

Speiseplan 8. KW	Montag, 17.02.25	Dienstag, 18.02.25	Mittwoch, 19.02.25	Donnerstag, 20.02.25	Freitag, 21.02.25	Samstag, 22.02.25	Sonntag, 23.02.25																																																																																											
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,I,1</td> <td>441kj</td> <td>0,5 g.F</td> <td>1,4 ZU</td> <td>2,0 SA</td> <td rowspan="2">6,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,5 F</td> <td>13,8 KH</td> <td>8,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,F,G,I,1	441kj	0,5 g.F	1,4 ZU	2,0 SA	6,3 BE			1,5 F	13,8 KH	8,4 EW		Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1</td> <td>349kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>1,5 ZU</td> <td>0,8 SA</td> <td rowspan="2">3,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3,2 F</td> <td>8,2 KH</td> <td>5,1 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G, I,1	349kj	1,3 g.F	1,5 ZU	0,8 SA	3,7 BE			3,2 F	8,2 KH	5,1 EW		Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,1,2,3</td> <td>470kj</td> <td>2,7 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>1,2 SA</td> <td rowspan="2">4,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>6,7 F</td> <td>8,8 KH</td> <td>3,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,1,2,3	470kj	2,7 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	4,0 BE			6,7 F	8,8 KH	3,4 EW		Hackfleischbällchen Schwedische Art mit brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I, J</td> <td>460kj</td> <td>0,9 g.F</td> <td>1,0 ZU</td> <td>2,1 SA</td> <td rowspan="2">6,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,5 F</td> <td>14,7 KH</td> <td>6,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I, J	460kj	0,9 g.F	1,0 ZU	2,1 SA	6,3 BE			2,5 F	14,7 KH	6,4 EW		Gemischte Vollkornspirelli Bolognese vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C,I,1,1,3</td> <td>426kj</td> <td>1,1 g.F</td> <td>1,7 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td rowspan="2">6,4 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,8 F</td> <td>14,5 KH</td> <td>4,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,C,I,1,1,3	426kj	1,1 g.F	1,7 ZU	1,1 SA	6,4 BE			2,8 F	14,5 KH	4,4 EW		Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I</td> <td>337kj</td> <td>0,2 g.F</td> <td>1,3 ZU</td> <td>1,7 SA</td> <td rowspan="2">3,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,7 F</td> <td>8,9 KH</td> <td>6,5 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I	337kj	0,2 g.F	1,3 ZU	1,7 SA	3,9 BE			1,7 F	8,9 KH	6,5 EW		Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>502kj</td> <td>1,2 g.F</td> <td>5,4 ZU</td> <td>0,8 SA</td> <td rowspan="2">6,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3,4 F</td> <td>13,5 KH</td> <td>7,2 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,1	502kj	1,2 g.F	5,4 ZU	0,8 SA	6,2 BE			3,4 F	13,5 KH	7,2 EW	
G	A1,F,G,I,1	441kj	0,5 g.F	1,4 ZU	2,0 SA	6,3 BE																																																																																												
		1,5 F	13,8 KH	8,4 EW																																																																																														
S	A1,C,G, I,1	349kj	1,3 g.F	1,5 ZU	0,8 SA	3,7 BE																																																																																												
		3,2 F	8,2 KH	5,1 EW																																																																																														
S	A1,G,1,2,3	470kj	2,7 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	4,0 BE																																																																																												
		6,7 F	8,8 KH	3,4 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I, J	460kj	0,9 g.F	1,0 ZU	2,1 SA	6,3 BE																																																																																												
		2,5 F	14,7 KH	6,4 EW																																																																																														
R	A1,C,I,1,1,3	426kj	1,1 g.F	1,7 ZU	1,1 SA	6,4 BE																																																																																												
		2,8 F	14,5 KH	4,4 EW																																																																																														
S	A1,G,I	337kj	0,2 g.F	1,3 ZU	1,7 SA	3,9 BE																																																																																												
		1,7 F	8,9 KH	6,5 EW																																																																																														
S	A1,G,I,1	502kj	1,2 g.F	5,4 ZU	0,8 SA	6,2 BE																																																																																												
		3,4 F	13,5 KH	7,2 EW																																																																																														
