

Speiseplan 20. KW	Montag, 12.05.25	Dienstag, 13.05.25	Mittwoch, 14.05.25	Donnerstag, 15.05.25	Freitag, 16.05.25	Samstag, 17.05.25	Sonntag, 18.05.25																																																	
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, L1,1</td><td>437kJ 3,3 F</td><td>1,3 g.F 8,7 KH</td><td>1,5 ZU 6,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, L1,1	437kJ 3,3 F	1,3 g.F 8,7 KH	1,5 ZU 6,0 EW	1,2 SA	3,9 BE	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>472kJ 6,6 F</td><td>2,7 g.F 9,0 KH</td><td>1,8 ZU 3,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,2,3	472kJ 6,6 F	2,7 g.F 9,0 KH	1,8 ZU 3,3 EW	1,2 SA	4,1 BE	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>305kJ 1,7 F</td><td>0,4 g.F 10,5 KH</td><td>0,9 ZU 3,5 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>	G	A1,I	305kJ 1,7 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,9 ZU 3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE	Geflügel-Schschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,FI</td><td>417kJ 1,4 F</td><td>0,4 g.F 15,7 KH</td><td>1,9 ZU 5,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>	G	A1,FI	417kJ 1,4 F	0,4 g.F 15,7 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,9 BE	Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,1,3</td><td>435kJ 5,4 F</td><td>2,4 g.F 10,2 KH</td><td>1,8 ZU 2,7 EW</td><td>2,4 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>	S	A1,1,3	435kJ 5,4 F	2,4 g.F 10,2 KH	1,8 ZU 2,7 EW	2,4 SA	4,8 BE	Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,1,3</td><td>313kJ 2,3 F</td><td>0,9 g.F 9,1 KH</td><td>2,9 ZU 4,0 EW</td><td>2,2 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>	S	A1,1,3	313kJ 2,3 F	0,9 g.F 9,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,2 SA	4,3 BE	Kalbsragout mit Brokkoligemüse und Langkorreis <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,G,I</td><td>362kJ 0,8 F</td><td>0,3 g.F 11,9 KH</td><td>1,2 ZU 7,2 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,2 BE</td></tr></table>	R	A1,G,I	362kJ 0,8 F	0,3 g.F 11,9 KH	1,2 ZU 7,2 EW	1,3 SA	5,2 BE
S	A1,C,G, L1,1	437kJ 3,3 F	1,3 g.F 8,7 KH	1,5 ZU 6,0 EW	1,2 SA	3,9 BE																																																		
S	A1,G,1,2,3	472kJ 6,6 F	2,7 g.F 9,0 KH	1,8 ZU 3,3 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																		
G	A1,I	305kJ 1,7 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,9 ZU 3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE																																																		
G	A1,FI	417kJ 1,4 F	0,4 g.F 15,7 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,9 BE																																																		
S	A1,1,3	435kJ 5,4 F	2,4 g.F 10,2 KH	1,8 ZU 2,7 EW	2,4 SA	4,8 BE																																																		
S	A1,1,3	313kJ 2,3 F	0,9 g.F 9,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,2 SA	4,3 BE																																																		
R	A1,G,I	362kJ 0,8 F	0,3 g.F 11,9 KH	1,2 ZU 7,2 EW	1,3 SA	5,2 BE																																																		
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>393kJ 0,7 F</td><td>0,2 g.F 14,8 KH</td><td>2,1 ZU 6,9 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,7 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I	393kJ 0,7 F	0,2 g.F 14,8 KH	2,1 ZU 6,9 EW	0,7 SA	6,7 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>420kJ 1,9 F</td><td>0,2 g.F 13,0 KH</td><td>0,8 ZU 7,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I	420kJ 1,9 F	0,2 g.F 13,0 KH	0,8 ZU 7,1 EW	1,1 SA	5,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>433kJ 6,1 F</td><td>2,3 g.F 7,9 KH</td><td>1,4 ZU 3,8 