

Speiseplan 10. KW	Montag, 03.03.25	Dienstag, 04.03.25	Mittwoch, 05.03.25	Donnerstag, 06.03.25	Freitag, 07.03.25	Samstag, 08.03.25	Sonntag, 09.03.25																																																																																																																
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,F</td><td>543kj</td><td>1,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td>G</td><td>L1,1,3</td><td>4,5 F</td><td>17,1 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td><td>7,7 BE</td></tr></table>	R	A1,C,F	543kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA			G	L1,1,3	4,5 F	17,1 KH	4,7 EW			7,7 BE	Königsberger Kloppse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>450kj</td><td>1,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,0 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>L1,1</td><td>3,3 F</td><td>12,4 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td><td>5,8 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA				L1,1	3,3 F	12,4 KH	6,6 EW			5,8 BE	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>429kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>9,0 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td><td>3,8 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,2,3	429kj	2,3 g.F	1,9 ZU	1,2 SA					5,5 F	9,0 KH	3,2 EW			3,8 BE	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>487kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>L1,1,3</td><td>3,2 F</td><td>14,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td><td>6,5 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G	487kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA				L1,1,3	3,2 F	14,8 KH	6,6 EW			6,5 BE	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,1</td><td>468kj</td><td>2,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>11,0 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td>4,4 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,1	468kj	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA					5,8 F	11,0 KH	3,8 EW			4,4 BE	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,1,1</td><td>499kj</td><td>1,8 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,9 F</td><td>11,2 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td>5,0 BE</td></tr></table>	S	A1,1,1	499kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA					5,9 F	11,2 KH	4,3 EW			5,0 BE	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,E,G,3</td><td>419kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>14,1 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td><td>5,3 BE</td></tr></table>	G	A1,E,G,3	419kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA					1,9 F	14,1 KH	6,4 EW			5,3 BE
R	A1,C,F	543kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA																																																																																																																		
G	L1,1,3	4,5 F	17,1 KH	4,7 EW			7,7 BE																																																																																																																
S	A1,C,G	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA																																																																																																																		
	L1,1	3,3 F	12,4 KH	6,6 EW			5,8 BE																																																																																																																
S	A1,G,1,2,3	429kj	2,3 g.F	1,9 ZU	1,2 SA																																																																																																																		
		5,5 F	9,0 KH	3,2 EW			3,8 BE																																																																																																																
S	A1,C,G	487kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA																																																																																																																		
	L1,1,3	3,2 F	14,8 KH	6,6 EW			6,5 BE																																																																																																																
S	A1,G,1,1	468kj	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA																																																																																																																		
		5,8 F	11,0 KH	3,8 EW			4,4 BE																																																																																																																
S	A1,1,1	499kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA																																																																																																																		
		5,9 F	11,2 KH	4,3 EW			5,0 BE																																																																																																																
G	A1,E,G,3	419kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA																																																																																																																		
		1,9 F	14,1 KH	6,4 EW			5,3 BE																																																																																																																
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>384kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>14,3 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td><td>6,2 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I	384kj	0,3 g.F	2,1 ZU	1,3 SA					1,0 F	14,3 KH	6,3 EW			6,2 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1,2</td><td>332kj</td><td>0,8 g.F</td><td>4,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>13,1 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td><td>6,0 BE</td></tr></table>	V	G,1,2	332kj	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA					1,7 F	13,1 KH	3,2 EW			6,0 BE	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,1</td><td>336kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>10,7 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td>4,6 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA					2,1 F	10,7 KH	4,6 EW			4,6 BE	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,G,1</td><td>514kj</td><td>1,7 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>12,2 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td><td>5,8 BE</td></tr></table>	R	A1,C,G,1	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	1,0 SA					4,1 F	12,2 KH	8,4 EW			5,8 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>390kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>13,3 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td><td>6,0 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I	390kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,0 SA					1,0 F	13,3 KH	6,7 EW			6,0 BE	Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,1,1</td><td>295kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>10,1 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td>4,6 BE</td></tr></table>	S	A1,1,1	295kj	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA					1,0 F	10,1 KH	3,8 EW			4,6 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>271kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td><td>3,6 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I	271kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA					0,8 F	8,0 KH	5,4 EW			3,6 BE
G	A1,F,G,I	384kj	0,3 g.F	2,1 ZU	1,3 SA																																																																																																																		
		1,0 F	14,3 KH	6,3 EW			6,2 BE																																																																																																																
V	G,1,2	332kj	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA																																																																																																																		
		1,7 F	13,1 KH	3,2 EW			6,0 BE																																																																																																																
F	A1,D,G,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA																																																																																																																		
