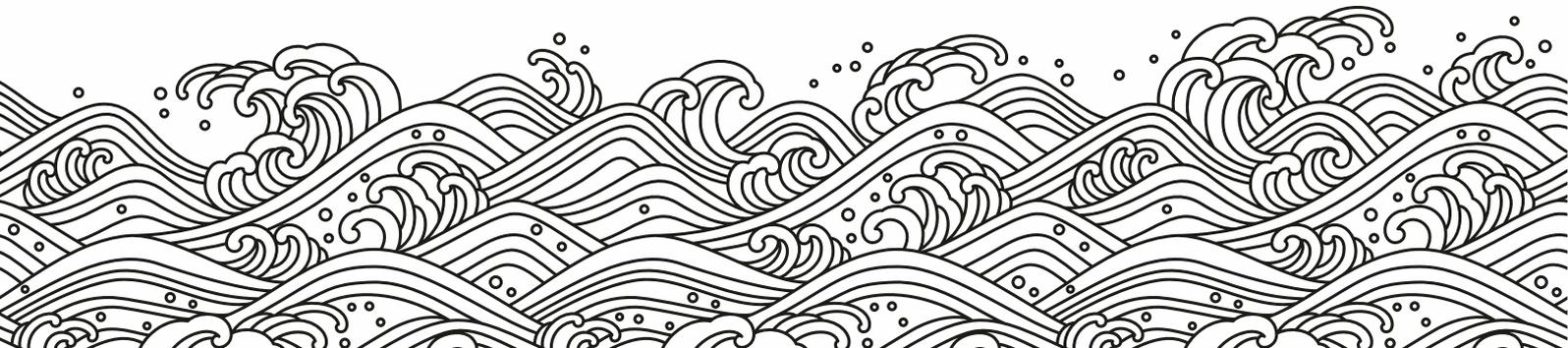
Traditionelle Reisbandnudelsuppe in einer
Rinderknochen- und Hühnerbrühe
verfeinert mit Frühlingszwiebeln,
Koriander und Sojasprossen, wahlweise mit:

- Tofu gebacken ^(m,g,2) | 11,9
- Hühnerbrust ⁽⁸⁾ | 12,9
- Rindfleisch | 15,5
- Special | 17,5

31. SAIGON (NEW)

Gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern,
Salat, Paprika Erdnüssen, dazu Reis. Wählbar mit:

- Tofu gebacken | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 12,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossen Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 15,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 17,9
- knusprige Ente ^(f,l,m,8) medium | 20,9
- Lachs | 20,9



HAUPTSPESIEN

32. YANGZHOU (NEW)

Gebratener Reis mit Eiern, Mais, grünen Bohnen, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln. wahlweise mit:

- Tofu gebacken | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 12,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 14,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 16,9
- Barbarie-Ente ^(f,l,m,8) medium | 19,9

33. PAD THAI (NEW)

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern, Karotten, Zucchini, Chinakohl, Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und Röstzwiebeln. wahlweise mit:

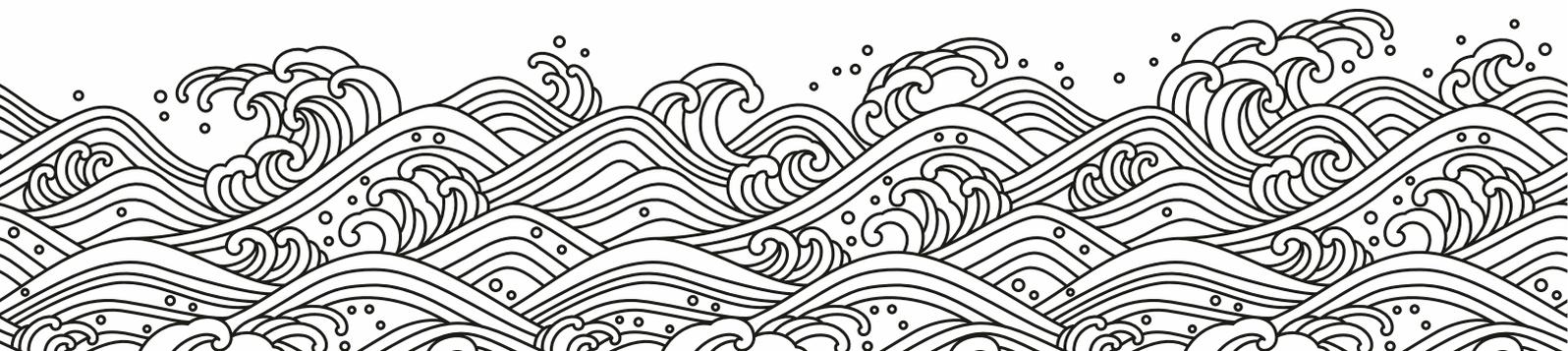
- Tofu gebacken | 11,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 12,9
- knusprige Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 13,9
- krossem Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 14,9
- Garnelen ^(l,b,c,n,m,8) | 16,9
- knusprige Ente ^(f,l,m,8) medium | 19,9