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I,1</td> <td>531kj</td> <td>2,3 g.F</td> <td>2,4 ZU</td> <td>1,7 SA</td> <td rowspan="2">4,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>6,1 F</td> <td>10,2 KH</td> <td>3,5 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,I,1	531kj	2,3 g.F	2,4 ZU	1,7 SA	4,7 BE			6,1 F	10,2 KH	3,5 EW		Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,I</td> <td>480kj</td> <td>1,8 g.F</td> <td>0,6 ZU</td> <td>1,4 SA</td> <td rowspan="2">4,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>6,0 F</td> <td>8,6 KH</td> <td>6,3 EW</td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,G,I	480kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA	4,7 BE			6,0 F	8,6 KH	6,3 EW		Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,F, G,I,1</td> <td>412kj</td> <td>0,3 g.F</td> <td>1,2 ZU</td> <td>1,3 SA</td> <td rowspan="2">5,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,4 F</td> <td>13,7 KH</td> <td>4,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,C,F, G,I,1	412kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	5,9 BE			2,4 F	13,7 KH	4,8 EW		Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,1</td> <td>391kj</td> <td>0,8 g.F</td> <td>2,0 ZU</td> <td>0,8 SA</td> <td rowspan="2">5,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,3 F</td> <td>13,0 KH</td> <td>5,1 EW</td> <td></td> </tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	391kj	0,8 g.F	2,0 ZU	0,8 SA	5,3 BE			2,3 F	13,0 KH	5,1 EW		Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>385kj</td> <td>0,2 g.F</td> <td>1,6 ZU</td> <td>1,0 SA</td> <td rowspan="2">5,8 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,3 F</td> <td>13,0 KH</td> <td>6,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I	385kj	0,2 g.F	1,6 ZU	1,0 SA	5,8 BE			1,3 F	13,0 KH	6,8 EW		Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,I</td> <td>307kj</td> <td>0,4 g.F</td> <td>1,0 ZU</td> <td>0,7 SA</td> <td rowspan="2">4,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,7 F</td> <td>10,6 KH</td> <td>3,5 EW</td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,I	307kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA	4,9 BE			1,7 F	10,6 KH	3,5 EW		Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C,I,1</td> <td>449kj</td> <td>1,4 g.F</td> <td>1,0 ZU</td> <td>1,8 SA</td> <td rowspan="2">5,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3,3 F</td> <td>10,3 KH</td> <td>8,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,C,I,1	449kj	1,4 g.F	1,0 ZU	1,8 SA	5,0 BE			3,3 F	10,3 KH	8,4 EW	
S	A1,I,1	531kj	2,3 g.F	2,4 ZU	1,7 SA	4,7 BE																																																																																												
		6,1 F	10,2 KH	3,5 EW																																																																																														
G	A1,G,I	480kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA	4,7 BE																																																																																												
		6,0 F	8,6 KH	6,3 EW																																																																																														
G	A1,C,F, G,I,1	412kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	5,9 BE																																																																																												
		2,4 F	13,7 KH	4,8 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	391kj	0,8 g.F	2,0 ZU	0,8 SA	5,3 BE																																																																																												
		2,3 F	13,0 KH	5,1 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I	385kj	0,2 g.F	1,6 ZU	1,0 SA	5,8 BE																																																																																												
		1,3 F	13,0 KH	6,8 EW																																																																																														
G	A1,I	307kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA	4,9 BE																																																																																												
		1,7 F	10,6 KH	3,5 EW																																																																																														
R	A1,C,I,1	449kj	1,4 g.F	1,0 ZU	1,8 SA	5,0 BE																																																																																												
		3,3 F	10,3 KH	8,4 EW																																																																																														
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,I</td> <td>436kj</td> <td>0,2 g.F</td> <td>3,4 ZU</td> <td>1,3 SA</td> <td rowspan="2">6,8 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0,7 F</td> <td>18,8 KH</td> <td>5,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,F,I	436kj	0,2 g.F	3,4 ZU	1,3 SA	6,8 BE			0,7 F	18,8 KH	5,4 EW		Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,2,3</td> <td>377kj</td> <td>1,7 g.F</td> <td>1,5 ZU</td> <td>1,7 SA</td> <td rowspan="2">3,4 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>4,1 F</td> <td>8,6 KH</td> <td>3,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,2,3	377kj	1,7 g.F	1,5 ZU	1,7 SA	3,4 BE			4,1 F	8,6 KH	3,8 EW		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,1</td> <td>454kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>1,4 ZU</td> <td>0,8 SA</td> <td rowspan="2">4,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>4,5 F</td> <td>11,8 KH</td> <td>4,7 EW</td> <td></td> </tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	