

Speiseplan 2. KW	Mo., 06.01.25, Heilige Drei Könige	Dienstag, 07.01.25	Mittwoch, 08.01.25	Donnerstag, 09.01.25	Freitag, 10.01.25	Samstag, 11.01.25	Sonntag, 12.01.25																																																																																											
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>543kJ</td><td>1,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">7,7 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>4,5 F</td><td>17,1 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,F,G,I,1	543kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	7,7 BE	G		4,5 F	17,1 KH	4,7 EW		Königsberger Klopse in Kapersauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>450kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>12,4 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,F,G,I,1	450kJ	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	5,8 BE			3,3 F	12,4 KH	6,6 EW		Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>429kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>9,0 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,F,G,I,1	429kJ	2,3 g.F	1,9 ZU	1,2 SA	3,8 BE			5,5 F	9,0 KH	3,2 EW		Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>487kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>14,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	487kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	6,5 BE			3,2 F	14,8 KH	6,6 EW		Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,1</td><td>468kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>11,0 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,1	468kJ	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,4 BE			5,8 F	11,0 KH	3,8 EW		Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>499kJ</td><td>1,8 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,8 SA</td><td rowspan="2">5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,9 F</td><td>11,2 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	499kJ	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA	5,0 BE			5,9 F	11,2 KH	4,3 EW		Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>419kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>14,1 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,3	419kJ	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,3 BE			1,9 F	14,1 KH	6,4 EW	
R	A1,F,G,I,1	543kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	7,7 BE																																																																																												
G		4,5 F	17,1 KH	4,7 EW																																																																																														
S	A1,F,G,I,1	450kJ	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	5,8 BE																																																																																												
		3,3 F	12,4 KH	6,6 EW																																																																																														
S	A1,F,G,I,1	429kJ	2,3 g.F	1,9 ZU	1,2 SA	3,8 BE																																																																																												
		5,5 F	9,0 KH	3,2 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I,1,3	487kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	6,5 BE																																																																																												
		3,2 F	14,8 KH	6,6 EW																																																																																														
S	A1,G,I,1,1	468kJ	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,4 BE																																																																																												
		5,8 F	11,0 KH	3,8 EW																																																																																														
S	A1,I,1	499kJ	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA	5,0 BE																																																																																												
		5,9 F	11,2 KH	4,3 EW																																																																																														
G	A1,F,G,I,3	419kJ	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,3 BE																																																																																												
		1,9 F	14,1 KH	6,4 EW																																																																																														
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>285kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>9,6 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,1	285kJ	0,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA	4,2 BE			0,8 F	9,6 KH	5,3 EW		Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1,2</td><td>332kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>4,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>13,1 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G,1,2	332kJ	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA	6,0 BE			1,7 F	13,1 KH	3,2 EW		Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>338kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">4,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>10,5 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	338kJ	1,0 g.F	1,8 ZU	1,7 SA	4,6 BE			2,1 F	10,5 KH	4,6 EW		Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>514kJ</td><td>1,7 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>12,2 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,G,I,1	514kJ	1,7 g.F	1,0 ZU	1,0 SA	5,8 BE			4,1 F	12,2 KH	8,4 EW		Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>304kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>9,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I	304kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	1,3 SA	4,3 BE			1,2 F	9,7 KH	5,8 EW		Trentiner Marktpf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>295kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">4,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>10,1 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	295kJ	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA	4,6 BE			1,0 F	10,1 KH	3,8 EW		Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>271kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td rowspan="2">3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	271kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,6 BE			0,8 F	8,0 KH	5,4 EW	
G	A1,F,G,I,1	285kJ	0,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA	4,2 BE																																																																																												
		0,8 F	9,6 KH	5,3 EW																																																																																														
V	G,1,2	332kJ	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA	6,0 BE																																																																																												
		1,7 F	13,1 KH	3,2 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	338kJ	1,0 g.F	1,8 ZU	1,7 SA	4,6 BE																																																																																												
		2,1 F	10,5 KH	4,6 EW																																																																																														
R	A1,C,G,I,1	514kJ	1,7 g.F	1,0 ZU	1,0 SA	5,8 BE																																																																																												
		4,1 F	12,2 KH	8,4 EW																																																																																														
G	A1,G,I	304kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	1,3 SA	4,3 BE																																																																																												
		1,2 F	9,7 KH	5,8 EW																																																																																														
