

Speiseplan 3. KW

Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Montag, 13.01.25 Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>557kj</td><td>2,2 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,6 SA</td><td rowspan="2">7,0 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>4,3 F</td><td>16,7 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,F,G,I,1	557kj	2,2 g.F	1,2 ZU	2,6 SA	7,0 BE	G		4,3 F	16,7 KH	6,5 EW		Dienstag, 14.01.25 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		Mittwoch, 15.01.25 Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,F,G,I,1,3</td><td>426kj</td><td>2,0 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,9 SA</td><td rowspan="2">3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,1 F</td><td>9,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,F,G,I,1,3	426kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE			5,1 F	9,1 KH	4,0 EW		Donnerstag, 16.01.25 Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,I,1</td><td>429kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>14,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F, G,I,I,1	429kj	0,5 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	6,1 BE			2,6 F	14,3 KH	4,9 EW		Freitag, 17.01.25 Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj</td><td>0,5 g.F</td><td>7,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE			6,1 F	18,1 KH	1,6 EW		Samstag, 18.01.25 Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>274kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">3,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>7,3 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	274kj	0,1 g.F	1,0 ZU	1,5 SA	3,1 BE			1,1 F	7,3 KH	5,8 EW		Sonntag, 19.01.25 Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>488kj</td><td>1,7 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>13,5 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	488kj	1,7 g.F	1,3 ZU	2,0 SA	6,0 BE			4,8 F	13,5 KH	4,6 EW	
	R	A1,F,G,I,1	557kj	2,2 g.F	1,2 ZU	2,6 SA	7,0 BE																																																																																											
G		4,3 F	16,7 KH	6,5 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																																																																																														
S	A1,F,G,I,1,3	426kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE																																																																																												
		5,1 F	9,1 KH	4,0 EW																																																																																														
G	A1,C,F, G,I,I,1	429kj	0,5 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	6,1 BE																																																																																												
		2,6 F	14,3 KH	4,9 EW																																																																																														
V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE																																																																																												
		6,1 F	18,1 KH	1,6 EW																																																																																														
S	A1,I,1	274kj	0,1 g.F	1,0 ZU	1,5 SA	3,1 BE																																																																																												
		1,1 F	7,3 KH	5,8 EW																																																																																														
S	A1,G,I	488kj	1,7 g.F	1,3 ZU	2,0 SA	6,0 BE																																																																																												
		4,8 F	13,5 KH	4,6 EW																																																																																														

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>438kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,3 F</td><td>9,7 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,1	438kj	0,8 g.F	1,3 ZU	0,6 SA	4,5 BE			4,3 F	9,7 KH	5,9 EW		Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>299kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>7,8 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE			3,3 F	7,8 KH	2,5 EW		Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C, F,G,I,I,1</td><td>375kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>11,8 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C, F,G,I,I,1	375kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,5 SA	5,2 BE			2,5 F	11,8 KH	4,6 EW		Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>317kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>8,6 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	317kj	0,2 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	3,9 BE			1,7 F	8,6 KH	6,0 EW		gebackener Fleischkäse in Spinat und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I, 1,2,3</td><td>489kj</td><td>2,8 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,6 F</td><td>9,6 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I, 1,2,3	489kj	2,8 g.F	1,4 ZU	1,0 SA	3,9 BE			6,6 F	9,6 KH	4,1 EW		Linseneintopf mit Geflügelwiener <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>357kj</td><td>1,1 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">4,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>9,6 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,6 BE			3,2 F	9,6 KH	3,8 EW		Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>376kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>10,7 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1	376kj	0,4 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	4,2 BE			1,6 F	10,7 KH	7,1 EW	
	G	A1,F,G,I,1	438kj	0,8 g.F	1,3 ZU	0,6 SA	4,5 BE																																																																																											
		4,3 F	9,7 KH	5,9 EW																																																																																														
G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE																																																																																												
		3,3 F	7,8 KH	2,5 EW																																																																																														
G	A1,C, F,G,I,I,1	375kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,5 SA	5,2 BE																																																																																												
		2,5 F	11,8 KH	4,6 EW																																																																																														
S	A1,I,1	317kj	0,2 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	3,9 BE																																																																																												
		1,7 F	8,6 KH	6,0 EW																																																																																														
S	A1,G,I, 1,2,3	489kj	2,8 g.F	1,4 ZU	1,0 SA	3,9 BE																																																																																												
		6,6 F	9,6 KH	4,1 EW																																																																																														
G	A1,I,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,6 BE																																																																																												
		3,2 F	9,6 KH	3,8 EW																																																																																														
R	A1,I,1	376kj	0,4 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	4,2 BE																																																																																												
		1,6 F	10,7 KH	7,1 EW																																																																																														

