

**Speiseplan 18. KW**

<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Montag, 29.04.24</b> <b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>460kJ, 6,4 F</td><td>2,3 g.F, 8,9 KH</td><td>1,8 ZU, 3,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,G, 2,4,5,9	460kJ, 6,4 F	2,3 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 3,2 EW	1,1 SA	3,8 BE	<b>Dienstag, 30.04.24</b> <b>Delikate Putenpfanne</b> mit Gemüse und Reis <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,9</td><td>416kJ, 1,2 F</td><td>0,5 g.F, 15,8 KH</td><td>0,6 ZU, 6,0 EW</td><td>0,7 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,9	416kJ, 1,2 F	0,5 g.F, 15,8 KH	0,6 ZU, 6,0 EW	0,7 SA	5,9 BE	<b>Mi., 01.05.24, Maifeiertag</b> <b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Reis <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,I,3,5</td><td>522kJ, 4,4 F</td><td>1,8 g.F, 17,5 KH</td><td>3,4 ZU, 3,6 EW</td><td>1,4 SA</td><td>6,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,3,5	522kJ, 4,4 F	1,8 g.F, 17,5 KH	3,4 ZU, 3,6 EW	1,4 SA	6,6 BE	<b>Donnerstag, 02.05.24</b> <b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G, I,3,5,9</td><td>390kJ, 2,1 F</td><td>0,8 g.F, 12,1 KH</td><td>3,8 ZU, 5,5 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G, I,3,5,9	390kJ, 2,1 F	0,8 g.F, 12,1 KH	3,8 ZU, 5,5 EW	0,9 SA	4,4 BE	<b>Freitag, 03.05.24</b> <b>FrISChe Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kJ, 6,1 F</td><td>0,5 g.F, 18,1 KH</td><td>7,3 ZU, 1,6 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,C	576kJ, 6,1 F	0,5 g.F, 18,1 KH	7,3 ZU, 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE	<b>Samstag, 04.05.24</b> <b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, I,2,3,5,9</td><td>493kJ, 3,2 F</td><td>0,8 g.F, 14,9 KH</td><td>1,1 ZU, 6,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I, I,2,3,5,9	493kJ, 3,2 F	0,8 g.F, 14,9 KH	1,1 ZU, 6,7 EW	1,1 SA	6,5 BE	<b>Sonntag, 05.05.24</b> <b>Thüringer Bratwurst</b> in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>371kJ, 4,9 F</td><td>1,9 g.F, 8,0 KH</td><td>0,9 ZU, 3,0 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	371kJ, 4,9 F	1,9 g.F, 8,0 KH	0,9 ZU, 3,0 EW	1,5 SA	3,7 BE
S	A1,G, 2,4,5,9	460kJ, 6,4 F	2,3 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 3,2 EW	1,1 SA	3,8 BE																																																		
G	A1,F,G,I,9	416kJ, 1,2 F	0,5 g.F, 15,8 KH	0,6 ZU, 6,0 EW	0,7 SA	5,9 BE																																																		
S	A1,I,3,5	522kJ, 4,4 F	1,8 g.F, 17,5 KH	3,4 ZU, 3,6 EW	1,4 SA	6,6 BE																																																		
F	A1,D,G, I,3,5,9	390kJ, 2,1 F	0,8 g.F, 12,1 KH	3,8 ZU, 5,5 EW	0,9 SA	4,4 BE																																																		
V	A1,C	576kJ, 6,1 F	0,5 g.F, 18,1 KH	7,3 ZU, 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE																																																		
S	A1,C,G,I, I,2,3,5,9	493kJ, 3,2 F	0,8 g.F, 14,9 KH	1,1 ZU, 6,7 EW	1,1 SA	6,5 BE																																																		
S	A1,G,I,5,9	371kJ, 4,9 F	1,9 g.F, 8,0 KH	0,9 ZU, 3,0 EW	1,5 SA	3,7 BE																																																		

<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Rinderbraten</b> in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>348kJ, 1,2 F</td><td>0,0 g.F, 8,5 KH</td><td>1,1 ZU, 8,7 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	R	A1,I	348kJ, 1,2 F	0,0 g.F, 8,5 KH	1,1 ZU, 8,7 EW	1,8 SA	3,8 BE	<b>Grobe Bratwurst</b> in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,I,3,5</td><td>292kJ, 1,8 F</td><td>0,7 g.F, 9,0 KH</td><td>2,2 ZU, 3,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,3,5	292kJ, 1,8 F	0,7 g.F, 9,0 KH	2,2 ZU, 3,7 EW	1,7 SA	4,2 BE	<b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>G</td><td>A1,C, E,G,I,9</td><td>310kJ, 