S	A1,I,1	295kJ	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA	4,6 BE																																																																																												
		1,0 F	10,1 KH	3,8 EW																																																																																														
S	A1,G,I	271kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,6 BE																																																																																												
		0,8 F	8,0 KH	5,4 EW																																																																																														
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>313kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	313kJ	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA	3,5 BE			2,0 F	8,0 KH	5,7 EW		Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>417kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>15,7 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,I	417kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE			1,4 F	15,7 KH	5,7 EW		Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>461kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	461kJ	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA	4,4 BE			5,3 F	10,3 KH	4,9 EW		Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>519kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,0 F</td><td>7,9 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,1	519kJ	2,1 g.F	1,5 ZU	1,7 SA	3,6 BE			7,0 F	7,9 KH	6,7 EW		Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,1</td><td>492kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>15,7 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F,G,I,1	492kJ	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	5,9 BE			3,1 F	15,7 KH	6,5 EW		Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>456kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>13,0 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	456kJ	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	6,3 BE			4,4 F	13,0 KH	4,0 EW		Ratatouille geschmortes Gemüse mit Langkomreis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>382kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,9 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,1	382kJ	0,3 g.F	4,1 ZU	1,3 SA	7,0 BE			0,9 F	18,1 KH	1,9 EW	
S	A1,G,I,1	313kJ	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA	3,5 BE																																																																																												
		2,0 F	8,0 KH	5,7 EW																																																																																														
G	A1,F,I	417kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE																																																																																												
		1,4 F	15,7 KH	5,7 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I,1,3	461kJ	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA	4,4 BE																																																																																												
		5,3 F	10,3 KH	4,9 EW																																																																																														
G	A1,I,1	519kJ	2,1 g.F	1,5 ZU	1,7 SA	3,6 BE																																																																																												
		7,0 F	7,9 KH	6,7 EW																																																																																														
G	A1,C,F,G,I,1	492kJ	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	5,9 BE																																																																																												
		3,1 F	15,7 KH	6,5 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I,1	456kJ	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	6,3 BE																																																																																												
		4,4 F	13,0 KH	4,0 EW																																																																																														
V	A1,I,1	382kJ	0,3 g.F	4,1 ZU	1,3 SA	7,0 BE																																																																																												
		0,9 F	18,1 KH	1,9 EW																																																																																														
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,3</td><td>378kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>11,6 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,3	378kJ	1,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA	6,0 BE			2,5 F	11,6 KH	6,0 EW		Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>415kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">5,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>11,3 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,3	415kJ	1,3 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	5,3 BE			2,5 F	11,3 KH	6,7 EW		Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>496kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>15,2 KH</td><td>7,2 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,1	496kJ	0,4 g.F	1,5 ZU	0,9 SA	6,9 BE			1,3 F	15,2 KH	7,2 EW		Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>304kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	304kJ	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA	3,9 BE			1,5 F	8,7 KH	5,4 EW		Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,I,2,3</td><td>487kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">4,6 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td></td><td>4,9 F</td><td>11,6 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,D,I,2,3	487kJ	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	4,6 BE	F		4,9 F	11,6 KH	6,5 EW		Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>339kJ</td><td>0,0 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>8,2 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,I	339kJ	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,8 BE			1,2 F	8,2 KH	8,1 EW		Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>315kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>10,1 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	315kJ	0,6 g.F	3,0 ZU	1,5 SA	4,0 BE			2,1 F	10,1 KH	3,7 EW	
F	A1,D,G,I,3	378kJ	1,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA	6,0 BE																																																																																												
		2,5 F	11,6 KH	6,0 EW																																																																																														
S	A1,G,I,1,3	415kJ	1,3 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	5,3 BE																																																																																												
		2,5 F	11,3 KH	6,7 EW																																																																																														
G	A1,G,I,1	496kJ	0,4 g.F	1,5 ZU	0,9 SA	6,9 BE																																																																																												
		1,3 F	15,2 KH	7,2 EW																																																																																														
S	A1,G,I,1	304kJ	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA	3,9 BE																																																																																												
		1,5 F	8,7 KH	5,4 EW																																																																																														
S	A1,D,I,2,3	487kJ	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	4,6 BE																																																																																												
F		4,9 F	11,6 KH	6,5 EW																																																																																														
R	A1,I	339kJ	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,8 BE																																																																																												
