

Liebe Freunde und Genießer der thailändischen Küche.

Die thailändische Küche zählt zu den besten der Welt. Wer schon einmal in Thailand war, kann bestätigen, dass sich die thailändische Küche durch schmackhaftes und fettarmes Essen auszeichnet. Als Zutaten werden fast nur Meeresfrüchte, Huhn, Ente, Schwein, Rind, Nudeln, Gemüse, Reis, Ingwer, Koriander, Curry, Knoblauch, Zitronengras, Kokosnuss, Kokosnussmilch, Thai Basilikum, verschiedene Arten von Chili und vieles mehr verwendet.

In den letzten Jahren haben wegen dem guten Geschmack und der Verwendung von naturbelassenen Lebensmitteln, immer mehr Europäer diese Küche kennen und lieben gelernt und es versuchen immer mehr, einige Menüs nachzukochen. Auf vielseitigen Wunsch der Genießer und Freunde von thailändischen Essen kochen wir auf Bestellung frische, hausgemachte thailändische Spezialitäten, die man als Mittagmenü essfertig mitnehmen, in der Betriebsküche oder am Abend bei sich daheim, selbst aufwärmen kann. Die Menüs können im Sparmarkt in Mäder oder Bregenz abgeholt werden. Alle hausgemachten und zubereiteten Speisen sind nach original thailändischen Rezepten, mit original thailändischen Gewürzen sowie frischen Kräutern gekocht. Zutaten wie Gemüse oder Fleisch werden aus unserer Region verwendet. Wir kochen auch Menüs aus unserem Katalog für Vereine oder private Feste aller Art. Die gekochten Menüs können im Sparmarkt Mäder in leihweise zur Verfügung gestellten Warmhalteboxen abgeholt werden.

Viele Kunden haben diese hausgemachten Spezialitäten probiert und angefragt, ob es Rezepte von den Menüs im Katalog gibt, damit sie das eine oder andere Menü selbst nachkochen können. Damit das nachgekochte Menü auch schmeckt, werden verschiedene Zutaten und echte thailändische Kräuter sowie asiatische Gewürze benötigt. Auf den folgenden Seiten ist für die einzelnen Menüs aufgelistet, welche Zutaten Sie für ein gutes Gelingen brauchen. Alle Zutaten bekommen Sie im Sparmarkt Daniel Schöpfer in Mäder, Neue Landstrasse 10. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und laden Sie ein, unsere Homepage www.die-thaikueche.tv zu besuchen.

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Thai Frühlingsrollen

Frühlingsrollenteig, Kraut, Karotten, Glasnudel, Jungzwiebel, Salzgewürz.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr.1 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Thai Frühlingsrollen mit Garnelen

Frühlingsrollenteig, Garnelen



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 2 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



3*

Frühlingsrollen Tungtong

Wan Tan Blätter, Schweinefaschiertes, Karotten, Jungzwiebel, Salzgewürz, Ei



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekokchten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 3 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Frittierter Garnelenkuchen

Garnelen, Paniermehl Sogi, Wasser, Pankobrotkrumen



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 4 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratenes Huhn in Pandanusblättern

Hühnerkeulenfleisch, Sesam, Pandanblätter, Black Sojasauce, Salzgewürz, Honig



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 5 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Grillte Hühnerspieße mit Erdnussauce

Diese Hühnerspieße können nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und werden nicht vor Ort zubereitet



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



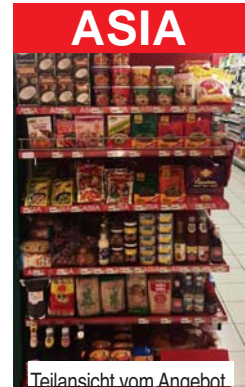
Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 6 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gegrillte Schweinefleischspieße mit Erdnuss-sauce