2,0 F</td><td>0,3 g.F, 8,9 KH</td><td>1,3 ZU, 4,3 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,C, E,G,I,9	310kJ, 2,0 F	0,3 g.F, 8,9 KH	1,3 ZU, 4,3 EW	1,7 SA	3,9 BE	<b>Belgischer Gemüseeintopf</b> mit Geflügelbratwurst <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,4</td><td>410kJ, 6,6 F</td><td>2,0 g.F, 8,0 KH</td><td>1,0 ZU, 2,6 EW</td><td>0,8 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,I,2,4	410kJ, 6,6 F	2,0 g.F, 8,0 KH	1,0 ZU, 2,6 EW	0,8 SA	3,9 BE	<b>Feine Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>R</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>382kJ, 2,9 F</td><td>1,2 g.F, 10,8 KH</td><td>2,2 ZU, 5,1 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> </table>	R	A1,C, G,I,5,9	382kJ, 2,9 F	1,2 g.F, 10,8 KH	2,2 ZU, 5,1 EW	0,9 SA	4,9 BE	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I, I,2,9</td><td>332kJ, 2,6 F</td><td>1,1 g.F, 10,9 KH</td><td>1,0 ZU, 2,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I, I,2,9	332kJ, 2,6 F	1,1 g.F, 10,9 KH	1,0 ZU, 2,7 EW	0,7 SA	5,0 BE	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,9</td><td>283kJ, 0,5 F</td><td>0,2 g.F, 9,9 KH</td><td>1,9 ZU, 5,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,9	283kJ, 0,5 F	0,2 g.F, 9,9 KH	1,9 ZU, 5,4 EW	1,5 SA	4,4 BE
R	A1,I	348kJ, 1,2 F	0,0 g.F, 8,5 KH	1,1 ZU, 8,7 EW	1,8 SA	3,8 BE																																																		
S	A1,I,3,5	292kJ, 1,8 F	0,7 g.F, 9,0 KH	2,2 ZU, 3,7 EW	1,7 SA	4,2 BE																																																		
G	A1,C, E,G,I,9	310kJ, 2,0 F	0,3 g.F, 8,9 KH	1,3 ZU, 4,3 EW	1,7 SA	3,9 BE																																																		
G	A1,I,2,4	410kJ, 6,6 F	2,0 g.F, 8,0 KH	1,0 ZU, 2,6 EW	0,8 SA	3,9 BE																																																		
R	A1,C, G,I,5,9	382kJ, 2,9 F	1,2 g.F, 10,8 KH	2,2 ZU, 5,1 EW	0,9 SA	4,9 BE																																																		
S	A1,G,I, I,2,9	332kJ, 2,6 F	1,1 g.F, 10,9 KH	1,0 ZU, 2,7 EW	0,7 SA	5,0 BE																																																		
G	A1,F,G,I,9	283kJ, 0,5 F	0,2 g.F, 9,9 KH	1,9 ZU, 5,4 EW	1,5 SA	4,4 BE																																																		

<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Paprikagemüse und Butterreis <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>507kJ, 3,0 F</td><td>0,9 g.F, 19,1 KH</td><td>1,3 ZU, 4,0 EW</td><td>0,9 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I,5,9	507kJ, 3,0 F	0,9 g.F, 19,1 KH	1,3 ZU, 4,0 EW	0,9 SA	7,1 BE	<b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>471kJ, 2,2 F</td><td>0,3 g.F, 15,1 KH</td><td>0,2 ZU, 7,5 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	471kJ, 2,2 F	0,3 g.F, 15,1 KH	0,2 ZU, 7,5 EW	1,0 SA	5,7 BE	<b>Vollkorn-Spaghetti Tonno</b> Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>F</td><td>A1,D,I,3,5</td><td>426kJ, 1,6 F</td><td>0,3 g.F, 17,0 KH</td><td>3,3 ZU, 3,9 EW</td><td>1,5 SA</td><td>7,4 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,I,3,5	426kJ, 1,6 F	0,3 g.F, 17,0 KH	3,3 ZU, 3,9 EW	1,5 SA	7,4 BE	<b>Chicken-Nuggets</b> mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I, I,2,3,5</td><td>506kJ, 4,6 F</td><td>1,6 g.F, 16,2 KH</td><td>2,1 ZU, 3,4 EW</td><td>1,3 SA</td><td>7,0 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,I, I,2,3,5	506kJ, 4,6 F	1,6 g.F, 16,2 KH	2,1 ZU, 3,4 EW	1,3 SA	7,0 BE	<b>Deftige Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,I,4</td><td>411kJ, 4,1 F</td><td>1,6 g.F, 10,8 KH</td><td>1,6 ZU, 3,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,4	411kJ, 4,1 F	1,6 g.F, 10,8 KH	1,6 ZU, 3,5 EW	1,6 SA	4,8 BE	<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,I,K</td><td>462kJ, 3,2 F</td><td>0,3 g.F, 14,5 KH</td><td>0,9 ZU, 4,7 EW</td><td>0,8 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> </table>	V	A1,I,K	462kJ, 3,2 F	0,3 g.F, 14,5 KH	0,9 ZU, 4,7 EW	0,8 SA	6,1 BE	<b>Bandnudeln</b> in leckerer Spinat-Käse-Sauce <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>488kJ, 2,6 F</td><td>1,3 g.F, 18,4 KH</td><td>0,8 ZU, 4,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>7,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	488kJ, 2,6 F	1,3 g.F, 18,4 KH	0,8 ZU, 4,4 EW	1,4 SA	7,4 BE