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Wirsingrolade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>448kj</td><td>2,2 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,4 F</td><td>10,3 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,2,3	448kj	2,2 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	4,8 BE			5,4 F	10,3 KH	3,5 EW		Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>275kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,8 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,I,1	275kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	3,5 BE			1,0 F	7,9 KH	5,8 EW		Fischfilet Napoli in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,I</td><td>337kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>12,7 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,I	337kj	0,1 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,0 BE			0,7 F	12,7 KH	6,2 EW		Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>399kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C, G,I,I,1	399kj	1,3 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	4,9 BE			3,5 F	10,3 KH	4,9 EW		Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>515kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>13,4 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	515kj	0,3 g.F	0,7 ZU	1,3 SA	5,8 BE			2,1 F	13,4 KH	8,3 EW		Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A4, C,G,I,1</td><td>437kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>12,9 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,A4, C,G,I,1	437kj	1,1 g.F	2,7 ZU	0,7 SA	4,3 BE			4,4 F	12,9 KH	2,8 EW		Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>478kj</td><td>1,7 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>17,3 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	478kj	1,7 g.F	2,6 ZU	1,6 SA	7,2 BE			2,7 F	17,3 KH	4,6 EW	
	S	A1,I,2,3	448kj	2,2 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																											
		5,4 F	10,3 KH	3,5 EW																																																																																														
S	A1,I,1	275kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	3,5 BE																																																																																												
		1,0 F	7,9 KH	5,8 EW																																																																																														
F	A1,D,I	337kj	0,1 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,0 BE																																																																																												
		0,7 F	12,7 KH	6,2 EW																																																																																														
S	A1,C, G,I,I,1	399kj	1,3 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	4,9 BE																																																																																												
		3,5 F	10,3 KH	4,9 EW																																																																																														
S	A1,G,I	515kj	0,3 g.F	0,7 ZU	1,3 SA	5,8 BE																																																																																												
		2,1 F	13,4 KH	8,3 EW																																																																																														
V	A1,A4, C,G,I,1	437kj	1,1 g.F	2,7 ZU	0,7 SA	4,3 BE																																																																																												
		4,4 F	12,9 KH	2,8 EW																																																																																														
V	A1,G,I,1	478kj	1,7 g.F	2,6 ZU	1,6 SA	7,2 BE																																																																																												
		2,7 F	17,3 KH	4,6 EW																																																																																														

Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>348kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>9,8 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,3	348kj	0,3 g.F	1,4 ZU	1,6 SA	4,2 BE			2,0 F	9,8 KH	5,9 EW		Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C, I,I,1,3</td><td>517kj</td><td>2,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,2 F</td><td>11,8 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C, I,I,1,3	517kj	2,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	5,2 BE			5,2 F	11,8 KH	6,5 EW		Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,1</td><td>376kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>9,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,1	376kj	0,2 g.F	1,5 ZU	1,6 SA	4,4 BE			1,7 F	9,3 KH	8,4 EW		Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>405kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,8 SA</td><td rowspan="2">5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>13,4 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,1	405kj	0,4 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	5,2 BE			1,2 F	13,4 KH	7,9 EW		Gedünstetes Rotbarschfilet natur in milder Sensesauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D, G,I,I,1</td><td>318kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D, G,I,I,1	318kj	0,6 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,1 BE			1,9 F	8,7 KH	5,6 EW		Gefüllte Rinderrolade Hausfrauen Art in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,J</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td>R</td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,J	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE	R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F, I,1,3</td><td>581kj</td><td>1,1 g.F</td><td>4,3 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,2 F</td><td>16,9 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F, I,1,3	581kj	1,1 g.F	4,3 ZU	1,2 SA	7,2 BE			5,2 F	16,9 KH	5,7 EW	
	S	A1,G,I,1,3	348kj	0,3 g.F	1,4 ZU	1,6 SA	4,2 BE																																																																																											
		2,0 F	9,8 KH	5,9 EW																																																																																														
S	A1,C, I,I,1,3	517kj	2,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	5,2 BE																																																																																												
		5,2 F	11,8 KH	6,5 EW																																																																																														
R	A1,1	376kj	0,2 g.F	1,5 ZU	1,6 SA	4,4 BE																																																																																												
		1,7 F	9,3 KH	8,4 EW																																																																																														
G	A1,C,G,I,1	405kj	0,4 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	5,2 BE																																																																																												
		1,2 F	13,4 KH	7,9 EW																																																																																														
F	A1,D, G,I,I,1	318kj	0,6 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,1 BE																																																																																												
		1,9 F	8,7 KH	5,6 EW																																																																																														
S	A1,J	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE																																																																																												
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW																																																																																														
G	A1,C,F, I,1,3	581kj	1,1 g.F	4,3 ZU	1,2 SA	7,2 BE																																																																																												
		5,2 F	16,9 KH	5,7 EW																																																																																														

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>364kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,9 SA</td><td rowspan="2">4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>10,0 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	364kj	0,8 g.F	1,5 ZU	1,9 SA	4,0 BE			3,3 F	10,0 KH	4,1 EW		Gemüse-Köttbullar mit Käselachsauce und Bulgur <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>469kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>17,4 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	469kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE			2,6 F	17,4 KH	3,6 EW		Vegetarische Currywurst mit Reis und Zuchiniasalat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>469kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>17,4 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	469kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE			2,6 F	17,4 KH	3,6 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		Champignons a la Creme mit grünen Nudeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>394kj</td><td>1,1 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>15,1 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	394kj	1,1 g.F	0,8 ZU	1,4 SA	6,0 BE			2,3 F	15,1 KH	2,8 EW	
	V	A1,C,G,I,1	364kj	0,8 g.F	1,5 ZU	1,9 SA	4,0 BE																																																															
		3,3 F	10,0 KH	4,1 EW																																																																		
V	A1,C,G,I,1	469kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE																																																																
		2,6 F	17,4 KH	3,6 EW																																																																		
V	A1,C,G,I,1	469kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE																																																																
		2,6 F	17,4 KH	3,6 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,I,1	394kj	1,1 g.F	0,8 ZU	1,4 SA	6,0 BE																																																																
		2,3 F	15,1 KH	2,8 EW																																																																		

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>283kj</td><td>0,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>9,1 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1	283kj	0,5 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE			1,8 F	9,1 KH	3,5 EW		Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>409kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">7,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>18,4 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,1	409kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,4 SA	7,7 BE			1,1 F	18,4 KH	2,9 EW		Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,I,1</td><td>327kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F,I,1	327kj	0,5 g.F	2,4 ZU	0,5 SA	4,3 BE			2,9 F	8,8 KH	3,8 EW		Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>392kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>15,6 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	392kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE			1,7 F	15,6 KH	3,4 EW		Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>267kj</td><td>0,5 g.F</td><td>0,1 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	267kj	0,5 g.F	0,1 ZU	0,6 SA	3,8 BE			1,1 F	8,4 KH	3,9 EW	
	R	A1,I,1	283kj	0,5 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE																																																															
		1,8 F	9,1 KH	3,5 EW																																																																		
V	A1,I,1	409kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,4 SA	7,7 BE																																																																
		1,1 F	18,4 KH	2,9 EW																																																																		
G	A1,C,F,I,1	327kj	0,5 g.F	2,4 ZU	0,5 SA	4,3 BE																																																																
		2,9 F	8,8 KH	3,8 EW																																																																		
V	A1,G,I,1	392kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE																																																																
		1,7 F	15,6 KH	3,4 EW																																																																		
S	A1,I,1	267kj	0,5 g.F	0,1 ZU	0,6 SA	3,8 BE																																																																
		1,1 F	8,4 KH	3,9 EW																																																																		

Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Frikadelle mit Tomate und Käse mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,I,1,3</td><td>861kj</td><td>5,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>13,2 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F, G,I,I,1,3	861kj	5,4 g.F	0,9 ZU	1,0 SA	4,2 BE			13,2 F	12,8 KH	8,7 EW		Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>300kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">0,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>3,3 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,1,3	300kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE			3,7 F	3,3 KH	5,7 EW		Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Cocktail-Dressing <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,3</td><td>472kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,9 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>10,7 KH</td><td>9,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE			3,2 F	10,7 KH	9,7 EW		Frischer Salateller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>331kj</td><td>1,5 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td rowspan="2">0,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>3,4 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td></tr> </table>	F	C,D,G,I,1,3	331kj	1,5 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE			3,5 F	3,4 KH	5,1 EW		Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2, G,I,1,2,3</td><td>827kj</td><td>6,7 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">3,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,2 F</td><td>8,4 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2, G,I,1,2,3	827kj	6,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	3,0 BE			15,2 F	8,4 KH	5,7 EW	
	G	A1,C,F, G,I,I,1,3	861kj	5,4 g.F	0,9 ZU	1,0 SA	4,2 BE																																																															
		13,2 F	12,8 KH	8,7 EW																																																																		
S	C,G,I,1,3	300kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE																																																																
		3,7 F	3,3 KH	5,7 EW																																																																		
G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE																																																																
		3,2 F	10,7 KH	9,7 EW																																																																		
F	C,D,G,I,1,3	331kj	1,5 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE																																																																
		3,5 F	3,4 KH	5,1 EW																																																																		
S	A1,A2, G,I,1,2,3	827kj	6,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	3,0 BE																																																																
		15,2 F	8,4 KH	5,7 EW																																																																		

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,I</td><td>453kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,9 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G,I	453kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE			1,5 F	20,9 KH	2,5 EW		Feiner Grießbrei mit roter Grütze <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		Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>548kj</td><td>0,7 g.F</td><td>10,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">9,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE			2,6 F	22,1 KH	3,7 EW		Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>634kj</td><td>1,2 g.F</td><td>17,0 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>26,2 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	634kj	1,2 g.F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE			3,5 F	26,2 KH	4,0 EW		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G</td><td>443kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,4 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">8,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>20,5 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G	443kj	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE			1,6 F	20,5 KH	2,4 EW		Bergische Waffel mit heißen Kirschen <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I</td><td>1124kj</td><td>0,1 g.F</td><td>16,6 ZU</td><td>0,0 SA</td><td rowspan="2">6,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,6 F</td><td>29,2 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F,G,I	1124kj	0,1 g.F	16,6 ZU	0,0 SA	6,4 BE			6,6 F	29,2 KH	2,5 EW		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>501kj</td><td>1,1 g.F</td><td>7,6 ZU</td><td>0,2 SA</td><td rowspan="2">5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>19,2 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I	501kj	1,1 g.F	7,6 ZU	0,2 SA	5,8 BE			2,9 F	19,2 KH	3,5 EW	
	V	G,I	453kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE																																																																																											
		1,5 F	20,9 KH	2,5 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	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE																																																																																												
		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW																																																																																														
V	A1,G,I	634kj	1,2 g.F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE																																																																																												
		3,5 F	26,2 KH	4,0 EW																																																																																														
V	G	443kj	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE																																																																																												
		1,6 F	20,5 KH	2,4 EW																																																																																														
V	A1,C,F,G,I	1124kj	0,1 g.F	16,6 ZU	0,0 SA	6,4 BE																																																																																												
		6,6 F	29,2 KH	2,5 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I	501kj	1,1 g.F	7,6 ZU	0,2 SA	5,8 BE																																																																																												
		2,9 F	19,2 KH	3,5 EW																																																																																														