Schweinehals, Sahne, Pfeffer, Salzgewürz, Zucker, Korriander



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 7 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratener Reis mit Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Meeresfrüchten

Reis, Fleisch nach Wahl, Ei, Salzgewürz, Oystersauce



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekokchten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 8 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratener Reis mit Gemüse Kaupadpak

Reis, Gemüse, Ei, Salzgewürz, Oystersauce



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten
Gelingen von selbstgekochten
Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 9 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Würziges gebratenes Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch od. Meeressalzwürste mit Basilikumblätter Kau Padgaprau

Fleisch nach Wahl, Chili, Knoblauch, Basilikum, Ostersauce, Sohasauce, Salzgewürz, Bohnen, Zwiebel



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 10 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratener Reis mit Ananas

Ananas, Reis, Rosinen, Cashewnüsse, Zucker, Oystersauce, Sojasauce, Salzgewürz



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 11 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Dünne Reismudeln gebraten mit Tofu, Gemüse, Ei u. Erdnüssen mit Huhn, Schweinefleisch oder Meeresfrüchte Pad Thai

Dünne Reismudeln, Tofu, Ei, Gemüse nach Wahl, Sojabohne, hausgemachte Pad Thai Sauce, Erdnüsse, Limetten



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 12 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Würziger Fadennudelsalat mit Huhn, Schweinefleisch oder Meeresfrüchte

Hackfleisch nach Wahl, Glasnudeln, Chili, Knoblauch, Zucker, Korriander, Fischsauce, Limetten, Stangensellerie, Korrianderwurzeln, Zwiebeln, Tomaten

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilansicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilansicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilansicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 13 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



14*

Würziger Garnelen-Salat

Garnelen, Glasnudeln, Chili, Knoblauch, Zucker, Korriander, Fischsauce, Limetten, Stangensellerie, Korrianderwurzeln, Zwiebeln, Tomaten

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 14 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Würziger Hackfleischsalat mit Huhn, Schweine- oder Rindfleisch

Hackfleisch nach Wahl, Chilipulver, Reispulver, Fischsauce, Limettensaft, Schnittlauch, Korriander, Minze, Knoblauch



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 15 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Huhn, Garnelen oder Schweinefleisch gebraten, mit Cashew-Nüssen

Fleisch nach Wahl, Cashewnüsse, Jungzwiebeln, versch. Paprika, Sojasauce, Oystersauce, Zucker, hausgemachte Chilisaucen, Gogi Paniermehl, Salzgewürz, Knoblauch



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 16 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch od. Meeresfrüchte in süß-saurer Sauce

Fleisch nach Wahl, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Knoblauch, Zucker, Babymais, Ananas



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 17 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratenes Gemüse

Verschiedenes Gemüse, Tomaten, Sojasauce, Oystersauce, Zucker, Salzgewürz



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 18 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Garnelensuppe Tom Yam Gung

Garnelen, Limettensaft, Schalotten, Fischsauce, Zitronengras, Tomaten, Champignon, Gangerwurzel, Salzgewürz, Korriander, Knoblauch

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 19 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Hühnersuppe mit Kokosmilch Tom Haka Kai

Hühnerfleisch, Kokosmilch, Knoblauch, Champignon, Tomaten, Salz, Korriander, Schalotten, Zitronengras, Limettensaft, Fischsauce

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 20 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Rotes Curry mit Huhn, Rind-, Puten- oder Schweinefleisch

Fleisch nach Wahl, rote Currypaste, Kokosmilch, Zucker, Salz, Basilikum, verschiedenes Gemüse



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 21 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gegrillte Ente oder Huhn in rotem Curry

Rote Currypaste, Ente, Cherrytomaten, Trauben weiß, Ananas, Basilikum, kleine Auberginen, Salz, Fischsauce, Kokosmilch

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 22 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Grünes Curry mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Huhn oder Fisch