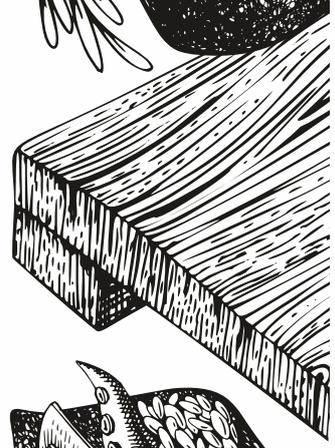
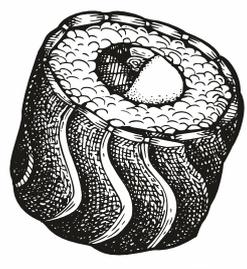
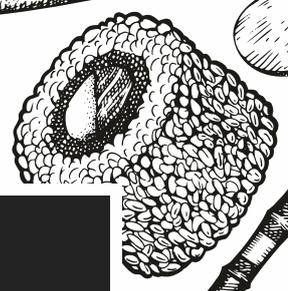
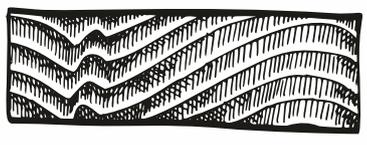
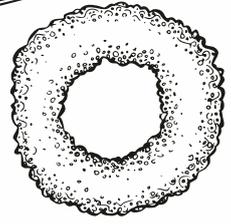
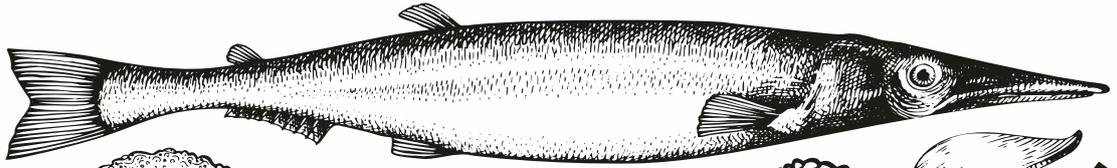
34. MISO RAMEN (Suppe)

Japanische Nudelsuppe, Pak-Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Eier, Mais, Miso, Knoblauch.

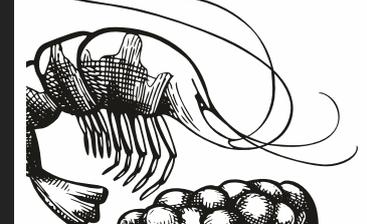
Wählbar mit:

- Tofu gebacken | 12,9
- Hühnerbrust gedampft ⁽⁸⁾ | 13,9
- Rinderfleisch | 16,9
- Garnelen | 18,9





SUSHI



MAKI

(8 STK.)

Es wird nur eine Zutat in Reis
mit einem Nori-Blatt umwickelt.

M1. SAKE ^(b) | 4,5
Scotland Bio-Lachs

M2. TUNA ^(b) | 4,9
Thunfisch

M3. EBI TEMPURA ^(l,c,n,5) | 5,9
knusprige Garnele

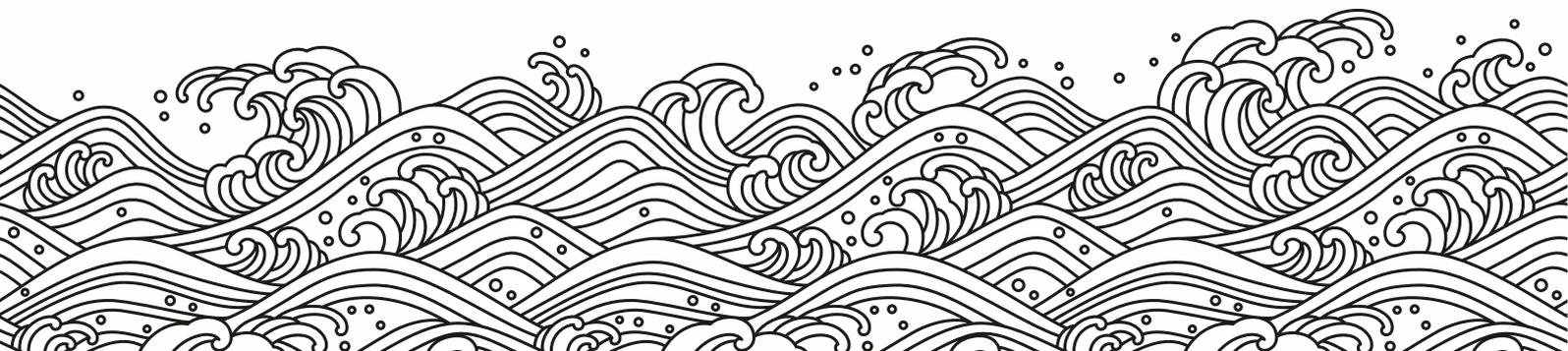
M4. MUTSU MAKI ^(b) | 4,5
Butterfisch und Schnittlauch

M5. AVOCADO MAKI | 3,9
Avocado

M6. KAPPA MAKI | 3,7
Gurke

M7. SAKE AVOCADO MAKI | 3,9
Lachs, Avocado

M8. CHICKI MAKI | 3,7
Hühnerbrust



NIGIRI

(2 STK.)

Der Fisch oder die Meeresfrüchte liegen
lose auf dem Reis.

N11. SAKE NIGIRI ^(b) | 4,5
Schottischer Bio-Lachs

N12. TUNA NIGIRI ^(b) | 4,9
Thunfisch

N13. MUTSU NIGIRI ^(b) | 4,5
Butterfisch

N14. EBI NIGIRI ^(c,n) | 4,9
Garnele

N15. HOTATEGAI NIGIRI ^(c,n) | 6,9
Jakobsmuschel

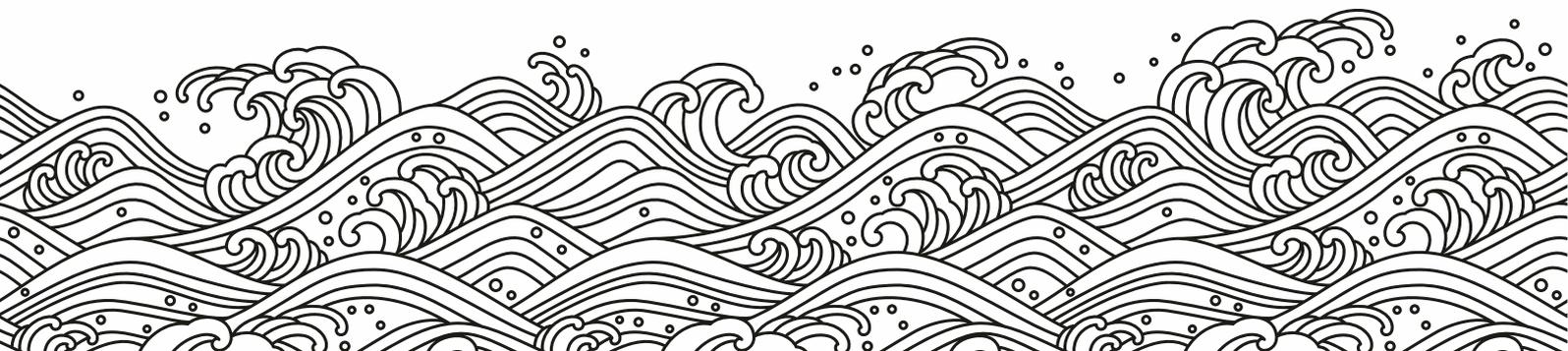
N16. ANAGO NIGIRI ^(c,n) | 4,9
Salzwasseraal