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I	433kJ 6,1 F	2,3 g.F 7,9 KH	1,4 ZU 3,8 EW	1,8 SA	3,7 BE	Seelachs im Backteig auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>357kJ 1,3 F</td><td>0,4 g.F 11,8 KH</td><td>1,9 ZU 5,9 EW</td><td>1,7 SA</td><td>5,5 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	357kJ 1,3 F	0,4 g.F 11,8 KH	1,9 ZU 5,9 EW	1,7 SA	5,5 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G, L1,1</td><td>383kJ 4,2 F</td><td>1,0 g.F 9,3 KH</td><td>2,3 ZU 3,4 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G, L1,1	383kJ 4,2 F	1,0 g.F 9,3 KH	2,3 ZU 3,4 EW	0,7 SA	4,3 BE	Klassischer Möhreintopf mit pikanter Rinderfrikadelle <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>341kJ 2,9 F</td><td>1,2 g.F 8,8 KH</td><td>2,3 ZU 4,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>	R	A1,C,I,1	341kJ 2,9 F	1,2 g.F 8,8 KH	2,3 ZU 4,7 EW	0,5 SA	4,4 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,I</td><td>295kJ 1,0 F</td><td>0,0 g.F 7,8 KH</td><td>1,2 ZU 5,8 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>	S	A1,I,I	295kJ 1,0 F	0,0 g.F 7,8 KH	1,2 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
G	A1,F,G,I	393kJ 0,7 F	0,2 g.F 14,8 KH	2,1 ZU 6,9 EW	0,7 SA	6,7 BE																																																		
S	A1,G,I	420kJ 1,9 F	0,2 g.F 13,0 KH	0,8 ZU 7,1 EW	1,1 SA	5,9 BE																																																		
S	A1,G,I	433kJ 6,1 F	2,3 g.F 7,9 KH	1,4 ZU 3,8 EW	1,8 SA	3,7 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	357kJ 1,3 F	0,4 g.F 11,8 KH	1,9 ZU 5,9 EW	1,7 SA	5,5 BE																																																		
V	A1,C,G, L1,1	383kJ 4,2 F	1,0 g.F 9,3 KH	2,3 ZU 3,4 EW	0,7 SA	4,3 BE																																																		
R	A1,C,I,1	341kJ 2,9 F	1,2 g.F 8,8 KH	2,3 ZU 4,7 EW	0,5 SA	4,4 BE																																																		
S	A1,I,I	295kJ 1,0 F	0,0 g.F 7,8 KH	1,2 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE																																																		
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>924kJ 1,8 F</td><td>0,9 g.F 14,7 KH</td><td>2,4 ZU 3,9 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>	S	A1,C,I	924kJ 1,8 F	0,9 g.F 14,7 KH	2,4 ZU 3,9 EW	1,3 SA	6,9 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,I,J</td><td>481kJ 2,7 F</td><td>0,9 g.F 16,1 KH</td><td>2,7 ZU 6,2 EW</td><td>1,5 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table>	R	A1,C,I,J	481kJ 2,7 F	0,9 g.F 16,1 KH	2,7 ZU 6,2 EW	1,5 SA	7,0 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>385kJ 3,1 F</td><td>0,5 g.F 11,0 KH</td><td>2,3 ZU 4,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	385kJ 3,1 F	0,5 g.F 11,0 KH	2,3 ZU 4,5 EW	1,1 SA	4,4 BE	Spirellis zartes Schinkensauce dazu Rohkostsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>404kJ 1,4 F</td><td>0,2 g.F 16,4 KH</td><td>2,2 ZU 3,9 EW</td><td>2,7 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>	S	A1,I,2,3	404kJ 1,4 F	0,2 g.F 16,4 KH	2,2 ZU 3,9 EW	2,7 SA	7,3 BE	Hähnchenfleisch süß-sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,FI</td><td>457kJ 1,4 F</td><td>0,3 g.F 17,7 KH</td><td>2,1 ZU 5,8 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,1 BE</td></tr></table>	G	A1,FI	457kJ 1,4 F	0,3 g.F 17,7 KH	2,1 ZU 5,8 EW	1,6 SA	7,1 BE	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>385kJ 1,2 F</td><td>0,2 g.F 15,8 KH</td><td>1,9 ZU 3,9 EW</td><td>1,4 SA</td><td>6,6 BE</td></tr></table>	V	A1,I	385kJ 1,2 F	0,2 g.F 15,8 KH	1,9 ZU 3,9 EW	1,4 SA	6,6 BE	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>379kJ 2,5 F</td><td>1,2 g.F 13,2 KH</td><td>1,4 ZU 3,8 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	379kJ 2,5 F	1,2 g.F 13,2 KH	1,4 ZU 3,8 EW	0,9 SA	4,8 BE