454kj	1,3 g.F	1,4 ZU	0,8 SA	4,7 BE			4,5 F	11,8 KH	4,7 EW		Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,I,1,3</td> <td>494kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>3,5 ZU</td> <td>1,5 SA</td> <td rowspan="2">6,4 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3,5 F</td> <td>15,9 KH</td> <td>5,3 EW</td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,C,I,1,3	494kj	1,3 g.F	3,5 ZU	1,5 SA	6,4 BE			3,5 F	15,9 KH	5,3 EW		Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,I,3</td> <td>401kj</td> <td>0,3 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>1,3 SA</td> <td rowspan="2">5,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,1 F</td> <td>15,7 KH</td> <td>5,5 EW</td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,G,I,3	401kj	0,3 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,9 BE			1,1 F	15,7 KH	5,5 EW		Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I,K</td> <td>483kj</td> <td>1,6 g.F</td> <td>1,5 ZU</td> <td>1,3 SA</td> <td rowspan="2">6,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>4,7 F</td> <td>15,1 KH</td> <td>2,9 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,I,K	483kj	1,6 g.F	1,5 ZU	1,3 SA	6,3 BE			4,7 F	15,1 KH	2,9 EW		Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>331kj</td> <td>0,2 g.F</td> <td>2,8 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td rowspan="2">4,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0,8 F</td> <td>12,5 KH</td> <td>2,2 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,G,I	331kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA	4,9 BE			0,8 F	12,5 KH	2,2 EW	
G	A1,F,I	436kj	0,2 g.F	3,4 ZU	1,3 SA	6,8 BE																																																																																												
		0,7 F	18,8 KH	5,4 EW																																																																																														
S	A1,G,I,2,3	377kj	1,7 g.F	1,5 ZU	1,7 SA	3,4 BE																																																																																												
		4,1 F	8,6 KH	3,8 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	454kj	1,3 g.F	1,4 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																												
		4,5 F	11,8 KH	4,7 EW																																																																																														
G	A1,C,I,1,3	494kj	1,3 g.F	3,5 ZU	1,5 SA	6,4 BE																																																																																												
		3,5 F	15,9 KH	5,3 EW																																																																																														
G	A1,G,I,3	401kj	0,3 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,9 BE																																																																																												
		1,1 F	15,7 KH	5,5 EW																																																																																														
V	A1,G,I,K	483kj	1,6 g.F	1,5 ZU	1,3 SA	6,3 BE																																																																																												
		4,7 F	15,1 KH	2,9 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I	331kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA	4,9 BE																																																																																												
		0,8 F	12,5 KH	2,2 EW																																																																																														
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Schweineroulade Hausfrauen Art mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I,1,2</td> <td>311kj</td> <td>0,5 g.F</td> <td>2,5 ZU</td> <td>3,1 SA</td> <td rowspan="2">5,6 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,4 F</td> <td>11,7 KH</td> <td>3,0 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,I,1,2	311kj	0,5 g.F	2,5 ZU	3,1 SA	5,6 BE			1,4 F	11,7 KH	3,0 EW		Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <table border="1"> <tr> <td>F S</td> <td>A1,D,G,I,9</td> <td>280kj</td> <td>0,8 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>1,7 SA</td> <td rowspan="2">3,6 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,7 F</td> <td>8,4 KH</td> <td>4,3 EW</td> <td></td> </tr> </table>	F S	A1,D,G,I,9	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,6 BE			1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>C,I,1,3</td> <td>541kj</td> <td>2,5 g.F</td> <td>1,3 ZU</td> <td>0,7 SA</td> <td rowspan="2">4,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7,6 F</td> <td>10,8 KH</td> <td>4,0 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	C,I,1,3	541kj	2,5 g.F	1,3 ZU	0,7 SA	4,7 BE			7,6 F	10,8 KH	4,0 EW		Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,G,I,3</td> <td>392kj</td> <td>0,0 g.F</td> <td>1,7 ZU</td> <td>1,4 SA</td> <td rowspan="2">4,6 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,3 F</td> <td>11,2 KH</td> <td>8,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,G,I,3	392kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,4 SA	4,6 BE			1,3 F	11,2 KH	8,4 EW		Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,D,G,I</td> <td>309kj</td> <td>0,8 g.F</td> <td>2,1 ZU</td> <td>1,5 SA</td> <td rowspan="2">4,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,7 F</td> <td>10,1 KH</td> <td>4,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,D,G,I	309kj	0,8 g.F	2,1 ZU	1,5 SA	4,3 BE			1,7 F	10,1 KH	4,4 EW		Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I</td> <td>274kj</td> <td>0,1 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>1,9 SA</td> <td rowspan="2">3,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,0 F</td> <td>7,9 KH</td> <td>5,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I	274kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	3,5 BE			1,0 F	7,9 KH	5,8 EW		Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,1</td> <td>381kj</td> <td>0,8 g.F</td> <td>0,9 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td rowspan="2">5,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,9 F</td> <td>12,7 KH</td> <td>5,6 EW</td> <td></td> </tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	381kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	5,7 BE			1,9 F	12,7 KH	5,6 EW	
S	A1,I,1,2	311kj	0,5 g.F	2,5 ZU	3,1 SA	5,6 BE																																																																																												
		1,4 F	11,7 KH	3,0 EW																																																																																														
F S	A1,D,G,I,9	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,6 BE																																																																																												
		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW																																																																																														
S	C,I,1,3	541kj	2,5 g.F	1,3 ZU	0,7 SA	4,7 BE																																																																																												
		7,6 F	10,8 KH	4,0 EW																																																																																														
R	A1,G,I,3	392kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,4 SA	4,6 BE																																																																																												
		1,3 F	11,2 KH	8,4 EW																																																																																														
R	A1,D,G,I	309kj	0,8 g.F	2,1 ZU	1,5 SA	4,3 BE																																																																																												
		1,7 F	10,1 KH	4,4 EW																																																																																														
S	A1,G,I	274kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	3,5 BE																																																																																												
		1,0 F	7,9 KH	5,8 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	381kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	5,7 BE																																																																																												
		1,9 F	12,7 KH	5,6 EW																																																																																														
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,I,J</td> <td>394kj</td> <td>0,7 g.F</td> <td>2,3 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td rowspan="2">6,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,6 F</td> <td>15,8 KH</td> <td>3,5 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,I,J	394kj	0,7 g.F	2,3 ZU	1,1 SA	6,9 BE			1,6 F	15,8 KH	3,5 EW		Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>322kj</td> <td>2,3 g.F</td> <td>0,2 ZU</td> <td>0,9 SA</td> <td rowspan="2">3,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3,8 F</td> <td>7,1 KH</td> <td>3,3 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,I,1	322kj	2,3 g.F	0,2 ZU	0,9 SA	3,2 BE			3,8 F	7,1 KH	3,3 EW		Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,I</td> <td>406kj</td> <td>0,1 g.F</td> <td>2,8 ZU</td> <td>1,2 SA</td> <td rowspan="2">7,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0,4 F</td> <td>17,4 KH</td> <td>2,2 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,I	406kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	7,0 BE			0,4 F	17,4 KH	2,2 EW		Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,H,I</td> <td>365kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>2,1 ZU</td> <td>2,0 SA</td> <td rowspan="2">4,8 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,6 F</td> <td>11,4 KH</td> <td>3,2 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,H,I	365kj	1,3 g.F	2,1 ZU	2,0 SA	4,8 BE			2,6 F	11,4 KH	3,2 EW		Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>416kj</td> <td>1,9 g.F</td> <td>3,3 ZU</td> <td>0,5 SA</td> <td rowspan="2">5,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3,7 F</td> <td>13,5 KH</td> <td>2,7 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,I,1	416kj	1,9 g.F	3,3 ZU	0,5 SA	5,1 BE			3,7 F	13,5 KH	2,7 EW																													
V	A1,C,I,J	394kj	0,7 g.F	2,3 ZU	1,1 SA	6,9 BE																																																																																												