G	A1,G,I,5,9	507kJ, 3,0 F	0,9 g.F, 19,1 KH	1,3 ZU, 4,0 EW	0,9 SA	7,1 BE																																																		
S	A1,G,I,5,9	471kJ, 2,2 F	0,3 g.F, 15,1 KH	0,2 ZU, 7,5 EW	1,0 SA	5,7 BE																																																		
F	A1,D,I,3,5	426kJ, 1,6 F	0,3 g.F, 17,0 KH	3,3 ZU, 3,9 EW	1,5 SA	7,4 BE																																																		
G	A1,C,I, I,2,3,5	506kJ, 4,6 F	1,6 g.F, 16,2 KH	2,1 ZU, 3,4 EW	1,3 SA	7,0 BE																																																		
S	A1,I,4	411kJ, 4,1 F	1,6 g.F, 10,8 KH	1,6 ZU, 3,5 EW	1,6 SA	4,8 BE																																																		
V	A1,I,K	462kJ, 3,2 F	0,3 g.F, 14,5 KH	0,9 ZU, 4,7 EW	0,8 SA	6,1 BE																																																		
V	A1,G,I,5,9	488kJ, 2,6 F	1,3 g.F, 18,4 KH	0,8 ZU, 4,4 EW	1,4 SA	7,4 BE																																																		

<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit kleinen Möhren und Spätzle <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>339kJ, 2,0 F</td><td>0,7 g.F, 11,5 KH</td><td>2,2 ZU, 4,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,9	339kJ, 2,0 F	0,7 g.F, 11,5 KH	2,2 ZU, 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE	<b>Zartes Hähnchenbrustfilet</b> <b>Florentiner Art</b> auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I, 5,9</td><td>427kJ, 2,3 F</td><td>1,1 g.F, 12,2 KH</td><td>1,2 ZU, 7,9 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I, 5,9	427kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 12,2 KH	1,2 ZU, 7,9 EW	1,3 SA	5,2 BE	<b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>R</td><td>A1,G, 2,5,9</td><td>432kJ, 1,7 F</td><td>0,2 g.F, 12,8 KH</td><td>3,5 ZU, 8,0 EW</td><td>1,6 SA</td><td>5,6 BE</td></tr> </table>	R	A1,G, 2,5,9	432kJ, 1,7 F	0,2 g.F, 12,8 KH	3,5 ZU, 8,0 EW	1,6 SA	5,6 BE	<b>Menü- Aufpreis + 1,00 €</b>	<b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>446kJ, 5,4 F</td><td>1,9 g.F, 8,9 KH</td><td>2,1 ZU, 4,4 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	446kJ, 5,4 F	1,9 g.F, 8,9 KH	2,1 ZU, 4,4 EW	1,7 SA	3,9 BE	<b>Matjesfilet</b> in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,D,G,I, 2,4,5,9</td><td>387kJ, 3,8 F</td><td>1,1 g.F, 9,9 KH</td><td>2,3 ZU, 4,2 EW</td><td>2,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,D,G,I, 2,4,5,9	387kJ, 3,8 F	1,1 g.F, 9,9 KH	2,3 ZU, 4,2 EW	2,2 SA	4,8 BE	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G, I,5,9</td><td>293kJ, 1,7 F</td><td>0,8 g.F, 8,8 KH</td><td>1,0 ZU, 4,4 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G, I,5,9	293kJ, 1,7 F	0,8 g.F, 8,8 KH	1,0 ZU, 4,4 EW	1,6 SA	4,0 BE	<b>Schweinesteak</b> in Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Schale <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,I,5</td><td>382kJ, 1,4 F</td><td>0,1 g.F, 13,6 KH</td><td>1,7 ZU, 5,7 EW</td><td>0,3 SA</td><td>5,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,5	382kJ, 1,4 F	0,1 g.F, 13,6 KH	1,7 ZU, 5,7 EW	0,3 SA	5,6 BE
S	A1,C,G,I,9	339kJ, 2,0 F	0,7 g.F, 11,5 KH	2,2 ZU, 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE																																																			
G	A1,F,G,I, 5,9	427kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 12,2 KH	1,2 ZU, 7,9 EW	1,3 SA	5,2 BE																																																			
R	A1,G, 2,5,9	432kJ, 1,7 F	0,2 g.F, 12,8 KH	3,5 ZU, 8,0 EW	1,6 SA	5,6 BE																																																			