S	A1,C,I	924kJ 1,8 F	0,9 g.F 14,7 KH	2,4 ZU 3,9 EW	1,3 SA	6,9 BE																																																		
R	A1,C,I,J	481kJ 2,7 F	0,9 g.F 16,1 KH	2,7 ZU 6,2 EW	1,5 SA	7,0 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	385kJ 3,1 F	0,5 g.F 11,0 KH	2,3 ZU 4,5 EW	1,1 SA	4,4 BE																																																		
S	A1,I,2,3	404kJ 1,4 F	0,2 g.F 16,4 KH	2,2 ZU 3,9 EW	2,7 SA	7,3 BE																																																		
G	A1,FI	457kJ 1,4 F	0,3 g.F 17,7 KH	2,1 ZU 5,8 EW	1,6 SA	7,1 BE																																																		
V	A1,I	385kJ 1,2 F	0,2 g.F 15,8 KH	1,9 ZU 3,9 EW	1,4 SA	6,6 BE																																																		
V	A1,C,G,I,1	379kJ 2,5 F	1,2 g.F 13,2 KH	1,4 ZU 3,8 EW	0,9 SA	4,8 BE																																																		
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>286kJ 1,1 F</td><td>0,1 g.F 8,0 KH</td><td>1,4 ZU 5,6 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>	S	A1,I,1	286kJ 1,1 F	0,1 g.F 8,0 KH	1,4 ZU 5,6 EW	1,7 SA	3,6 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,G,1,3</td><td>432kJ 1,5 F</td><td>0,1 g.F 13,6 KH</td><td>5,4 ZU 7,5 EW</td><td>2,4 SA</td><td>5,6 BE</td></tr></table>	R	A1,G,1,3	432kJ 1,5 F	0,1 g.F 13,6 KH	5,4 ZU 7,5 EW	2,4 SA	5,6 BE	Piccata Napoli zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>556kJ 4,0 F</td><td>0,7 g.F 17,8 KH</td><td>1,7 ZU 6,0 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table>	G	A1,I	556kJ 4,0 F	0,7 g.F 17,8 KH	1,7 ZU 6,0 EW	1,6 SA	7,0 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S G</td><td>A1,G,I,1</td><td>272kJ 0,8 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,4 ZU 6,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>	S G	A1,G,I,1	272kJ 0,8 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,4 ZU 6,1 EW	1,8 SA	3,4 BE	Hoki-Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>393kJ 2,5 F</td><td>0,8 g.F 11,5 KH</td><td>1,6 ZU 5,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>5,3 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	393kJ 2,5 F	0,8 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,8 SA	5,3 BE	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti <table border="1"><tr><td>G</td><td>J,2,3,5</td><td>463kJ 4,0 F</td><td>1,7 g.F 11,8 KH</td><td>4,7 ZU 6,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	G	J,2,3,5	463kJ 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE	Frischer Stangenspargel aus der Region mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td></td><td></td><td>2894,1kJ</td><td>5,41 BE</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>			2894,1kJ	5,41 BE			
S	A1,I,1	286kJ 1,1 F	0,1 g.F 8,0 KH	1,4 ZU 5,6 EW	1,7 SA	3,6 BE																																																		
R	A1,G,1,3	432kJ 1,5 F	0,1 g.F 13,6 KH	5,4 ZU 7,5 EW	2,4 SA	5,6 BE																																																		
G	A1,I	556kJ 4,0 F	0,7 g.F 17,8 KH	1,7 ZU 6,0 EW	1,6 SA	7,0 BE																																																		
S G	A1,G,I,1	272kJ 0,8 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,4 ZU 6,1 EW	1,8 SA	3,4 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	393kJ 2,5 F	0,8 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,8 SA	5,3 BE																																																		
G	J,2,3,5	463kJ 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE																																																		
		2894,1kJ	5,41 BE																																																					