		1,6 F	15,8 KH	3,5 EW																																																																																														
V	A1,G,I,1	322kj	2,3 g.F	0,2 ZU	0,9 SA	3,2 BE																																																																																												
		3,8 F	7,1 KH	3,3 EW																																																																																														
V	A1,I	406kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	7,0 BE																																																																																												
		0,4 F	17,4 KH	2,2 EW																																																																																														
V	A1,G,H,I	365kj	1,3 g.F	2,1 ZU	2,0 SA	4,8 BE																																																																																												
		2,6 F	11,4 KH	3,2 EW																																																																																														
V	A1,G,I,1	416kj	1,9 g.F	3,3 ZU	0,5 SA	5,1 BE																																																																																												
		3,7 F	13,5 KH	2,7 EW																																																																																														
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Leckere Kartoffelsuppe Schlesische Art mit Krakauerwurst <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>406kj</td> <td>2,0 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>0,8 SA</td> <td rowspan="2">5,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>4,5 F</td> <td>10,1 KH</td> <td>3,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,1	406kj	2,0 g.F	1,1 ZU	0,8 SA	5,1 BE			4,5 F	10,1 KH	3,8 EW		Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,I,1</td> <td>406kj</td> <td>0,7 g.F</td> <td>3,0 ZU</td> <td>1,4 SA</td> <td rowspan="2">6,8 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,2,3</td> <td>1,9 F</td> <td>15,5 KH</td> <td>4,0 EW</td> </tr> </table>	S	A1,C,I,1	406kj	0,7 g.F	3,0 ZU	1,4 SA	6,8 BE			1,2,3	1,9 F	15,5 KH	4,0 EW	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,I,1</td> <td>292kj</td> <td>0,8 g.F</td> <td>2,5 ZU</td> <td>0,5 SA</td> <td rowspan="2">3,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,5 F</td> <td>8,2 KH</td> <td>3,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,I,1	292kj	0,8 g.F	2,5 ZU	0,5 SA	3,7 BE			2,5 F	8,2 KH	3,4 EW		Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>476kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>0,9 SA</td> <td rowspan="2">6,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,6 F</td> <td>15,8 KH</td> <td>6,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,G,I,1	476kj	1,3 g.F	1,8 ZU	0,9 SA	6,2 BE			2,6 F	15,8 KH	6,4 EW		Grünkohleintopf mit Mettwurst <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,F,I,1,1,3</td> <td>379kj</td> <td>1,8 g.F</td> <td>0,2 ZU</td> <td>0,7 SA</td> <td rowspan="2">4,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>4,8 F</td> <td>8,4 KH</td> <td>3,3 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,F,I,1,1,3	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA	4,1 BE			4,8 F	8,4 KH	3,3 EW																													
S	A1,G,I,1	406kj	2,0 g.F	1,1 ZU	0,8 SA	5,1 BE																																																																																												
		4,5 F	10,1 KH	3,8 EW																																																																																														
S	A1,C,I,1	406kj	0,7 g.F	3,0 ZU	1,4 SA	6,8 BE																																																																																												
		1,2,3	1,9 F	15,5 KH	4,0 EW																																																																																													
R	A1,I,1	292kj	0,8 g.F	2,5 ZU	0,5 SA	3,7 BE																																																																																												
		2,5 F	8,2 KH	3,4 EW																																																																																														
R	A1,G,I,1	476kj	1,3 g.F	1,8 ZU	0,9 SA	6,2 BE																																																																																												
		2,6 F	15,8 KH	6,4 EW																																																																																														
S	A1,F,I,1,1,3	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA	4,1 BE																																																																																												
		4,8 F	8,4 KH	3,3 EW																																																																																														