S	A1,G,I,5,9	446kJ, 5,4 F	1,9 g.F, 8,9 KH	2,1 ZU, 4,4 EW	1,7 SA	3,9 BE																																																			
S	A1,D,G,I, 2,4,5,9	387kJ, 3,8 F	1,1 g.F, 9,9 KH	2,3 ZU, 4,2 EW	2,2 SA	4,8 BE																																																			
F	A1,D,G, I,5,9	293kJ, 1,7 F	0,8 g.F, 8,8 KH	1,0 ZU, 4,4 EW	1,6 SA	4,0 BE																																																			
S	A1,I,5	382kJ, 1,4 F	0,1 g.F, 13,6 KH	1,7 ZU, 5,7 EW	0,3 SA	5,6 BE																																																			

<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Spaghetti Funghi</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,9</td><td>411kJ, 2,5 F</td><td>0,6 g.F, 15,5 KH</td><td>0,9 ZU, 3,0 EW</td><td>0,9 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,9	411kJ, 2,5 F	0,6 g.F, 15,5 KH	0,9 ZU, 3,0 EW	0,9 SA	5,7 BE	<b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F, G,I,3,9</td><td>490kJ, 1,7 F</td><td>0,2 g.F, 22,2 KH</td><td>3,8 ZU, 2,7 EW</td><td>1,3 SA</td><td>8,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,F, G,I,3,9	490kJ, 1,7 F	0,2 g.F, 22,2 KH	3,8 ZU, 2,7 EW	1,3 SA	8,4 BE	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>431kJ, 5,4 F</td><td>2,0 g.F, 8,3 KH</td><td>1,1 ZU, 5,1 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> </table>	V	A1,C, G,I,5,9	431kJ, 5,4 F	2,0 g.F, 8,3 KH	1,1 ZU, 5,1 EW	1,9 SA	3,5 BE	<b>Gedünstetes Gemüse</b> mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,9</td><td>346kJ, 2,4 F</td><td>1,4 g.F, 12,2 KH</td><td>1,6 ZU, 2,3 EW</td><td>2,3 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,9	346kJ, 2,4 F	1,4 g.F, 12,2 KH	1,6 ZU, 2,3 EW	2,3 SA	4,5 BE	<b>Tortellini Vegetarische Art</b> in fruchtiger Tomatensauce <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>331kJ, 0,8 F</td><td>0,2 g.F, 12,5 KH</td><td>2,8 ZU, 2,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,9	331kJ, 0,8 F	0,2 g.F, 12,5 KH	2,8 ZU, 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE
V	A1,G,I,9	411kJ, 2,5 F	0,6 g.F, 15,5 KH	0,9 ZU, 3,0 EW	0,9 SA	5,7 BE																																		
V	A1,C,F, G,I,3,9	490kJ, 1,7 F	0,2 g.F, 22,2 KH	3,8 ZU, 2,7 EW	1,3 SA	8,4 BE																																		
V	A1,C, G,I,5,9	431kJ, 5,4 F	2,0 g.F, 8,3 KH	1,1 ZU, 5,1 EW	1,9 SA	3,5 BE																																		
V	A1,G,I,9	346kJ, 2,4 F	1,4 g.F, 12,2 KH	1,6 ZU, 2,3 EW	2,3 SA	4,5 BE																																		
V	A1,C,G,I,9	331kJ, 0,8 F	0,2 g.F, 12,5 KH	2,8 ZU, 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE																																		

<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Möhrengemüse Hausfrauenart</b> mit Fleischer-Frikadelle <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,5</td><td>350kJ, 3,0 F</td><td>1,2 g.F, 9,4 KH</td><td>2,0 ZU, 4,3 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,I,5	350kJ, 3,0 F	1,2 g.F, 9,4 KH	2,0 ZU, 4,3 EW	0,5 SA	4,6 BE	<b>Gärtnerin-Eintopf</b> mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>R</td><td>A1,I,5</td><td>283kJ, 1,6 F</td><td>0,5 g.F, 9,0 KH</td><td>0,8 ZU, 4,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	R	A1,I,5	283kJ, 1,6 F	0,5 g.F, 9,0 KH	0,8 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	4,1 BE	<b>Chilli Con Carne</b> mit roten Bohnen und körnigem Reis <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>497kJ, 1,3 F</td><td>0,5 g.F, 17,0 KH</td><td>1,5 ZU, 4,4 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,4 BE</td></tr> </table>	R	A1,I	497kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 17,0 KH	1,5 ZU, 4,4 EW	1,1 SA	6,4 BE	<b>Bulgurpfanne</b> mit frischem Käsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,9</td><td>211kJ, 1,9 F</td><td>1,2 g.F, 4,7 KH</td><td>2,4 ZU, 2,8 EW</td><td>0,8 SA</td><td>2,0 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,9	211kJ, 1,9 F	1,2 g.F, 4,7 KH	2,4 ZU, 2,8 EW	0,8 SA	2,0 BE	<b>Eintopf</b> von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,3,5,9</td><td>365kJ, 3,0 F</td><td>1,2 g.F, 10,2 KH</td><td>0,5 ZU, 4,7 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,3,5,9	365kJ, 3,0 F	1,2 g.F, 10,2 KH	0,5 ZU, 4,7 EW	0,9 SA	4,9 BE