		2,1 F	10,7 KH	4,6 EW			4,6 BE																																																																																																																
R	A1,C,G,1	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	1,0 SA																																																																																																																		
		4,1 F	12,2 KH	8,4 EW			5,8 BE																																																																																																																
G	A1,F,G,I	390kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,0 SA																																																																																																																		
		1,0 F	13,3 KH	6,7 EW			6,0 BE																																																																																																																
S	A1,1,1	295kj	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA																																																																																																																		
		1,0 F	10,1 KH	3,8 EW			4,6 BE																																																																																																																
S	A1,G,I	271kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA																																																																																																																		
		0,8 F	8,0 KH	5,4 EW			3,6 BE																																																																																																																
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,1</td><td>313kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td>3,5 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,1	313kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA					2,0 F	8,0 KH	5,7 EW			3,5 BE	Geflügel-Schschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,E,I</td><td>417kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>15,7 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td>5,9 BE</td></tr></table>	G	A1,E,I	417kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA					1,4 F	15,7 KH	5,7 EW			5,9 BE	Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>461kj</td><td>2,2 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>L1,1,3</td><td>5,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td><td>4,4 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G	461kj	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA				L1,1,3	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW			4,4 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,1,1</td><td>622kj</td><td>2,1 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>7,2 F</td><td>12,8 KH</td><td>7,7 EW</td><td></td><td></td><td>5,9 BE</td></tr></table>	G	A1,1,1	622kj	2,1 g.F	1,6 ZU	0,9 SA					7,2 F	12,8 KH	7,7 EW			5,9 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,J</td><td>492kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>15,7 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td><td>5,9 BE</td></tr></table>	G	A1,C,F,G,I,J	492kj	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA					3,1 F	15,7 KH	6,5 EW			5,9 BE	Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>456kj</td><td>2,1 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>13,0 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td>6,3 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	456kj	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA					4,4 F	13,0 KH	4,0 EW			6,3 BE	Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,1,1</td><td>468kj</td><td>0,4 g.F</td><td>4,8 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>20,3 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td>7,8 BE</td></tr></table>	V	A1,1,1	468kj	0,4 g.F	4,8 ZU	1,8 SA					1,3 F	20,3 KH	3,4 EW			7,8 BE
S	A1,G,1,1	313kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA																																																																																																																		
		2,0 F	8,0 KH	5,7 EW			3,5 BE																																																																																																																
G	A1,E,I	417kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA																																																																																																																		
		1,4 F	15,7 KH	5,7 EW			5,9 BE																																																																																																																
S	A1,C,G	461kj	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA																																																																																																																		
	L1,1,3	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW			4,4 BE																																																																																																																
G	A1,1,1	622kj	2,1 g.F	1,6 ZU	0,9 SA																																																																																																																		
		7,2 F	12,8 KH	7,7 EW			5,9 BE																																																																																																																
G	A1,C,F,G,I,J	492kj	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA																																																																																																																		
		3,1 F	15,7 KH	6,5 EW			5,9 BE																																																																																																																
V	A1,C,G,1	456kj	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA																																																																																																																		
		4,4 F	13,0 KH	4,0 EW			6,3 BE																																																																																																																
V	A1,1,1	468kj	0,4 g.F	4,8 ZU	1,8 SA																																																																																																																		
		1,3 F	20,3 KH	3,4 EW			7,8 BE																																																																																																																
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü- Aufpreis + 1,70 € <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td>4,0 BE</td></tr></table>	S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA					3,0 F	9,3 KH	5,9 EW			4,0 BE	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,3</td><td>489kj</td><td>1,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>14,0 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td><td></td><td>6,6 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,3	489kj	1,4 g.F	0,6 ZU	0,8 SA					3,2 F	14,0 KH	7,0 EW			6,6 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,1,1</td><td>528kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>16,5 KH</td><td>8,0 EW</td><td></td><td></td><td>7,6 BE</td></tr></table>	G	A1,G,1,1	528kj	0,4 g.F	1,8 ZU	1,5 SA					1,2 F	16,5 KH	8,0 EW			7,6 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,1</td><td>304kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td><td>3,9 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,1	304kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA					1,5 F	8,7 KH	5,4 EW			3,9 BE	Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Menü- Aufpreis + 1,00 € <table border="1"><tr><td>S F</td><td>A1,D,I</td><td>487kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>1,2,3</td><td>4,9 F</td><td>11,6 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td><td>4,6 BE</td></tr></table>	S F	A1,D,I	487kj	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA				1,2,3	4,9 F	11,6 KH	6,5 EW			4,6 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,1</td><td>399kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>13,8 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td>5,5 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,1	399kj	0,6 g.F	2,6 ZU	1,2 SA					2,3 F	13,8 KH	4,6 EW			5,5 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln Menü- Aufpreis + 1,70 € <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,1</td><td>339kj</td><td>0,0 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>8,2 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td><td></td><td>3,8 BE</td></tr></table>	R	A1,1	339kj	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA					1,2 F	8,2 KH	8,1 EW			3,8 BE