N17. AVOCADO NIGIRI | 3,9
Avocado

N18. ABURI SAKE | 4,5
flambierter Lachs

N19. ABURI MAGURO | 4,9
flambierter Thunfisch

N20. TOFU NIGIRI | 3,9
Tofu



INSIDE OUT

(8 STK.) ^(b,d,f,i,m,8)

Es werden alle Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Nori-Blatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis mit Sesam oder Fischeiern dekoriert.

U21. ALASKA I.O. ^(b,d) | 8,7
Bio-Lachs, Avocado, Tobiko

U22. MAGURO I.O. ^(b,d) | 9,3
Thunfisch, Gurke, Tobiko

U23. HOTAEGAI I.O. ^(c,d,n) | 13,9
Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko

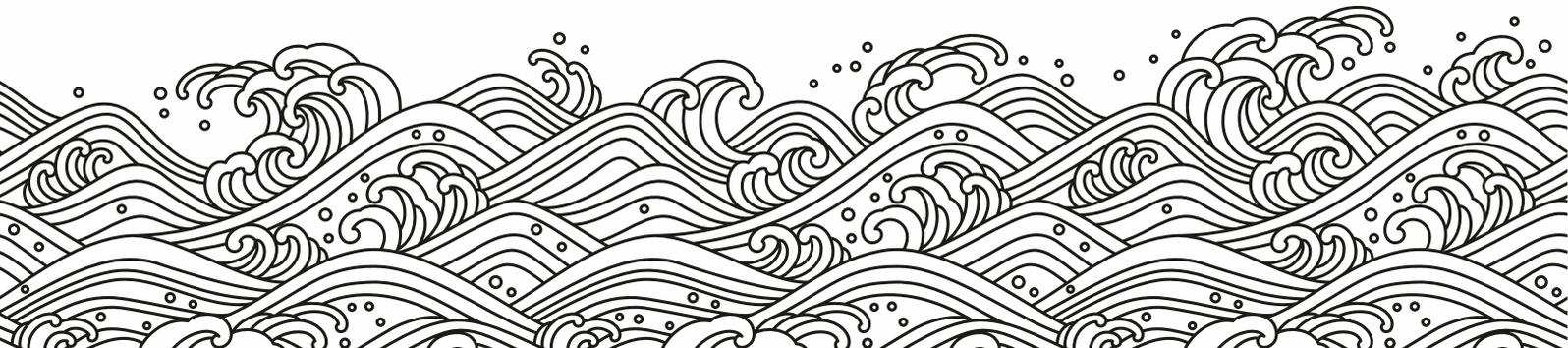
U24. ANAGO I.O. ^(b,d,i,8) | 9,9
Salzwasseraal, Avocado, Schnittlauch, Sesam

U25. VEGGI I.O. ^(f,d) | 8,3
Avocado, Gurke, Sesam

U26. EBI SHRIMP I.O. ^(c,d,n,1,8) | 8,9
knusprige Garnele, Gurke, Sesam

U27. CALIFORNIA I.O. ^(c,d,n) | 9,3
Surimi, Avocado, Tobiko

U28. CHICKI I.O. ^(c,d,n) | 8,9
Hühnerbrust, Gurke, Sesam



CRUNCHY BIG ROLLS

(8 STK.) (b,d,f,i,m,8)

Sushi werden in Paniermehl ausgebacken.

T31. CRUNCHY SALMON | 13,9
Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse

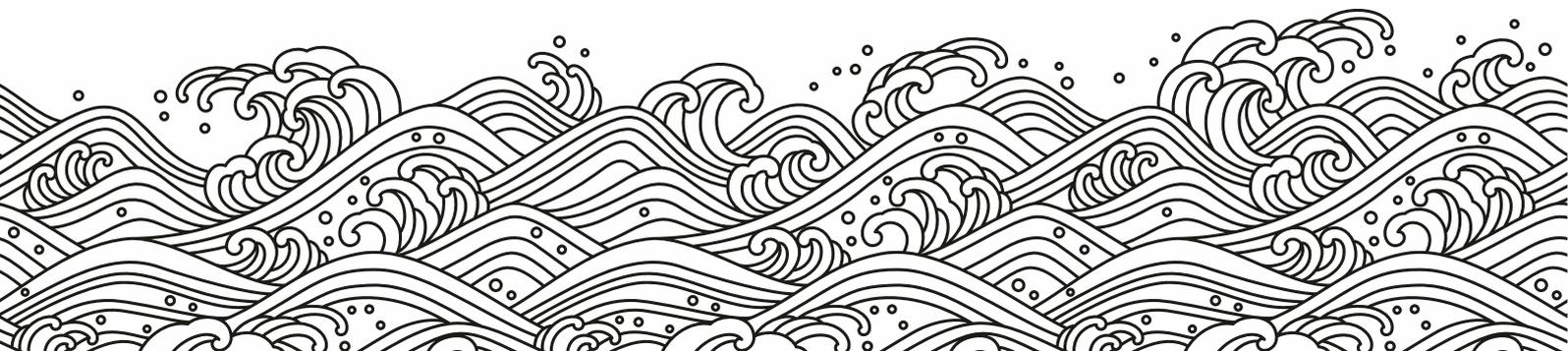
T32. CRUNCHY TUNA | 14,9
Thunfisch, Avocado, Frischkäse