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Maultaschen (vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C, G,I,1</td><td>613kJ 5,5 F</td><td>2,8 g.F 17,7 KH</td><td>3,0 ZU 6,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>8,2 BE</td></tr></table>	V	A1,C, G,I,1	613kJ 5,5 F	2,8 g.F 17,7 KH	3,0 ZU 6,2 EW	1,1 SA	8,2 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne in Kräutersauce und Karottenpüree <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>326kJ 2,2 F</td><td>0,8 g.F 10,9 KH</td><td>2,4 ZU 2,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>	V	A1,F,G,I,1	326kJ 2,2 F	0,8 g.F 10,9 KH	2,4 ZU 2,8 EW	0,4 SA	4,4 BE	Gebratenes Wokgemüse in gelber Currysauce mit Reis <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>337kJ 0,8 F</td><td>0,3 g.F 15,8 KH</td><td>2,4 ZU 2,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>	V	A1,F,G,I,1	337kJ 0,8 F	0,3 g.F 15,8 KH	2,4 ZU 2,3 EW	1,1 SA	6,4 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat <table border="1"><tr><td>V</td><td>G</td><td>356kJ 1,4 F</td><td>0,2 g.F 11,8 KH</td><td>2,6 ZU 5,5 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>	V	G	356kJ 1,4 F	0,2 g.F 11,8 KH	2,6 ZU 5,5 EW	0,7 SA	6,2 BE	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>370kJ 3,1 F</td><td>1,9 g.F 10,1 KH</td><td>1,5 ZU 4,2 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>	V	A1,G,I,1	370kJ 3,1 F	1,9 g.F 10,1 KH	1,5 ZU 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE	Hanse seit über 40 Jahren MENÜ-DIENST	040-727 6727 Fax 040-727 6720 www.hanse-menuedienst.de	<i>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</i>	Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!	Dessert immer inklusive!	Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.										
V	A1,C, G,I,1	613kJ 5,5 F	2,8 g.F 17,7 KH	3,0 ZU 6,2 EW	1,1 SA	8,2 BE																																																		
V	A1,F,G,I,1	326kJ 2,2 F	0,8 g.F 10,9 KH	2,4 ZU 2,8 EW	0,4 SA	4,4 BE																																																		
V	A1,F,G,I,1	337kJ 0,8 F	0,3 g.F 15,8 KH	2,4 ZU 2,3 EW	1,1 SA	6,4 BE																																																		
V	G	356kJ 1,4 F	0,2 g.F 11,8 KH	2,6 ZU 5,5 EW	0,7 SA	6,2 BE																																																		
V	A1,G,I,1	370kJ 3,1 F	1,9 g.F 10,1 KH	1,5 ZU 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE																																																		
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Spaghetti Bolognese dazu Gurkensalat <table border="1"><tr><td>R G</td><td>A1,C,F, J,1,3</td><td>493kJ 3,4 F</td><td>0,9 g.F 16,8 KH</td><td>2,0 ZU 4,8 EW</td><td>1,1 SA</td><td>7,6 BE</td></tr></table>	R G	A1,C,F, J,1,3	493kJ 3,4 F	0,9 g.F 16,8 KH	2,0 ZU 4,8 EW	1,1 SA	7,6 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>290kJ 1,9 F</td><td>0,5 g.F 9,0 KH</td><td>0,8 ZU 3,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	R	A1,I,1	290kJ 1,9 F	0,5 g.F 9,0 KH	0,8 ZU 3,8 EW	1,2 SA	4,1 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>537kJ 2,4 F</td><td>0,8 g.F 15,0 KH</td><td>1,3 ZU 7,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>	S	A1,I,2,3	537kJ 2,4 F	0,8 g.F 15,0 KH	1,3 ZU 7,1 EW	0,4 SA	6,9 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst <table border="1"><tr><td>S</td><td>I,1,3</td><td>414kJ 5,3 F</td><td>2,3 g.F 8,4 KH</td><td>0,7 ZU 3,7 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	S	I,1,3	414kJ 5,3 F	2,3 g.F 8,4 KH	0,7 ZU 3,7 EW	1,0 SA	4,1 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>300kJ 1,3 F</td><td>0,6 g.F 10,3 KH</td><td>0,9 ZU 4,3 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1,3	300kJ 1,3 F	0,6 g.F 10,3 KH	0,9 ZU 4,3 EW	0,8 SA	4,7 BE	Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!	Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.														