Zum Abend kalt serviert. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>612kj</td><td>3,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>8,1 F</td><td>12,3 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,1,3	612kj	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE			8,1 F	12,3 KH	6,0 EW		Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2, G,I,1,2,3</td><td>1043kj</td><td>6,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>11,3 F</td><td>27,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2, G,I,1,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE	G		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW		Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2, C,G,I,I,3</td><td>980kj</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td rowspan="2">2,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2, C,G,I,I,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE			15,9 F	14,6 KH	7,9 EW		Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C, G,I,1,3</td><td>942kj</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td rowspan="2">4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>16,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C, G,I,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE			16,4 F	11,3 KH	8,4 EW		Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,2,3</td><td>661kj</td><td>2,1 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">4,0 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td></td><td>8,7 F</td><td>11,5 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,D,2,3	661kj	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE	F		8,7 F	11,5 KH	8,2 EW		Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2, C,I,1,2,3</td><td>1019kj</td><td>9,7 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">2,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>20,8 F</td><td>8,3 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2, C,I,1,2,3	1019kj	9,7 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	2,9 BE			20,8 F	8,3 KH	5,3 EW		Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,1,3</td><td>964kj</td><td>7,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>16,6 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C, G,I,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE			16,6 F	12,8 KH	8,1 EW	
	S	C,G,I,1,3	612kj	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE																																																																																											
		8,1 F	12,3 KH	6,0 EW																																																																																														
S	A1,A2, G,I,1,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE																																																																																												
G		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW																																																																																														
S	A1,A2, C,G,I,I,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE																																																																																												
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW																																																																																														
G	A1,C, G,I,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																												
		16,4 F	11,3 KH	8,4 EW																																																																																														
S	A1,D,2,3	661kj	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE																																																																																												
F		8,7 F	11,5 KH	8,2 EW																																																																																														
S	A1,A2, C,I,1,2,3	1019kj	9,7 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	2,9 BE																																																																																												
		20,8 F	8,3 KH	5,3 EW																																																																																														
S	A1,C, G,I,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE																																																																																												
		16,6 F	12,8 KH	8,1 EW																																																																																														

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



seit über 40 Jahren

040-727 6727
Fax **040-727 6720**
www.hanse-menuedienst.de

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Dessert immer inklusive!