T33. CRUNCHY SHRIMP | 13,9
Garnele, Avocado, Frischkäse

T34. CRUNCHY VEGGIE | 12,9
Gurke, Avocado, Frischkäse, Schnittlauch

T35. CRUNCHY TOFU | 12,9
Tofu, Gurke, Frischkäse, Schnittlauch

T36. CRUNCHY CHICKI | 12,9
Hühnerbrust, Gurke, Frischkäse, Schnittlauch



YOAKE ROLL

(8 STK.) (b,d,f,i,m,8)

Das sind die Spezial Rollen des Hauses, welche größer und mehr Zutaten beinhalten und zusätzlich mit unseren hausgemachten Soßen verfeinert werden.

H41. MARILYN MONROE | 13,9

Shrimp Tempura mit Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambierten Lachs

H42. FRENCH KISS | 12,9

Garnele mit Surimi, Frischkäse, Gurke, Rucola bedeckt mit Lachs

H43. SAKE SUPREME | 13,9

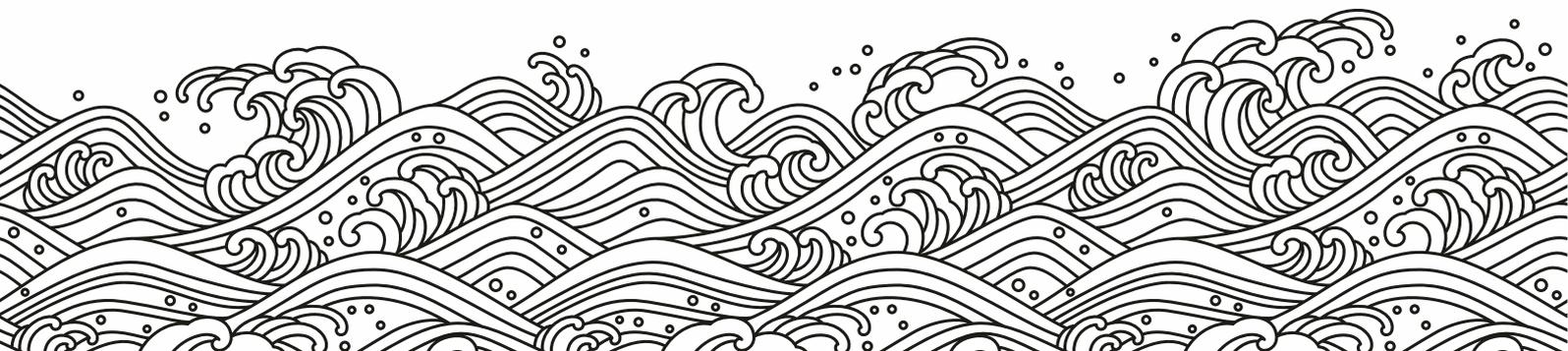
Lachs-Tatar, Gurke, Avocado, Frischkäse, mit Lachs bedeckt

H44. SIR ANTONIO MONTANA | 13,9

Ebi Tempura, Salzwasseraal, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobiko

H45. YOAKE SOULS ROLL | 13,9

Gurke, Avocado, Frischkäse, Rucola, bedeckt Tuna-Tatar



YOAKE ROLL

(8 STK.) (b,d,f,i,m,8)

Das sind die Spezial Rollen des Hauses, welche größer und mehr Zutaten beinhalten und zusätzlich mit unseren hausgemachten Soßen verfeinert werden.

H46. LADY IN RED | 13,9

Ebi Tempura, Frischkäse, Avocado, Frühlingszwiebeln,
bedeckt mit Tuna-Tatar

H47. BUTTERFLY | 12,9

Butterfisch, Frischkäse, Avocado, Gurke,
Schnittlauch, bedeckt mit Garnelen

H48. FUTO MAKI (5 Stk.) | 8,5

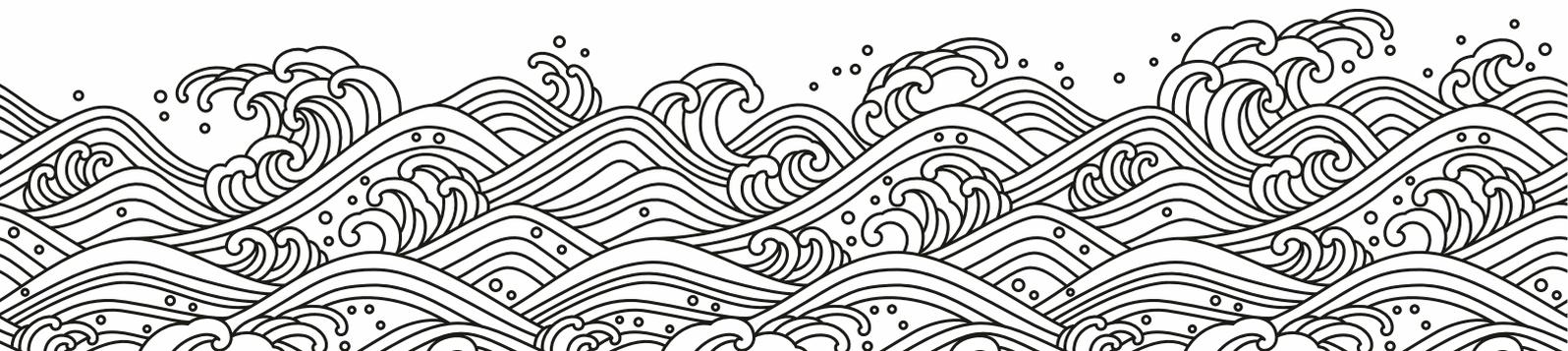
Bio-Lachs, Tuna, Avocado,
Gurke, Frischkäse, Schnittlauch

H49. YOAKE FREESTYLE | 15,5

Kreative Entfaltung unseres Sushi- Chefs!
Creative suprise from our sushi Chef

H50. YOAKE SPECIAL VEGGIE | 11,9

Tofu, Rucola, Avocado,
Gurke, Schnittlauch



SASHIMI

(5 STK.) ^(b,f)

Sashimi ist die purste Form von Sushi. Hier wird komplett auf alle Zutaten verzichtet.