S	A1,C,I,5	350kJ, 3,0 F	1,2 g.F, 9,4 KH	2,0 ZU, 4,3 EW	0,5 SA	4,6 BE																																		
R	A1,I,5	283kJ, 1,6 F	0,5 g.F, 9,0 KH	0,8 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	4,1 BE																																		
R	A1,I	497kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 17,0 KH	1,5 ZU, 4,4 EW	1,1 SA	6,4 BE																																		
V	A1,G,I,9	211kJ, 1,9 F	1,2 g.F, 4,7 KH	2,4 ZU, 2,8 EW	0,8 SA	2,0 BE																																		
S	A1,C,G, I,3,5,9	365kJ, 3,0 F	1,2 g.F, 10,2 KH	0,5 ZU, 4,7 EW	0,9 SA	4,9 BE																																		

<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M7</b> lila	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, 2,3,5,9</td><td>738kJ, 10,1 F</td><td>4,2 g.F, 13,3 KH</td><td>1,1 ZU, 8,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	738kJ, 10,1 F	4,2 g.F, 13,3 KH	1,1 ZU, 8,0 EW	0,5 SA	4,5 BE	<b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>C,G,I, 2,3,4,5,9</td><td>379kJ, 5,0 F</td><td>2,3 g.F, 4,0 KH</td><td>2,9 ZU, 6,8 EW</td><td>0,7 SA</td><td>1,0 BE</td></tr> </table>	S	C,G,I, 2,3,4,5,9	379kJ, 5,0 F	2,3 g.F, 4,0 KH	2,9 ZU, 6,8 EW	0,7 SA	1,0 BE	<b>Salatteller</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>C,G,I, 2,3,5,9</td><td>215kJ, 3,0 F</td><td>1,3 g.F, 3,9 KH</td><td>2,8 ZU, 1,5 EW</td><td>0,2 SA</td><td>1,1 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I, 2,3,5,9	215kJ, 3,0 F	1,3 g.F, 3,9 KH	2,8 ZU, 1,5 EW	0,2 SA	1,1 BE	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>C,G,I, 2,3,5,9</td><td>507kJ, 9,6 F</td><td>4,3 g.F, 3,9 KH</td><td>2,9 ZU, 4,1 EW</td><td>1,0 SA</td><td>1,1 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I, 2,3,5,9	507kJ, 9,6 F	4,3 g.F, 3,9 KH	2,9 ZU, 4,1 EW	1,0 SA	1,1 BE	<b>Salatteller Rustica</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,9</td><td>345kJ, 3,7 F</td><td>1,5 g.F, 5,2 KH</td><td>2,7 ZU, 6,5 EW</td><td>0,6 SA</td><td>1,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,C, G,I,9	345kJ, 3,7 F	1,5 g.F, 5,2 KH	2,7 ZU, 6,5 EW	0,6 SA	1,7 BE
S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	738kJ, 10,1 F	4,2 g.F, 13,3 KH	1,1 ZU, 8,0 EW	0,5 SA	4,5 BE																																		
S	C,G,I, 2,3,4,5,9	379kJ, 5,0 F	2,3 g.F, 4,0 KH	2,9 ZU, 6,8 EW	0,7 SA	1,0 BE																																		
V	C,G,I, 2,3,5,9	215kJ, 3,0 F	1,3 g.F, 3,9 KH	2,8 ZU, 1,5 EW	0,2 SA	1,1 BE																																		
V	C,G,I, 2,3,5,9	507kJ, 9,6 F	4,3 g.F, 3,9 KH	2,9 ZU, 4,1 EW	1,0 SA	1,1 BE																																		
S	A1,C, G,I,9	345kJ, 3,7 F	1,5 g.F, 5,2 KH	2,7 ZU, 6,5 EW	0,6 SA	1,7 BE																																		

<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <b>M8</b> weiß	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>G,5,9</td><td>601kJ, 1,6 F</td><td>0,8 g.F, 22,1 KH</td><td>14,6 ZU, 2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr> </table>	V	G,5,9	601kJ, 1,6 F	0,8 g.F, 22,1 KH	14,6 ZU, 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,5,9</td><td>695kJ, 2,6 F</td><td>1,3 g.F, 31,3 KH</td><td>13,1 ZU, 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>9,5 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,5,9	695kJ, 2,6 F	1,3 g.F, 31,3 KH	13,1 ZU, 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE	<b>Griesflammeri</b> Baden Baden mit Fruchtsoße <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>502kJ, 2,3 F</td><td>1,1 g.F, 21,7 KH</td><td>15,7 ZU, 2,8 