Grüne Currypaste, Ente, Cherrytomaten, Trauben weiß, Ananas, Basilikum, kleine Auberginen, Salz, Fischsauce, Kokosmilch

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 23 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Schweinefleisch oder Huhn in Massamancurry

Massamancurrypasta, Kartoffel, Fleisch, Kokosmilch, Tamarinsauce, Fischsauce, Palmzucker, Zwiebel, Erdnüsse



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 24 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Gebratener Fisch mit Chili- oder süß- saurer Sauce

Fisch nach Wahl, verschiedene Paprika, Knoblauch, Ananas, Zwiebel, Tomaten, Chilisauce, Fischsauce, Zucker, Salzgewürz, Babymais

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 25 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



26*

Schweinefleisch, Huhn, Rindfleisch od. Meeresfrüchte in Panaeng-Curry

Panaeng-Currypasta, Kokosmilch, Fischsauce, Zucker, Salz, Fleisch nach Wahl, Kaffernlimettenblätter



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



ASIA



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 26 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Frühlingsrolle, vegetarisch

Diese Frühlingsrollen können nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und werden nicht vor Ort zubereitet



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



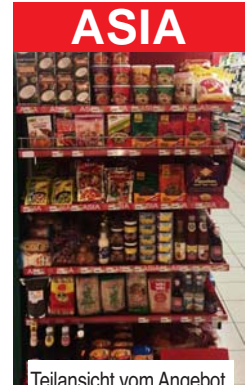
Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekokchten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 27 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Frühlingsrolle, mit gemischtem Hackfleisch (Rind und Schwein). Auf Wunsch auch mit Huhn.

Diese Frühlingsrollen können nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und werden nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekokchten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 28 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Hühnerfleisch mit Cashew- kernen

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 29 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



30*

Hühnerfleisch mit Ingwer und Pilzen

Hühnerfleisch, Ingwer, Champignon, Zwiebel, Ostersauce, Sojasauce, Salzgewürz, Zucker, Zwiebel



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 30 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



31*

Meeresfrüchte mit Chilipaste

Meeresfrüchte, Chilipaste, Knoblauch, Zwiebel, Basilikum, Salzgewürz, Zucker, Fischsauce



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

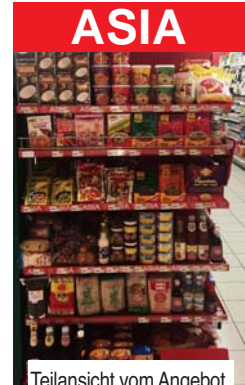
Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekokchten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 31 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Grünes Curry mit Hühnerfleisch und Reisnudeln

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 32 Garnelen mit Zucker-
erbsen in süß-saurer
Sauce

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Garnelen mit Zuckererbsen in süß-saurer Sauce

Garnelen, Zuckererbsen, Oystersauce, Sojasauce, Salz, Tomaten, Knoblauch, Zucker



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 33 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Knusprige Reislaibchen mit Erdnuß u. thailändischem Wurstsalat

Reis, Eier, Rote Currypaste, Kokosflocken, Öl, Limettensaft, Korriander, Schnittlauch



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 34 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Garnelen mit (Romanesco, Broccoli oder Karfiol) in süß-saurer Sauce

Romanesco, Broccoli oder Karfiol, Garnelen, Zuckerkorn, Ostersauce, Sojasauce, Salz, Tomaten, Knoblauch, Zucker

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 35 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



36*

Entensalat mit verschiedenen Kräutern

Entenfilet, Minze, Korriander, Schnittlauch, Zitronengras, Schalotten, Reispulver, Chilipulver, Limettensaft, Fischsauce, Oystersauce

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 36 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Sommerrollen, mit Hackfleisch, Ei und frischem Gemüse

Reisblätter, Karotten, Reisnudeln, Fleisch nach Wahl, Ei, Korriander, Salat, Sojabohnen, hausgemachte Chilisauce mit Erdnüssen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten
Gelingen von selbstgekochten
Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