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,3</td> <td>744kj</td> <td>4,1 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>0,5 SA</td> <td rowspan="2">4,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>10,1 F</td> <td>13,1 KH</td> <td>8,5 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G, I,1,3	744kj	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE			10,1 F	13,1 KH	8,5 EW		Thunfischsalat nach Art des Hauses mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>C,D,G,I,1,3</td> <td>599kj</td> <td>2,2 g.F</td> <td>1,9 ZU</td> <td>0,3 SA</td> <td rowspan="2">1,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7,3 F</td> <td>4,1 KH</td> <td>5,9 EW</td> <td></td> </tr> </table>	F	C,D,G,I,1,3	599kj	2,2 g.F	1,9 ZU	0,3 SA	1,1 BE			7,3 F	4,1 KH	5,9 EW		Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,3</td> <td>475kj</td> <td>0,5 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>0,5 SA</td> <td rowspan="2">2,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3,2 F</td> <td>10,8 KH</td> <td>9,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,F,G,3	475kj	0,5 g.F	1,8 ZU	0,5 SA	2,9 BE			3,2 F	10,8 KH	9,8 EW		Frikadelle mit Nudelsalat und Senf <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,1,3</td> <td>931kj</td> <td>6,5 g.F</td> <td>0,9 ZU</td> <td>1,2 SA</td> <td rowspan="2">4,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>15,0 F</td> <td>13,8 KH</td> <td>8,3 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G, I,1,1,3	931kj	6,5 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,5 BE			15,0 F	13,8 KH	8,3 EW		Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>C,I,1,3</td> <td>282kj</td> <td>0,9 g.F</td> <td>2,7 ZU</td> <td>0,4 SA</td> <td rowspan="2">1,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>4,2 F</td> <td>5,0 KH</td> <td>1,6 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	C,I,1,3	282kj	0,9 g.F	2,7 ZU	0,4 SA	1,7 BE			4,2 F	5,0 KH	1,6 EW																													
S	A1,C,G, I,1,3	744kj	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE																																																																																												
		10,1 F	13,1 KH	8,5 EW																																																																																														
F	C,D,G,I,1,3	599kj	2,2 g.F	1,9 ZU	0,3 SA	1,1 BE																																																																																												
		7,3 F	4,1 KH	5,9 EW																																																																																														
G	A1,F,G,3	475kj	0,5 g.F	1,8 ZU	0,5 SA	2,9 BE																																																																																												
		3,2 F	10,8 KH	9,8 EW																																																																																														
S	A1,C,G, I,1,1,3	931kj	6,5 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,5 BE																																																																																												
		15,0 F	13,8 KH	8,3 EW																																																																																														
V	C,I,1,3	282kj	0,9 g.F	2,7 ZU	0,4 SA	1,7 BE																																																																																												
		4,2 F	5,0 KH	1,6 EW																																																																																														
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,I</td> <td>601kj</td> <td>0,8 g.F</td> <td>14,6 ZU</td> <td>0,1 SA</td> <td rowspan="2">9,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,6 F</td> <td>22,1 KH</td> <td>2,5 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	G,I	601kj	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE			1,6 F	22,1 KH	2,5 EW		Quarkstrudel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>879kj</td> <td>5,3 g.F</td> <td>10,9 ZU</td> <td>0,4 SA</td> <td rowspan="2">11,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>11,1 F</td> <td>23,8 KH</td> <td>3,9 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,G,I	879kj	5,3 g.F	10,9 ZU	0,4 SA	11,0 BE			11,1 F	23,8 KH	3,9 EW		Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I</td> <td>502kj</td> <td>1,1 g.F</td> <td>15,7 ZU</td> <td>0,1 SA</td> <td rowspan="2">9,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,3 F</td> <td>21,7 KH</td> <td>2,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,I	502kj	1,1 g.F	15,7 ZU	0,1 SA	9,1 BE			2,3 F	21,7 KH	2,8 EW		Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>505kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>12,3 ZU</td> <td>0,2 SA</td> <td rowspan="2">7,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,8 F</td> <td>19,8 KH</td> <td>3,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,G,I	505kj	1,3 g.F	12,3 ZU	0,2 SA	7,0 BE			2,8 F	19,8 KH	3,8 EW		Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I</td> <td>555kj</td> <td>1,1 g.F</td> <td>18,8 ZU</td> <td>0,1 SA</td> <td rowspan="2">10,4 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,3 F</td> <td>24,7 KH</td> <td>2,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,I	555kj	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE			2,3 F	24,7 KH	2,8 EW		Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,I</td> <td>486kj</td> <td>0,7 g.F</td> <td>15,0 ZU</td> <td>0,1 SA</td> <td rowspan="2">9,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,5 F</td> <td>23,2 KH</td> <td>2,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	G,I	486kj	0,7 g.F	15,0 ZU	0,1 SA	9,7 BE			1,5 F	23,2 KH	2,4 EW		Germknödel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>695kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>13,1 ZU</td> <td>0,4 SA</td> <td rowspan="2">9,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,6 F</td> <td>31,3 KH</td> <td>4,0 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,G,I	695kj	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE			2,6 F	31,3 KH	4,0 EW	