S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA																																																																																																																		
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW			4,0 BE																																																																																																																
S	A1,G,1,3	489kj	1,4 g.F	0,6 ZU	0,8 SA																																																																																																																		
		3,2 F	14,0 KH	7,0 EW			6,6 BE																																																																																																																
G	A1,G,1,1	528kj	0,4 g.F	1,8 ZU	1,5 SA																																																																																																																		
		1,2 F	16,5 KH	8,0 EW			7,6 BE																																																																																																																
S	A1,G,1,1	304kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA																																																																																																																		
		1,5 F	8,7 KH	5,4 EW			3,9 BE																																																																																																																
S F	A1,D,I	487kj	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA																																																																																																																		
	1,2,3	4,9 F	11,6 KH	6,5 EW			4,6 BE																																																																																																																
F	A1,D,G,1	399kj	0,6 g.F	2,6 ZU	1,2 SA																																																																																																																		
		2,3 F	13,8 KH	4,6 EW			5,5 BE																																																																																																																
R	A1,1	339kj	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA																																																																																																																		
		1,2 F	8,2 KH	8,1 EW			3,8 BE																																																																																																																

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>383kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>15,7 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td>6,6 BE</td></tr></table>	V	A1,F,G,I,1	383kj	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA					1,0 F	15,7 KH	3,4 EW			6,6 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>458kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,2 F</td><td>8,5 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td><td>3,8 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	458kj	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA					6,2 F	8,5 KH	4,9 EW			3,8 BE	Kürbiscurry mit Reis <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1,1</td><td>414kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>17,4 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td><td></td><td>7,2 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1,1	414kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA					2,5 F	17,4 KH	2,0 EW			7,2 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,A,4,C</td><td>440kj</td><td>0,3 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>G,1,1,3</td><td>1,6 F</td><td>18,3 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td><td>6,7 BE</td></tr></table>	V	A1,A,4,C	440kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA				G,1,1,3	1,6 F	18,3 KH	3,5 EW			6,7 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1,1</td><td>380kj</td><td>2,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td>4,9 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1,1	380kj	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA					3,3 F	10,6 KH	3,7 EW			4,9 BE	 <p>seit über 40 Jahren</p> <p>040-727 6727 Fax 040-727 6720 www.hanse-menuedienst.de</p>																																	
V	A1,F,G,I,1	383kj	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA																																																																																																																		
		1,0 F	15,7 KH	3,4 EW			6,6 BE																																																																																																																
V	A1,C,G,1	458kj	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA																																																																																																																		
		6,2 F	8,5 KH	4,9 EW			3,8 BE																																																																																																																
V	A1,G,1,1	414kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA																																																																																																																		
		2,5 F	17,4 KH	2,0 EW			7,2 BE																																																																																																																
V	A1,A,4,C	440kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA																																																																																																																		
	G,1,1,3	1,6 F	18,3 KH	3,5 EW			6,7 BE																																																																																																																
V	A1,G,1,1	380kj	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA																																																																																																																		
		3,3 F	10,6 KH	3,7 EW			4,9 BE																																																																																																																
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,1,1</td><td>301kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td>4,2 BE</td></tr></table>	R	A1,1,1	301kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA					1,9 F	9,2 KH	3,7 EW			4,2 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügelwienener <table border="1"><tr><td>G</td><td>1,1,2,3</td><td>317kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td>4,1 BE</td></tr></table>	G	1,1,2,3	317kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA					2,8 F	8,9 KH	3,6 EW			4,1 BE	Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>663kj</td><td>3,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>1,2,3</td><td>7,4 F</td><td>17,3 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td><td>7,5 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I	663kj	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA				1,2,3	7,4 F	17,3 KH	5,5 EW			7,5 BE	Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,1,1,2,3</td><td>351kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>9,1 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td>4,4 BE</td></tr></table>	G	A1,1,1,2,3	351kj	0,3 g.F	0,2 ZU	0,3 SA					4,2 F	9,1 KH	3,1 EW			4,4 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,E,I</td><td>396kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>14,3 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td><td>6,4 BE</td></tr></table>	G	A1,E,I	396kj	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA					1,7 F	14,3 KH	4,2 EW			6,4 BE	<p>Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</p>  <p>Dessert immer inklusive!</p>																																	
R	A1,1,1	301kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA																																																																																																																		
		1,9 F	9,2 KH	3,7 EW			4,2 BE																																																																																																																