ASIA



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 37 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Grünes Curry mit Hühnerfleisch (auch Schweine- und Rindfleisch)

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



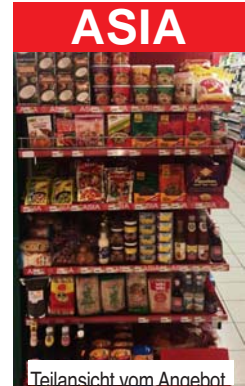
Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 38 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Frühlingsrollen

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



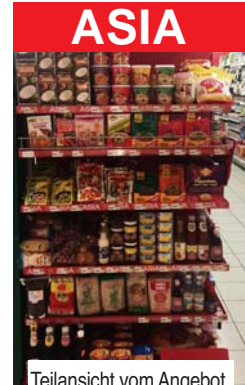
Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekokchten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 39 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Papayasalat

Papaya oder Kohlrabi, Chili, Knoblauch, Fischsauce, Limettensaft, Tomaten, Zucker



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 40 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Fleischknödel in rotem Curry mit Bambus- sprossen

Rote Currypaste, Salz, Zucker, Kokosmilch, Basilikum, Bambussprossen, Fleischknödel



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



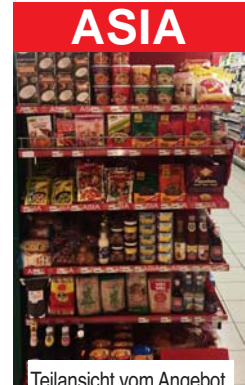
Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekokten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 41 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Würziger Schweine fleischsalat

Glasnudel, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Stangen-sellerie, Korriander, Schnittlauch, Limettensaft, Fischsauce, Zucker, Tomaten, Korrianderwurzeln

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaiküche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 42 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Thailändisches Raclette oder Fondue

Dieses Menü kann nur zum selbst Fertigmachen im Geschäft abgeholt werden und wird nicht vor Ort zubereitet.



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität

ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 43 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter [Gratisdownloads](#)

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Curryreis mit Fisch und Gemüse

Reis, Currypulver, Kokosmilch, Salz, Zucker, Fisch, verschiedenes Gemüse



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 44 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Zutaten, die Sie brauchen, wenn Sie hausgemachte **THAI** Spezialitäten nach original thailändischen Rezepten selbst kochen
Über die zu verwendenden Mengen können wir keine Angaben machen, da die Geschmäcker, Ansprüche an die Größen der Portionen sowie Lebensmittelverträglichkeiten verschieden sind.



Kokosmilch-reis mit Man-go oder Eier-pudding

Mango, Kokosmilch, Klebreis, Ei, Zucker, Salz



Teilsicht vom Kräuter- & Gemüseangebot



Teilsicht vom Angebot hausgemachte Soßen

Beachten Sie bitte unsere große Auswahl an frischen thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten, asiatischen Gewürzen und hausgemachten Saucen. Informationen über die Anwendung der Kräuter, Gewürze und Saucen die wir bei Kochvorführungen, kochen bei Ihnen daheim, in Vereinen und Anlässen oder Festen aller Art vor Ort verwenden, entnehmen Sie bitte der Homepage www.die-thaikueche.tv

Wir bieten und ergänzen laufend und nach Kundenwünschen die original

THAI Kräuter- & Gemüseauswahl
in frischer Qualität



ASIA Gewürze die Sie zum guten Gelingen von selbstgekochten Menüs aus dem Menükatalog brauchen.