V	G,I	601kj	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE																																																																																												
		1,6 F	22,1 KH	2,5 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I	879kj	5,3 g.F	10,9 ZU	0,4 SA	11,0 BE																																																																																												
		11,1 F	23,8 KH	3,9 EW																																																																																														
V	A1,G,I	502kj	1,1 g.F	15,7 ZU	0,1 SA	9,1 BE																																																																																												
		2,3 F	21,7 KH	2,8 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I	505kj	1,3 g.F	12,3 ZU	0,2 SA	7,0 BE																																																																																												
		2,8 F	19,8 KH	3,8 EW																																																																																														
V	A1,G,I	555kj	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE																																																																																												
		2,3 F	24,7 KH	2,8 EW																																																																																														
V	G,I	486kj	0,7 g.F	15,0 ZU	0,1 SA	9,7 BE																																																																																												
		1,5 F	23,2 KH	2,4 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I	695kj	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE																																																																																												
		2,6 F	31,3 KH	4,0 EW																																																																																														
Zum Abend kalt serviert. 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 rowspan="2">3,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7,3 F</td> <td>11,9 KH</td> <td>8,4 EW</td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,A2	626kj	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE			7,3 F	11,9 KH	8,4 EW		Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I, 1,2,3</td> <td>787kj</td> <td>3,9 g.F</td> <td>3,7 ZU</td> <td>1,3 SA</td> <td rowspan="2">1,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>15,2 F</td> <td>4,9 KH</td> <td>7,1 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I, 1,2,3	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE			15,2 F	4,9 KH	7,1 EW		Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G, I,1,3</td> <td>751kj</td> <td>5,3 g.F</td> <td>2,4 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td rowspan="2">2,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>13,5 F</td> <td>7,8 KH</td> <td>6,6 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,G, I,1,3	751kj	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE			13,5 F	7,8 KH	6,6 EW		Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,3</td> <td>1086kj</td> <td>7,0 g.F</td> <td>4,1 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td rowspan="2">5,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>15,2 F</td> <td>20,7 KH</td> <td>9,5 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G, I,1,3	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE			15,2 F	20,7 KH	9,5 EW		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 rowspan="2">3,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>15,1 F</td> <td>14,0 KH</td> <td>9,9 EW</td> <td></td> </tr> </table>	F	A1,A2,D,G	974kj	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE			15,1 F	14,0 KH	9,9 EW		Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,1,3</td> <td>915kj</td> <td>6,4 g.F</td> <td>1,7 ZU</td> <td>1,2 SA</td> <td rowspan="2">5,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>14,7 F</td> <td>13,6 KH</td> <td>8,3 EW</td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G, I,1,1,3	915kj	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE			14,7 F	13,6 KH	8,3 EW		Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,A2, G,I,2</td> <td>988kj</td> <td>3,9 g.F</td> <td>2,1 ZU</td> <td>1,6 SA</td> <td rowspan="2">6,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>6,2 F</td> <td>32,5 KH</td> <td>10,8 EW</td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,A2, G,I,2	988kj	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE			6,2 F	32,5 KH	10,8 EW	
R	A1,A2	626kj	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE																																																																																												
		7,3 F	11,9 KH	8,4 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I, 1,2,3	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE																																																																																												