G	1,1,2,3	317kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA																																																																																																																		
		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW			4,1 BE																																																																																																																
S	A1,G,I	663kj	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA																																																																																																																		
	1,2,3	7,4 F	17,3 KH	5,5 EW			7,5 BE																																																																																																																
G	A1,1,1,2,3	351kj	0,3 g.F	0,2 ZU	0,3 SA																																																																																																																		
		4,2 F	9,1 KH	3,1 EW			4,4 BE																																																																																																																
G	A1,E,I	396kj	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA																																																																																																																		
		1,7 F	14,3 KH	4,2 EW			6,4 BE																																																																																																																
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>744kj</td><td>4,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>J1,3</td><td>10,1 F</td><td>13,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td><td>4,2 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G	744kj	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA				J1,3	10,1 F	13,1 KH	8,5 EW			4,2 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table border="1"><tr><td>S</td><td>C,G,1,1,2,3</td><td>379kj</td><td>2,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>4,0 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td><td>1,0 BE</td></tr></table>	S	C,G,1,1,2,3	379kj	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA					5,0 F	4,0 KH	6,8 EW			1,0 BE	Salatteller Köttbullar mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table border="1"><tr><td>V</td><td>C,G,1,1,3</td><td>296kj</td><td>1,1 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>7,5 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td><td>2,7 BE</td></tr></table>	V	C,G,1,1,3	296kj	1,1 g.F	3,1 ZU	0,5 SA					3,2 F	7,5 KH	2,2 EW			2,7 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table border="1"><tr><td>V</td><td>C,G,1,1,3</td><td>507kj</td><td>4,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>9,6 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td>1,1 BE</td></tr></table>	V	C,G,1,1,3	507kj	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA					9,6 F	3,9 KH	4,1 EW			1,1 BE	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>345kj</td><td>1,5 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>5,2 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td><td>1,7 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,I,J	345kj	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA					3,7 F	5,2 KH	6,5 EW			1,7 BE	Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.																																	
S	A1,C,G	744kj	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA																																																																																																																		
	J1,3	10,1 F	13,1 KH	8,5 EW			4,2 BE																																																																																																																
S	C,G,1,1,2,3	379kj	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA																																																																																																																		
		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW			1,0 BE																																																																																																																
V	C,G,1,1,3	296kj	1,1 g.F	3,1 ZU	0,5 SA																																																																																																																		
		3,2 F	7,5 KH	2,2 EW			2,7 BE																																																																																																																
V	C,G,1,1,3	507kj	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA																																																																																																																		
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW			1,1 BE																																																																																																																
S	A1,C,G,I,J	345kj	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA																																																																																																																		
		3,7 F	5,2 KH	6,5 EW			1,7 BE																																																																																																																
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>601kj</td><td>0,8 g.F</td><td>14,6 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td><td>9,2 BE</td></tr></table>	V	G,1	601kj	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA					1,6 F	22,1 KH	2,5 EW			9,2 BE	Germknödel mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>695kj</td><td>1,3 g.F</td><td>13,1 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>31,3 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td>9,5 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	695kj	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA					2,6 F	31,3 KH	4,0 EW			9,5 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>521kj</td><td>1,1 g.F</td><td>16,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>22,2 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td><td>9,3 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1	521kj	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA					2,3 F	22,2 KH	2,9 EW			9,3 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>490kj</td><td>1,3 g.F</td><td>10,9 ZU</td><td>0,2 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>19,5 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td><td>6,9 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	490kj	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA					3,0 F	19,5 KH	3,2 EW			6,9 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>536kj</td><td>0,5 g.F</td><td>24,5 ZU</td><td>0,0 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>27,1 KH</td><td>1,2 EW</td><td></td><td></td><td>11,4 BE</td></tr></table>	V	G,1	536kj	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA					1,0 F	27,1 KH	1,2 EW			11,4 BE	Milchreis mit roter Grütze <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>514kj</td><td>0,7 g.F</td><td>16,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>24,4 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td><td>10,2 BE</td></tr></table>	V	G,1	514kj	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA					1,5 F	24,4 KH	2,5 EW			10,2 BE	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>876kj</td><td>5,4 g.F</td><td>9,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>11,1 F</td><td>24,5 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td><td>10,3 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1,2,3	876kj	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA					11,1 F	24,5 KH	3,0 EW			10,3 BE
V	G,1	601kj	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA																																																																																																																		
		1,6 F	22,1 KH	2,5 EW			9,2 BE																																																																																																																
V	A1,C,G,1	695kj	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA																																																																																																																		
		2,6 F	31,3 KH	4,0 EW			9,5 BE																																																																																																																