Teilsicht vom Angebot der asiatischen Gewürze

* Menü Nr. 45 im Katalog Menüauswahl auf unserer Homepage unter Gratisdownloads

Dafür werden die frischen, thailändischen Kräuter- und Gemüsesorten verwendet

<p>Thai Basilikum Für rotes Curry, grünes Curry od. Panaeng Curry Peel Sator Für Salate Wasser Spinat Für Wokgerichte Pak Wan Für Wokgerichte Thai Mini Aubergine Für rotes, grünes oder Panaeng Curry</p>	<p>Young tamarind leaf Für Hühnersuppe Pfefferminze Für Hühnersalat oder Fleischsalat Enoki Mushroom Für Suppen oder Wokgerichte Red morning glory Für roh essen als Snack Winged bean Für roh essen als Snack</p>
<p>Phak Sator Für Salate Cha Om Blätter Für Wokgerichte od. zum Panieren Pak Kan Jong Für Salate oder roh essen Hedhunu Pilze Für Wokgerichte Gatin Für Salate</p>	<p>Phak sator Für Salate Kradon Für roh essen als Snack Mango Für roh essen als Snack (saure Mango) Young tamarind Für roh essen als Snack Pak lin fa Für grillen und kochen</p>
<p>Morcheln Für Wokgerichte oder Suppen Frühlingszwiebeln Für Wokgerichte, Nudelgerichte oder Salate Tumeric Für Suppe, Wokgerichte oder roh essen Grüne Papaya Für Salate Lao Dill Für Fischgerichte oder Salate</p>	<p>Long Kong Obst zum roh essen als Snack Baby corn Für Wok Sesban flower Für kochen Morinda leaf Für kochen Ingwer Für kochen</p>
<p>Chinesischer Schnittlauch Für Wok- od. Nudelgerichte, Salate Thai Aubergine Für rotes, grünes oder Panaeng Curry Thai Oliven Für Papayasalat Yanang Blätter Für Wokgerichte Lange Bohnen Für Salate, grünes Curry oder Wokgerichte</p>	<p>Mango Für roh essen als Snack Rambutan Zum roh essen Sesban flower Zum roh essen, kochen, fritieren Ma uek Fruit Zum roh essen (Obst) Keaw mung gorn Zum roh essen</p>
<p>Mangosa Blumen Zum Fritieren Babymais Für Wokgerichte Grüner Pfeffer Für grünes Curry oder Wokgerichte Luk liang Für rotes Curry mit Huhn Pak Chee euro Für Suppen, Wok mit Nudeln</p>	<p>Ei Tofu - 7 C (T12) Für Suppe, fritieren, Wok Mango klein Zum roh essen Mara Jeen Für Suppe, Salat, Rotcurry Young tamarind Zum roh essen, Salat, kochen Fresh Durian Meat Zum roh essen (Obst)</p>
<p>Roter Thai Chili Für Papayasalat, Fleisch- od. Wokgerichte Kämpfer Für Wokgerichte, Suppen oder rotes Curry Zitronengras Für Suppen (Tom Yum Gung, Tom Haka Gai) Galangawurzel Für Suppen (Tom Yum Gung, Tom Haka Gai) Koriander Für Suppen, gebratene Nudeln und / oder Reis</p>	<p>Baby corn Zum essen Ma uek Fruit Zum roh essen (Frucht) Banana flower Zum roh essen, Suppe Sesbania flower Zum roh essen (Obst) Red morning glory Zum roh essen, kochen fritieren</p>
<p>Bai-Yo-Blätter Für Fischgerichte oder rotes Curry Knöterich Für Salate (Fleisch oder Huhn), roh essen Onien flower Für Wokgerichte oder diverse Fleischgerichte Kanana Für Wokgerichte, Nudelgerichte od. Reisgerichte Schnittlauchblumen Für Wokgerichte und div. Fleischgerichte Zuckererbsen Für Wokgerichte oder Nudelgerichte</p>	<p>Kradon Zum roh essen Winged bean Zum roh essen, Salat Cha pu leaf Zum roh essen, kochen Burbog Zum roh essen und Saft machen Naem àĚ Rohwurst 180 g Zum roh essen & braten Mushroom Für Wok und Suppen</p>