		15,2 F	4,9 KH	7,1 EW																																																																																														
V	A1,C,G, I,1,3	751kj	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE																																																																																												
		13,5 F	7,8 KH	6,6 EW																																																																																														
S	A1,C,G, I,1,3	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE																																																																																												
		15,2 F	20,7 KH	9,5 EW																																																																																														
F	A1,A2,D,G	974kj	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE																																																																																												
		15,1 F	14,0 KH	9,9 EW																																																																																														
S	A1,C,G, I,1,1,3	915kj	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE																																																																																												
		14,7 F	13,6 KH	8,3 EW																																																																																														
V	A1,A2, G,I,2	988kj	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE																																																																																												
		6,2 F	32,5 KH	10,8 EW																																																																																														
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen	Muffin Schoko	Butterkuchen Stück Mandel	Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich																																																																																											



seit über 40 Jahren

Hanse

MENÜ-DIENST

040-727 6727

Fax **040-727 6720**

www.hanse-menuedienst.de

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Dessert immer inklusive!

Menüpreise „all inclusive“:
Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtsaft, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienpackung, 9= mit Milchprodukten zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Karamell / Karamellzusatzstoffe, [C]= Eier / Eierzutensätze, [D]= Fisch / Fischzuzutensätze, [E]= Erdnüsse / Erdnusszuzutensätze, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milchzuzutensätze, [H]= Mandeln / Mandelzuzutensätze, [I]= Haselnüsse, [J]= Walnüsse, [K]= Pecanüsse, [L]= Paranüsse, [M]= Pistazien, [N]= Macadamianüsse, [O]= Schokolade / Schokoladenzuzutensätze, [P]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [Q]= Samen / Samenzerzeugnisse, [R]= Schweinefleisch / Schweinefleischzuzutensätze, [S]= Schokolade / Schokoladenzuzutensätze, [T]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [U]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [V]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [W]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [X]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [Y]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [Z]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AA]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AB]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AC]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AD]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AE]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AF]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AG]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AH]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AI]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AJ]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AK]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AL]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AM]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AN]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AO]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AP]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AQ]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AR]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AS]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AT]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AU]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AV]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AW]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AX]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AY]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [AZ]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [BA]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [BB]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [BC]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [BD]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [BE]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [BF]= Weizen / Weizenzerzeugnisse, [BG]= We