V	A1,G,1	521kj	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA																																																																																																																		
		2,3 F	22,2 KH	2,9 EW			9,3 BE																																																																																																																
V	A1,C,G,1	490kj	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA																																																																																																																		
		3,0 F	19,5 KH	3,2 EW			6,9 BE																																																																																																																
V	G,1	536kj	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA																																																																																																																		
		1,0 F	27,1 KH	1,2 EW			11,4 BE																																																																																																																
V	G,1	514kj	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA																																																																																																																		
		1,5 F	24,4 KH	2,5 EW			10,2 BE																																																																																																																
V	A1,G,1,2,3	876kj	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA																																																																																																																		
		11,1 F	24,5 KH	3,0 EW			10,3 BE																																																																																																																
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,A2</td><td>626kj</td><td>3,7 g.F</td><td>5,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>7,3 F</td><td>11,9 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td><td>3,7 BE</td></tr></table>	R	A1,A2	626kj	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA					7,3 F	11,9 KH	8,4 EW			3,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>787kj</td><td>3,9 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>L1,2,3</td><td>15,2 F</td><td>4,9 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td><td>1,5 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA				L1,2,3	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW			1,5 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>751kj</td><td>5,3 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>J1,3</td><td>13,5 F</td><td>7,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td><td>2,2 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G	751kj	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA				J1,3	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW			2,2 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>1086kj</td><td>7,0 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>J1,3</td><td>15,2 F</td><td>20,7 KH</td><td>9,5 EW</td><td></td><td></td><td>5,1 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA				J1,3	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW			5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,A2,D,G</td><td>974kj</td><td>6,2 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>15,1 F</td><td>14,0 KH</td><td>9,9 EW</td><td></td><td></td><td>3,5 BE</td></tr></table>	F	A1,A2,D,G	974kj	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA					15,1 F	14,0 KH	9,9 EW			3,5 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>915kj</td><td>6,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>L1,1,3</td><td>14,7 F</td><td>13,6 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td><td></td><td>5,0 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G	915kj	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA				L1,1,3	14,7 F	13,6 KH	8,3 EW			5,0 BE	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,A2</td><td>988kj</td><td>3,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>G,1,2</td><td>6,2 F</td><td>32,5 KH</td><td>10,8 EW</td><td></td><td></td><td>6,0 BE</td></tr></table>	V	A1,A2	988kj	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA				G,1,2	6,2 F	32,5 KH	10,8 EW			6,0 BE
R	A1,A2	626kj	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA																																																																																																																		
		7,3 F	11,9 KH	8,4 EW			3,7 BE																																																																																																																
S	A1,C,G	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA																																																																																																																		
	L1,2,3	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW			1,5 BE																																																																																																																
V	A1,C,G	751kj	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA																																																																																																																		
	J1,3	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW			2,2 BE																																																																																																																
S	A1,C,G	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA																																																																																																																		
	J1,3	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW			5,1 BE																																																																																																																
F	A1,A2,D,G	974kj	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA																																																																																																																		
		15,1 F	14,0 KH	9,9 EW			3,5 BE																																																																																																																
S	A1,C,G	915kj	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA																																																																																																																		
	L1,1,3	14,7 F	13,6 KH	8,3 EW			5,0 BE																																																																																																																
V	A1,A2	988kj	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA																																																																																																																		
	G,1,2	6,2 F	32,5 KH	10,8 EW			6,0 BE																																																																																																																

Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen	Muffin Schoko	Butterkuchen Stück Mandel	Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich
--	-------------------	----------------------	----------------------	----------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.
Nährwertangaben = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärtzt, 7= Alkohol, 8= Farbstoff, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabbtiere / Krebstiere, [C]= Eier, [E]= Erbsen, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherzeugnisse einsch., [H]= Mandel, [I2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss; [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [N]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [O]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [P]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [Q]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [R]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [S]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [T]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [U]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [V]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [W]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [X]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [Y]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse; [Z]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.