R G	A1,C,F, J,1,3	493kJ 3,4 F	0,9 g.F 16,8 KH	2,0 ZU 4,8 EW	1,1 SA	7,6 BE																																																		
R	A1,I,1	290kJ 1,9 F	0,5 g.F 9,0 KH	0,8 ZU 3,8 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,I,2,3	537kJ 2,4 F	0,8 g.F 15,0 KH	1,3 ZU 7,1 EW	0,4 SA	6,9 BE																																																		
S	I,1,3	414kJ 5,3 F	2,3 g.F 8,4 KH	0,7 ZU 3,7 EW	1,0 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,G,I,1,3	300kJ 1,3 F	0,6 g.F 10,3 KH	0,9 ZU 4,3 EW	0,8 SA	4,7 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, J,1,3</td><td>744kJ 10,1 F</td><td>4,1 g.F 13,1 KH</td><td>1,1 ZU 8,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, J,1,3	744kJ 10,1 F	4,1 g.F 13,1 KH	1,1 ZU 8,5 EW	0,5 SA	4,2 BE	Thunfischsalat nach Art des Hauses mit frischen Salaten dazu French-Dressing <table border="1"><tr><td>F</td><td>C,D,G, L1,1,3</td><td>489kJ 3,3 F</td><td>1,3 g.F 4,8 KH</td><td>2,2 ZU 6,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table>	F	C,D,G, L1,1,3	489kJ 3,3 F	1,3 g.F 4,8 KH	2,2 ZU 6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurdressing <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,3</td><td>421kJ 2,5 F</td><td>0,3 g.F 11,2 KH</td><td>2,3 ZU 7,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>3,0 BE</td></tr></table>	G	A1,G,3	421kJ 2,5 F	0,3 g.F 11,2 KH	2,3 ZU 7,6 EW	0,4 SA	3,0 BE	2 Frikadellen mit Nudelsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, L1,1,3</td><td>942kJ 15,3 F</td><td>6,7 g.F 14,0 KH</td><td>0,8 ZU 8,4 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, L1,1,3	942kJ 15,3 F	6,7 g.F 14,0 KH	0,8 ZU 8,4 EW	1,2 SA	4,5 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing <table border="1"><tr><td>V</td><td>C,G,I,3</td><td>446kJ 6,0 F</td><td>2,0 g.F 4,2 KH</td><td>2,5 ZU 2,3 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table>	V	C,G,I,3	446kJ 6,0 F	2,0 g.F 4,2 KH	2,5 ZU 2,3 EW	0,4 SA	1,3 BE																
S	A1,C,G, J,1,3	744kJ 10,1 F	4,1 g.F 13,1 KH	1,1 ZU 8,5 EW	0,5 SA	4,2 BE																																																		
F	C,D,G, L1,1,3	489kJ 3,3 F	1,3 g.F 4,8 KH	2,2 ZU 6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE																																																		
G	A1,G,3	421kJ 2,5 F	0,3 g.F 11,2 KH	2,3 ZU 7,6 EW	0,4 SA	3,0 BE																																																		
S	A1,C,G, L1,1,3	942kJ 15,3 F	6,7 g.F 14,0 KH	0,8 ZU 8,4 EW	1,2 SA	4,5 BE																																																		
V	C,G,I,3	446kJ 6,0 F	2,0 g.F 4,2 KH	2,5 ZU 2,3 EW	0,4 SA	1,3 BE																																																		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1</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,1	601kJ 1,6 F	0,8 g.F 22,1 KH	14,6 ZU 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</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,1	490kJ 3,0 F	1,3 g.F 19,5 KH	10,9 ZU 3,2 EW	0,2 SA	6,9 BE	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</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,1	502kJ 2,3 F	1,1 g.F 21,7 KH	15,7 ZU 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE	Germknödel mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</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,1	695kJ 2,6 F	1,3 g.F 31,3 KH	13,1 ZU 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</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,1	555kJ 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE	Milchreis mit roter Grütze <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1</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,1	514kJ 1,5 F	0,7 g.F 24,4 KH	16,8 ZU 2,5 EW	0,1 SA	10,2 BE	Kaisersmarrn mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>645kJ 5,6 F</td><td>1,8 g.F 21,7 KH</td><td>12,1 ZU 4,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>9,1 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	645kJ 5,6 F	1,8 g.F 21,7 KH	12,1 ZU 4,0 EW	0,5 SA	9,1 BE
V	G,1	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,1	490kJ 3,0 F	1,3 g.F 19,5 KH	10,9 ZU 3,2 EW	0,2 SA	6,9 BE																																																		
V	A1,G,1	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,C,G,1	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,1	555kJ 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE																																																		
V	G,1	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,C,G,1	645kJ 5,6 F	1,8 g.F 21,7 KH	12,1 ZU 4,0 EW	0,5 SA	9,1 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 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	626kJ 7,3 F	3,7 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, J,1,2,3</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, J,1,2,3	787kJ 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G, J,1,3</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, J,1,3	751kJ 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	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, J,1,3</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, J,1,3	1086kJ 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	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 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	974kJ 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, L1,1,3</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, L1,1,3	915kJ 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,A2, G,1,2</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,1,2	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	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, J,1,2,3	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, J,1,3	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, J,1,3	