enthält: 1= Getrocknete Stärke, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßholz, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärtzt, 7= Alkohol, 8= Familienzucker, 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, [C]= Eierschnee, [D]= Fisch, [E]= Fischschmelze, [F]= Soja, [G]= Sojaeizweiß, [H]= Mandel, [I2]= Haselnuss, [I3]= Walnuss, [H]= Haselnuss, [H2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Haselnuss, [H5]= Walnuss, [H6]= Haselnuss, [H7]= Walnuss, [H8]= Haselnuss, [H9]= Walnuss, [I]= Weichhäute / Weichhäute, [J]= Weichhäute / Weichhäute, [K]= Sesam, [L]= Sesam, [M]= Sesam, [N]= Sesam, [O]= Sesam, [P]= Sesam, [Q]= Sesam, [R]= Sesam, [S]= Sesam, [T]= Sesam, [U]= Sesam, [V]= Sesam, [W]= Sesam, [X]= Sesam, [Y]= Sesam, [Z]= Sesam, [AA]= Sesam, [AB]= Sesam, [AC]= Sesam, [AD]= Sesam, [AE]= Sesam, [AF]= Sesam, [AG]= Sesam, [AH]= Sesam, [AI]= Sesam, [AJ]= Sesam, [AK]= Sesam, [AL]= Sesam, [AM]= Sesam, [AN]= Sesam, [AO]= Sesam, [AP]= Sesam, [AQ]= Sesam, [AR]= Sesam, [AS]= Sesam, [AT]= Sesam, [AU]= Sesam, [AV]= Sesam, [AW]= Sesam, [AX]= Sesam, [AY]= Sesam, [AZ]= Sesam, [BA]= Sesam, [BB]= Sesam, [BC]= Sesam, [BD]= Sesam, [BE]= Sesam, [BF]= Sesam, [BG]= Sesam, [BH]= Sesam, [BI]= Sesam, [BJ]= Sesam, [BK]= Sesam, [BL]= Sesam, [BM]= Sesam, [BN]= Sesam, [BO]= Sesam, [BP]= Sesam, [BQ]= Sesam, [BR]= Sesam, [BS]= Sesam, [BT]= Sesam, [BU]= Sesam, [BV]= Sesam, [BW]= Sesam, [BX]= Sesam, [BY]= Sesam, [BZ]= Sesam, [CA]= Sesam, [CB]= Sesam, [CC]= Sesam, [CD]= Sesam, [CE]= Sesam, [CF]= Sesam, [CG]= Sesam, [CH]= Sesam, [CI]= Sesam, [CJ]= Sesam, [CK]= Sesam, [CL]= Sesam, [CM]= Sesam, [CN]= Sesam, [CO]= Sesam, [CP]= Sesam, [CQ]= Sesam, [CR]= Sesam, [CS]= Sesam, [CT]= Sesam, [CU]= Sesam, [CV]= Sesam, [CW]= Sesam, [CX]= Sesam, [CY]= Sesam, [CZ]= Sesam, [DA]= Sesam, [DB]= Sesam, [DC]= Sesam, [DD]= Sesam, [DE]= Sesam, [DF]= Sesam, [DG]= Sesam, [DH]= Sesam, [DI]= Sesam, [DJ]= Sesam, [DK]= Sesam, [DL]= Sesam, [DM]= Sesam, [DN]= Sesam, [DO]= Sesam, [DP]= Sesam, [DQ]= Sesam, [DR]= Sesam, [DS]= Sesam, [DT]= Sesam, [DU]= Sesam, [DV]= Sesam, [DW]= Sesam, [DX]= Sesam, [DY]= Sesam, [DZ]= Sesam, [EA]= Sesam, [EB]= Sesam, [EC]= Sesam, [ED]= Sesam, [EE]= Sesam, [EF]= Sesam, [EG]= Sesam, [EH]= Sesam, [EI]= Sesam, [EJ]= Sesam, [EK]= Sesam, [EL]= Sesam, [EM]= Sesam, [EN]= Sesam, [EO]= Sesam, [EP]= Sesam, [EQ]= Sesam, [ER]= Sesam, [ES]= Sesam, [ET]= Sesam, [EU]= Sesam, [EV]= Sesam, [EW]= Sesam, [EX]= Sesam, [EY]= Sesam, [EZ]= Sesam, [FA]= Sesam, [FB]= Sesam, [FC]= Sesam, [FD]= Sesam, [FE]= Sesam, [FF]= Sesam, [FG]= Sesam, [FH]= Sesam, [FI]= Sesam, [FJ]= Sesam, [FK]= Sesam, [FL]= Sesam, [FM]= Sesam, [FN]= Sesam, [FO]= Sesam, [FP]= Sesam, [FQ]= Sesam, [FR]= Sesam, [FS]= Sesam, [FT]= Sesam, [FU]= Sesam, [FV]= Sesam, [FW]= Sesam, [FX]= Sesam, [FY]= Sesam, [FZ]= Sesam, [GA]= Sesam, [GB]= Sesam, [GC]= Sesam, [GD]= Sesam, [GE]= Sesam, [GF]= Sesam, [GG]= Sesam, [GH]= Sesam, [GI]= Sesam, [GJ]= Sesam, [GK]= Sesam, [GL]= Sesam, [GM]= Sesam, [GN]= Sesam, [GO]= Sesam, [GP]= Sesam, [GQ]= Sesam, [GR]= Sesam, [GS]= Sesam, [GT]= Sesam, [GU]= Sesam, [GV]= Sesam, [GW]= Sesam, [GX]= Sesam, [GY]= Sesam, [GZ]= Sesam, [HA]= Sesam, [HB]= Sesam, [HC]= Sesam, [HD]= Sesam, [HE]= Sesam, [HF]= Sesam, [HG]= Sesam, [HH]= Sesam, [HI]= Sesam, [HJ]= Sesam, [HK]= Sesam, [HL]= Sesam, [HM]= Sesam, [HN]= Sesam, [HO]= Sesam, [HP]= Sesam, [HQ]= Sesam, [HR]= Sesam, [HS]= Sesam, [HT]= Sesam, [HU]= Sesam, [HV]= Sesam, [HW]= Sesam, [HX]= Sesam, [HY]= Sesam, [HZ]= Sesam, [IA]= Sesam, [IB]= Sesam, [IC]= Sesam