Es ist lediglich der rohe, feine, frische Fisch.

S51. SAKE | 15,9

Bio-Lachs auf Wunsch flambiert

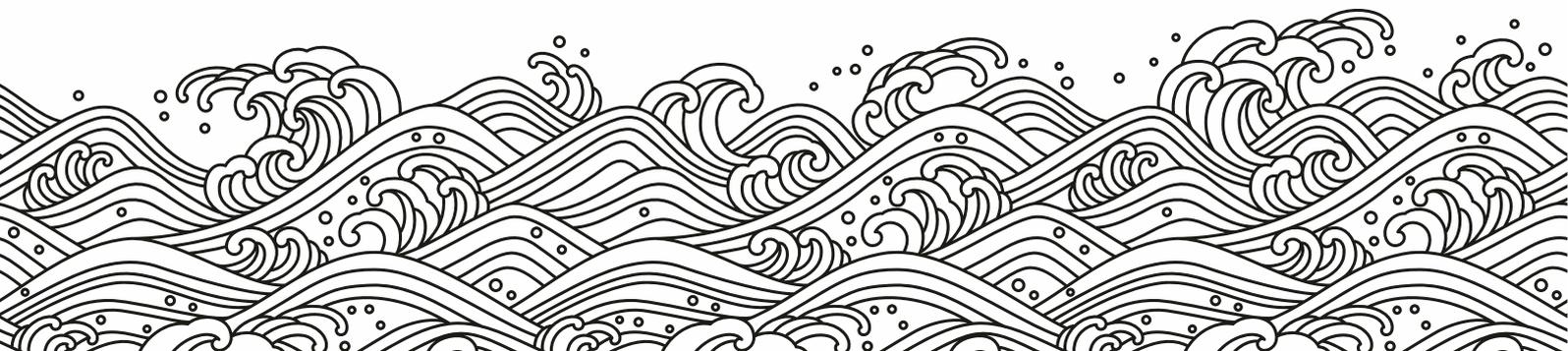
S52. TUNA | 17,9

Thunfisch

S53. BUTTERFISCH | 15,9

Butterfisch

S54. SASHIMI EXPERIENCE (10 Stk.) | 25,5



OMAKASE

„Ich überlasse es Ihnen!“ Hier lassen Sie den Sushi-Meister entscheiden!

OMAKASE (FÜR 1 PERSON)

O61. OMAKASE 1 | 17,9

1 Chef Recommendations Roll, 2 Nigiri, 1 Maki

O62. OMAKASE 2 | 18,9

1 Tempura Big Roll, 1 Maki, 3 Stk. Sashimi, Seetangsalat

O63. OMAKASE 3 | 18,9

1 Tempura Big Roll, 2 Nigiri, 3 Sashimi, Seetangsalat

OMAKASE (FÜR 2 PERSON)

O64. OMAKASE 4 | 36,9

1 Chef Recommendations, 1 Tempura Big Roll,
1 Maki, 2 Nigiri, 4 Sashimi, Seetangsalat

OMAKASE (FÜR 3 PERSON)

O65. OMAKASE 5 | 52,9

1 Chef Recommendations, 1 Tempural Big Roll, 1 Inside Out,
2 Maki, 3 Nigiri, 6 Sashimi, Seetangsalat



FÜR DIE KLEINEN

Gerichte können auch statt Süßkartoffelpommes
mit Reis serviert werden.

13. MRS. CHICKEN ^(f,i,m) | 7,9

Süßkartoffelpommes mit Chicken Kaarage

14. MR. SHRIMP ^(b,f,i,m,n,8) | 7,9

Süßkartoffelpommes mit Tempura Garnelen
und Unagi-Sauce

SWEET TIME

D71. MATCHA-LOVE ^(d) | 5,3

Grüntee-Eis im Eisbecher
mit Früchten und Erdnüssen bedeckt

D72. CRUNCHY BALL | 6,3

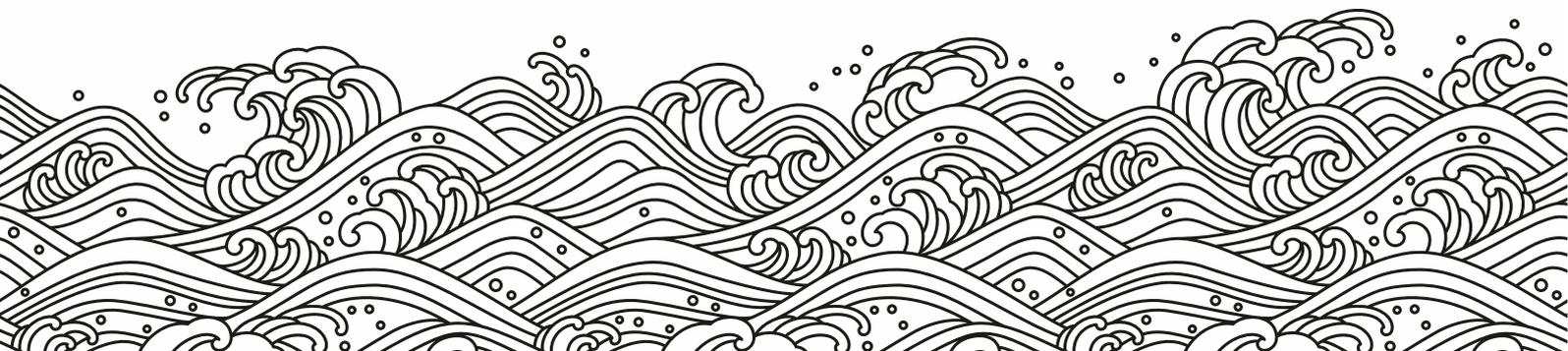
Crunchy Sesam Ball mit Schokosauce und Früchten

D73. MOCHI MOCHI | 6,3

3 verschiedene Mochi-Sorten mit Schokosauce und Früchten

D74. GEBRATENE BANANA | 4,9

mit Honig



DIE KLASSIKER!