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	502kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 21,7 KH	15,7 ZU, 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>555kJ, 2,3 F</td><td>1,1 g.F, 24,7 KH</td><td>18,8 ZU, 2,8 EW</td><td>0,1 SA</td><td>10,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	555kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 24,7 KH	18,8 ZU, 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,5,9</td><td>490kJ, 3,0 F</td><td>1,3 g.F, 19,5 KH</td><td>10,9 ZU, 3,2 EW</td><td>0,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,5,9	490kJ, 3,0 F	1,3 g.F, 19,5 KH	10,9 ZU, 3,2 EW	0,2 SA	6,9 BE	<b>Milchreis</b> mit roter Grütze <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>G,5,9</td><td>514kJ, 1,5 F</td><td>0,7 g.F, 24,4 KH</td><td>16,8 ZU, 2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>10,2 BE</td></tr> </table>	V	G,5,9	514kJ, 1,5 F	0,7 g.F, 24,4 KH	16,8 ZU, 2,5 EW	0,1 SA	10,2 BE	<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>876kJ, 11,1 F</td><td>5,4 g.F, 24,5 KH</td><td>9,5 ZU, 3,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,3 BE</td></tr> </table>	V	A1,G, 2,4,5,9	876kJ, 11,1 F	5,4 g.F, 24,5 KH	9,5 ZU, 3,0 EW	0,4 SA	10,3 BE
V	G,5,9	601kJ, 1,6 F	0,8 g.F, 22,1 KH	14,6 ZU, 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE																																																		
V	A1,C,G,5,9	695kJ, 2,6 F	1,3 g.F, 31,3 KH	13,1 ZU, 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE																																																		
V	A1,G,5,9	502kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 21,7 KH	15,7 ZU, 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE																																																		
V	A1,G,5,9	555kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 24,7 KH	18,8 ZU, 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE																																																		
V	A1,C,G,5,9	490kJ, 3,0 F	1,3 g.F, 19,5 KH	10,9 ZU, 3,2 EW	0,2 SA	6,9 BE																																																		
V	G,5,9	514kJ, 1,5 F	0,7 g.F, 24,4 KH	16,8 ZU, 2,5 EW	0,1 SA	10,2 BE																																																		
V	A1,G, 2,4,5,9	876kJ, 11,1 F	5,4 g.F, 24,5 KH	9,5 ZU, 3,0 EW	0,4 SA	10,3 BE																																																		

<b>Zum Abend</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M9</b> braun	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>R</td><td>A1,A2,3</td><td>626kJ, 7,3 F</td><td>3,7 g.F, 11,9 KH</td><td>5,4 ZU, 8,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	R	A1,A2,3	626kJ, 7,3 F	3,7 g.F, 11,9 KH	5,4 ZU, 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, 2,3,4,5,9</td><td>787kJ, 15,2 F</td><td>3,9 g.F, 4,9 KH</td><td>3,7 ZU, 7,1 EW</td><td>1,3 SA</td><td>1,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I, 2,3,4,5,9	787kJ, 15,2 F	3,9 g.F, 4,9 KH	3,7 ZU, 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I, 2,3,5,9</td><td>751kJ, 13,5 F</td><td>5,3 g.F, 7,8 KH</td><td>2,4 ZU, 6,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>2,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I, 2,3,5,9	751kJ, 13,5 F	5,3 g.F, 7,8 KH	2,4 ZU, 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,2,5,9</td><td>1086kJ, 15,2 F</td><td>7,0 g.F, 20,7 KH</td><td>4,1 ZU, 9,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,2,5,9	1086kJ, 15,2 F	7,0 g.F, 20,7 KH	4,1 ZU, 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>F</td><td>A1,A2, D,G,3,9</td><td>974kJ, 15,1 F</td><td>6,2 g.F, 14,0 KH</td><td>3,2 ZU, 9,9 EW</td><td>2,2 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> </table>	F	A1,A2, D,G,3,9	974kJ, 15,1 F	6,2 g.F, 14,0 KH	3,2 ZU, 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, 2,3,5,9</td><td>915kJ, 14,7 F</td><td>6,4 g.F, 13,6 KH</td><td>1,7 ZU, 8,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	915kJ, 14,7 F	6,4 g.F, 13,6 KH	1,7 ZU, 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE	<b>Käseplatte Winzer Art</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>V</td><td>A1,A2, G,4,5,9</td><td>988kJ, 6,2 F</td><td>3,9 g.F, 32,5 KH</td><td>2,1 ZU, 10,8 EW</td><td>1,6 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> </table>	V	A1,A2, G,4,5,9	988kJ, 6,2 F	3,9 g.F, 32,5 KH	2,1 ZU, 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE
R	A1,A2,3	626kJ, 7,3 F	3,7 g.F, 11,9 KH	5,4 ZU, 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE																																																		
S	A1,C,G,I, 2,3,4,5,9	787kJ, 15,2 F	3,9 g.F, 4,9 KH	3,7 ZU, 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE																																																		
V	A1,C,G,I, 2,3,5,9	751kJ, 13,5 F	5,3 g.F, 7,8 KH	2,4 ZU, 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE																																																		
S	A1,C,G, I,2,5,9	1086kJ, 15,2 F	7,0 g.F, 20,7 KH	4,1 ZU, 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE																																																		
F	A1,A2, D,G,3,9	974kJ, 15,1 F	6,2 g.F, 14,0 KH	3,2 ZU, 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE																																																		
S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	915kJ, 14,7 F	6,4 g.F, 13,6 KH	1,7 ZU, 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE																																																		
V	A1,A2, G,4,5,9	988kJ, 6,2 F	3,9 g.F, 32,5 KH	2,1 ZU, 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE																																																		

<b>Kuchen</b> jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	<b>Käsekuchen</b>	<b>Berliner mit Guß und roter Konfitüre</b>	 <b>Pflaumen-Struselkuchen</b>	<b>Butterkuchen Mandel</b>	<b>Nußschnecke</b>	<b>Bienenstich</b>
---	-------------------	---	---	----------------------------	--------------------	--------------------



**seit über 40 Jahren**

**040-727 6727**  
Fax **040-727 6720**  
[www.hanse-menuedienst.de](http://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.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für 

**Leichte Vollkost:** vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Wert/Menu ohne Salat, Dessert  
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Fomfließschicht, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabbler / Krebstiere / Krustentiere, [C]= Eier / Eizellen, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Getreide / Getreiderzeugnisse einsch. Lactose, [H]= Mandel, [I2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss und [H9]= Queendinduss; [J]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [K]= Sahne / Sahnerzeugnisse, [L]= Samen / Samenerezeugnisse, [M]= Getreide / Getreiderzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [O]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [P]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [Q]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [R]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [S]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [T]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [U]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [V]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [W]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [X]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [Y]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [Z]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AM]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AN]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AO]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AP]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AQ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AR]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AS]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AT]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AU]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AV]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AW]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AX]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AY]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AZ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BM]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BN]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BO]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BP]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BQ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BR]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BS]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BT]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BU]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BV]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BW]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BX]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BY]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BZ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CM]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CN]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CO]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CP]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CQ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CR]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CS]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CT]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CU]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CV]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CW]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CX]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CY]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CZ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DM]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DN]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DO]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DP]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DQ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DR]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DS]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DT]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DU]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DV]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DW]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DX]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DY]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DZ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ED]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EM]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EN]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EO]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EP]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EQ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ER]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ES]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ET]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EU]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EV]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EW]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EX]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EY]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [EZ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [FK]= Fleisch /