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	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, L1,1,3	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,1,2	988kJ 6,2 F	3,9 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	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= Geschmacksstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoffe, 4= Konservierungsstoffe, 5= Fruchtsäfte, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienpackung, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabbiere / Krabbiereingüsse, [C]= Eier / Eizugänge, [D]= Fisch / Fischzugänge, [E]= Erdnüsse / Erdnüsseingüsse, [F]= Soja / Sojaeizugänge, [G]= Milch / Milcheingüsse einsch. Lactose; [H]= Mandel / Haselnüsse, [I]= Haselnüsse, [J]= Walnüsse, [K]= Haselnüsse / Walnüsseingüsse, [L]= Schokolade / Schokoladeingüsse, [M]= Sesam / Sesameingüsse, [N]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [O]= Schokolade / Schokoladeingüsse, [P]= Schokolade / Schokoladeingüsse, [Q]= Samen / Samenrezepte, [R]= Hülsenfrüchte / Hülsenfrüchteingüsse, [S]= Schokolade / Schokoladeingüsse, [T]= Schokolade / Schokoladeingüsse, [U]= Schokolade / Schokoladeingüsse, [V]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [W]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [X]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [Y]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [Z]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AD]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AI]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AR]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AS]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AT]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [AZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BD]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BI]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BR]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BS]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BT]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [BZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CD]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CI]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CR]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CS]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CT]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [CZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DD]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DI]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DR]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DS]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DT]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [DZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [ED]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EI]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [ER]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [ES]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [ET]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [EZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FD]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FI]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FR]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FS]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FT]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [FZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GD]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GI]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GR]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GS]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GT]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [GZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HD]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HI]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HR]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HS]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HT]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [HZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [ID]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IE]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IF]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IG]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IH]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [II]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IJ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IK]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IL]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IM]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IN]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IO]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IP]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IQ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IR]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IS]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IT]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IU]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IV]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IW]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IX]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IY]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [IZ]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [JA]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [JB]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [JC]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [JD]= Weichhäute / Weichhäuteingüsse, [