AQUA MORELLI

Sprudel oder Naturell

0,25L | 2,7 - 0,75L | 6,5

COCA COLA, COLA ZERO,
FANTA, MEZZO MIX

0,33L | 3,7

TONIC WATER

Thomas Henry

0,2L | 2,7

GINGER ALE

Thomas Henry

0,2L | 2,7

NEKTAR

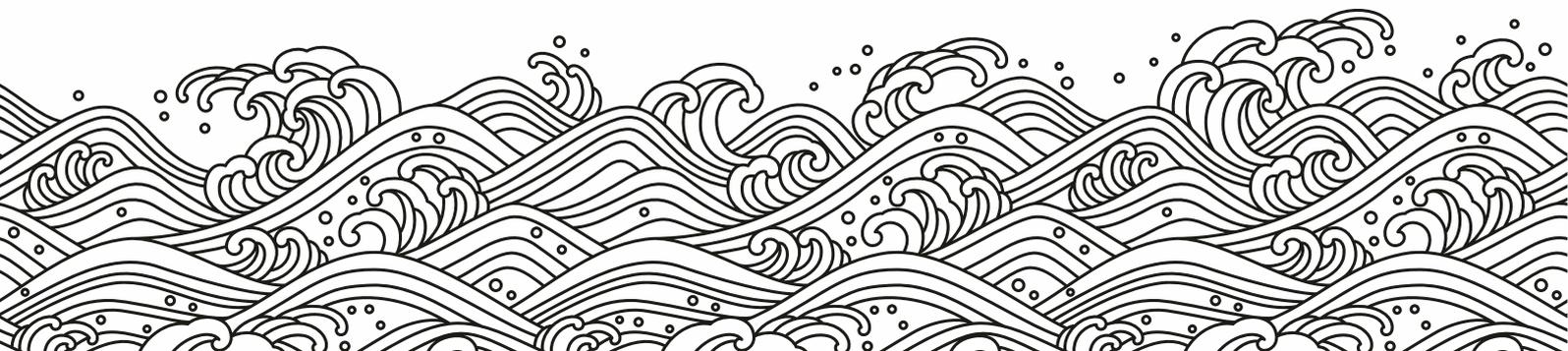
Apfel trüb, Mango, Johannisbeere,
Lychee, Maracuja

0,25L | 2,7 - 0,5L | 4,9

SCHORLE

Apfel trüb, Mango, Johannisbeere,
Lychee, Maracuja

0,25L | 2,5 - 0,5L | 4,5



HAUSLIMONADEN

LY-LY-LYCHEE-LIMONADE

Frische Limette, Lychee, Soda, Grenadine Sirup

6,5

GINGER-MINT-LIMONADE

Frische Limette, Ginger Beer, Minze, Soda

6,5

PINK-BERRY-LIMONADE

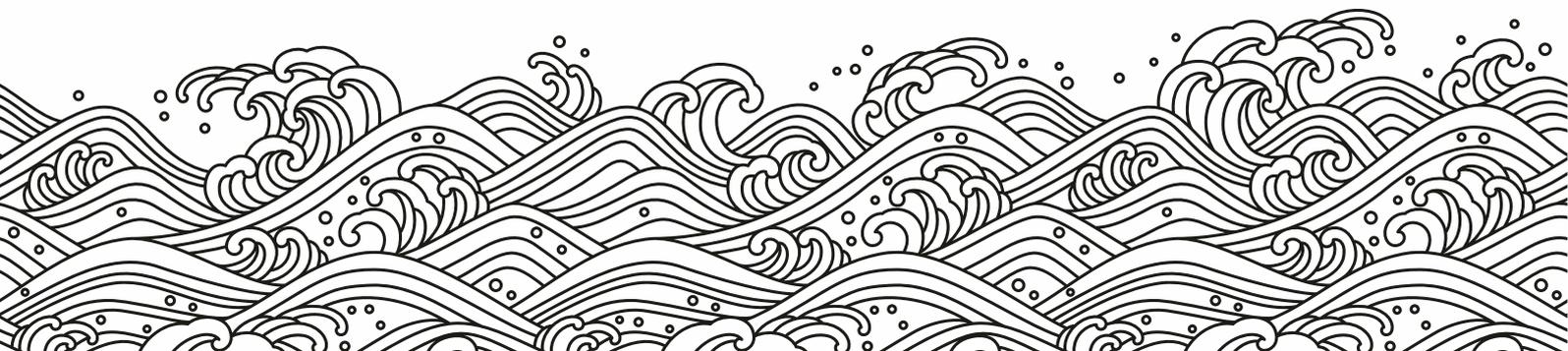
Frische Limette, Wildberry, Soda, Früchte

6,5

IPANEMA

Frische Limetten, Maracujasaft, Soda

6,9



BIER

KARLSBERG
Pils
0,33L | 3,5 - 0,5L | 4,5

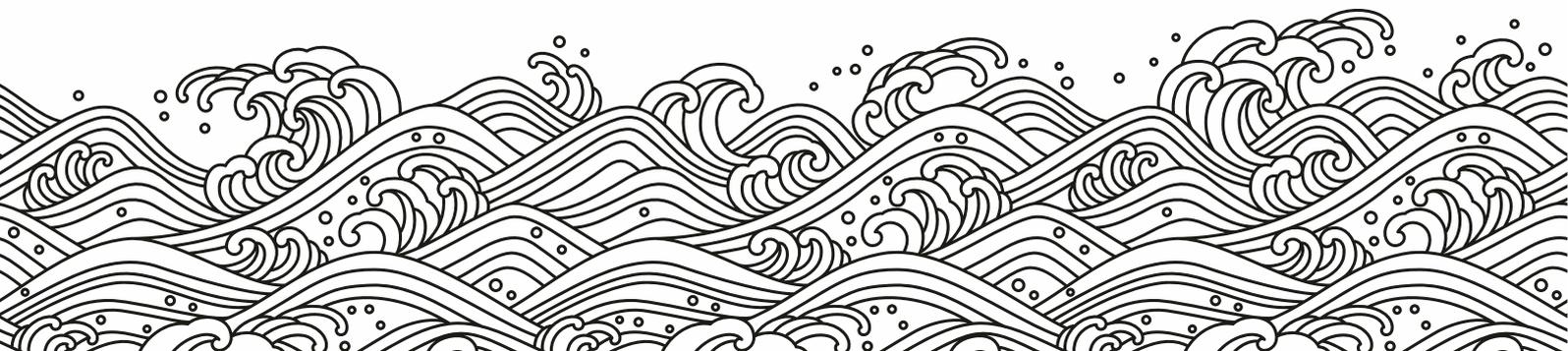
RADLER
0,33L | 3,5

KARLSBERG Pils
Alkoholfrei
0,33L | 3,5 - 0,5L | 4,5

RADLER
0,5L | 4,5

KARLSBERG WEIZEN
0,5L | 4,2

KARLSBERG WEIZEN
Alkoholfrei
0,5L | 4,2



APERITIF

LILLET BERRY

Lillet Blanc, Wildberry, Minze

0,2L | 6,5

LILLET TONIC

Lillet Blanc, Tonic-Water, Minze

0,2L | 6,5

HUGO

Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze

0,2L | 6,5

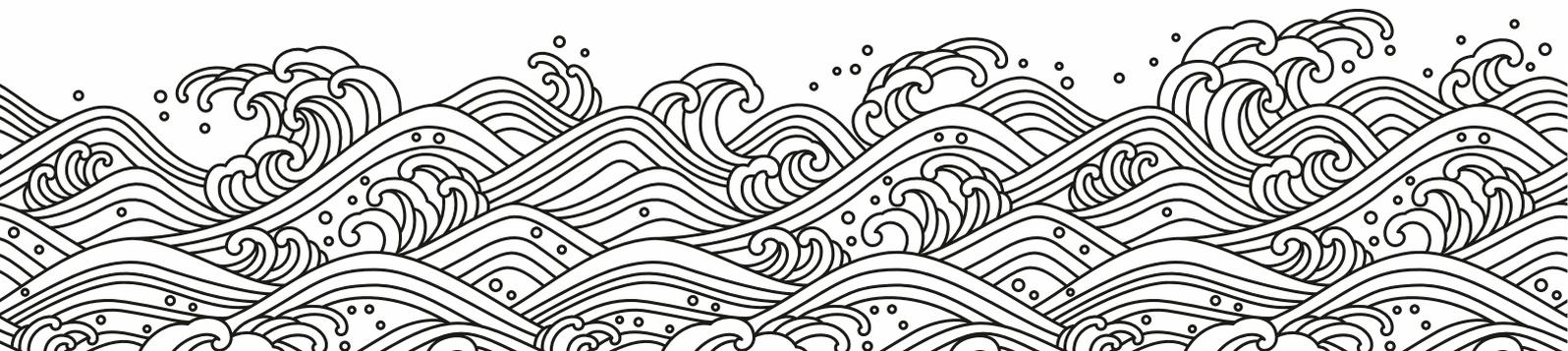
APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange

0,75L | 6,5

BOECKEL CREMANT PROSECCO

0,2L | 6,50 - 0,75L | 25,0



COCKTAILS

KYOTO

Japanese Craft Vodka, Ginger Ale,
brauner Zucker, Minze Limette
10,5

JAPANESE SUMMER CUP

Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale
10,5

YOAKE SOULS

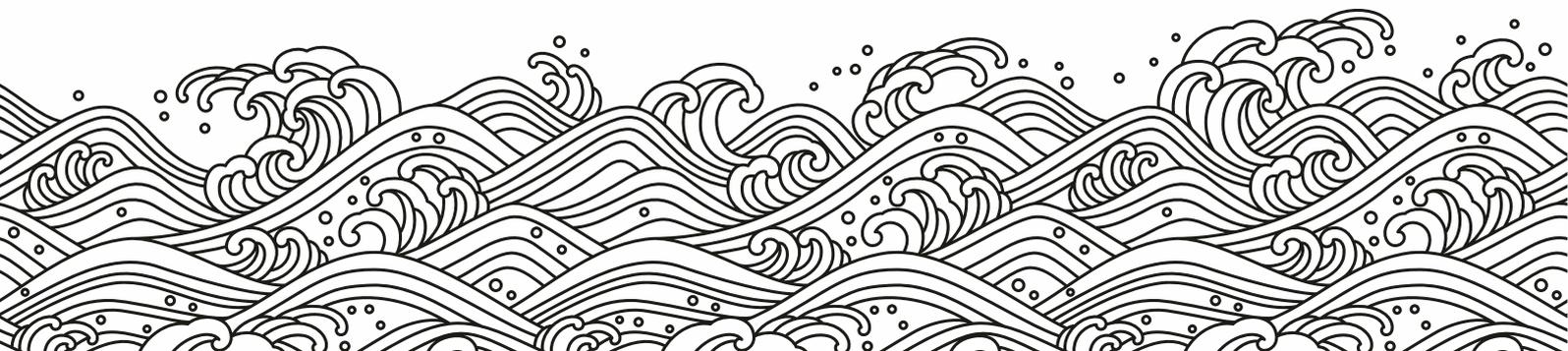
Japanese Gin, Tonic, Rosmarin, Limette
10,5

OSAKA

Four Roses Sour Whiskey, Mangosaft, Limetten
8,5

NAGOYA

Frische Limette, Japanese Gin, Berry
8,5



HOT DRINKS

KAFFEE

2,6

ESPRESSO

2,0

GRÜNER TEE / JASMIN TEE

2,9

INGWER TEE

mit Orange und Honig

3,5

ZITRONENGRAS TEE

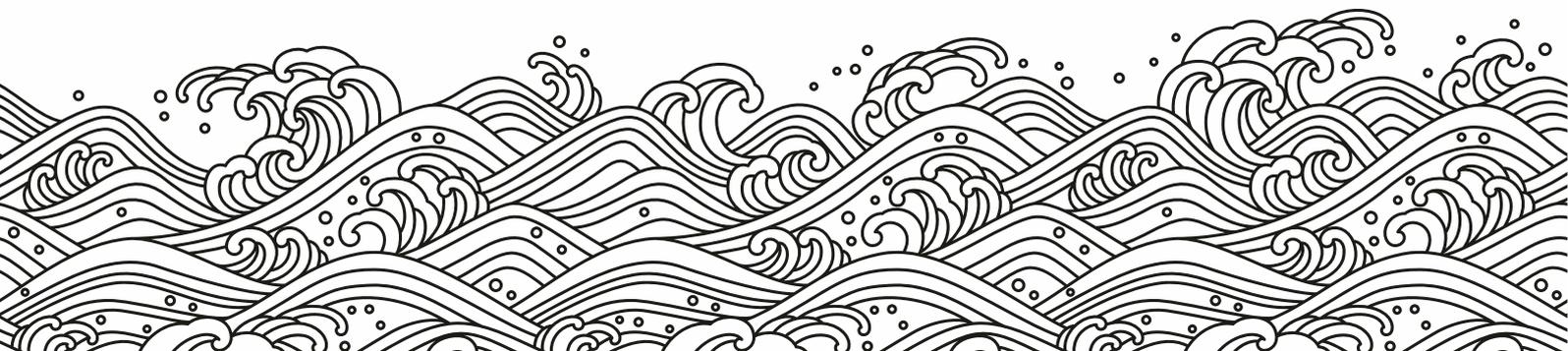
mit Limette und Honig

3,5

FRISCHER MINZ-INGWER TEE

mit Limette, Ingwer und Honig

3,5



WEIN

WEISSWEIN

RIESSLING

trocken

6,2

GRAUBURGUNDER

trocken

0,2L | 6,2 - 0,75L | 22,0

SAUVIGNON BLANC

trocken

0,2L | 6,5 - 0,75L | 23,0

ROTWEIN

PRIMITIVO

0,2L | 6,5 - 0,75L | 23,0

ROSE WEIN

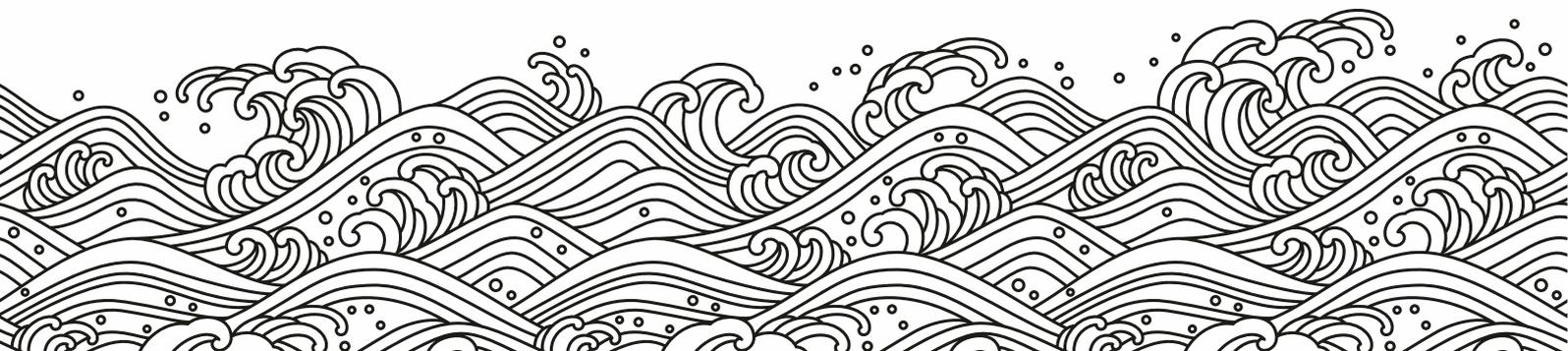
ROSE

0,2L | 6,5 - 0,75L | 23,0

SAKE

warm oder kalt

0,2L | 6,9



Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

-Ihr Yoake Team-

Inhaltsstoffe und Allergene dabei ist folgendes zu beachten:

- g (Dioxid und Sulfit): Weißwein und Rotwein, Prosecco, Rosewein, Lillet
 - 7 (Coffein): Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix
 - 1 (Farbstoffe): Ginger Ale, Aperol, Wild Berry
- 6 (Säuerungsmittel): Cola, Cola Zero, Fanta; Mezzo Mix, Ginger Bier, Tonic Water, Ginger Ale, Wasser, Wild Berry
 - 7 (koffeinhaltig): Kaffee

a <Eier> b <Fisch> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie> f <Sesam> g <Dioxid und Sulfit>
h <Erdnüsse> i <Weizengluten> j <Lupine>
k <Cashewnüsse> m <Sojabohnen> n <Weichtiere>

1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig> 4 <mit Süßungsmittel>
5 <enthält eine Phenylalaninquelle> 6 <Säuerungsmittel>
7 <koffeinhaltig> , 8 mit <Geschmacksverstärkern>