		1,2 F	8,2 KH	8,1 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	315kJ	0,6 g.F	3,0 ZU	1,5 SA	4,0 BE																																																																																												
		2,1 F	10,1 KH	3,7 EW																																																																																														

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Bulgur Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>383kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">6,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>15,7 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,F,G,I,1	383kJ	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA	6,6 BE			1,0 F	15,7 KH	3,4 EW		Rührei mit Rahmspinat und Püree <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>458kJ</td><td>2,4 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,2 F</td><td>8,5 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	458kJ	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	3,8 BE			6,2 F	8,5 KH	4,9 EW		Kürbiscurry mit Reis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>414kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>17,4 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	414kJ	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	7,2 BE			2,5 F	17,4 KH	2,0 EW		Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A4,C,G,I,1,3</td><td>440kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td rowspan="2">6,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>18,3 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,A4,C,G,I,1,3	440kJ	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA	6,7 BE			1,6 F	18,3 KH	3,5 EW		Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>380kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	380kJ	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA	4,9 BE			3,3 F	10,6 KH	3,7 EW		Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>301kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1	301kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA	4,2 BE			1,9 F	9,2 KH	3,7 EW		Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <table border="1"> <tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>317kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td></tr> </table>	G	I,1,2,3	317kJ	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA	4,1 BE			2,8 F	8,9 KH	3,6 EW		Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,2,3</td><td>663kJ</td><td>3,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">7,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,4 F</td><td>17,3 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,2,3	663kJ	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA	7,5 BE			7,4 F	17,3 KH	5,5 EW		Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>300kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,8 SA</td><td rowspan="2">4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,3	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE			1,3 F	10,3 KH	4,3 EW		Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>396kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">6,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>14,3 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,I	396kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA	6,4 BE			1,7 F	14,3 KH	4,2 EW	
V	A1,F,G,I,1	383kJ	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA	6,6 BE																																																																																																																																							
		1,0 F	15,7 KH	3,4 EW																																																																																																																																									
V	A1,C,G,I,1	458kJ	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	3,8 BE																																																																																																																																							
		6,2 F	8,5 KH	4,9 EW																																																																																																																																									
V	A1,G,I,1	414kJ	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	7,2 BE																																																																																																																																							
		2,5 F	17,4 KH	2,0 EW																																																																																																																																									
V	A1,A4,C,G,I,1,3	440kJ	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA	6,7 BE																																																																																																																																							
		1,6 F	18,3 KH	3,5 EW																																																																																																																																									
V	A1,G,I,1	380kJ	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA	4,9 BE																																																																																																																																							
		3,3 F	10,6 KH	3,7 EW																																																																																																																																									
R	A1,I,1	301kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA	4,2 BE																																																																																																																																							
		1,9 F	9,2 KH	3,7 EW																																																																																																																																									
G	I,1,2,3	317kJ	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA	4,1 BE																																																																																																																																							
		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW																																																																																																																																									
S	A1,G,I,1,2,3	663kJ	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA	7,5 BE																																																																																																																																							
		7,4 F	17,3 KH	5,5 EW																																																																																																																																									
S	A1,G,I,1,3	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																																																																							
		1,3 F	10,3 KH	4,3 EW																																																																																																																																									
G	A1,F,I	396kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA	6,4 BE																																																																																																																																							
		1,7 F	14,3 KH	4,2 EW																																																																																																																																									
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>744kJ</td><td>4,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>10,1 F</td><td>13,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	744kJ	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE			10,1 F	13,1 KH	8,5 EW		Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1,2,3</td><td>379kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">1,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>4,0 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,1,2,3	379kJ	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE			5,0 F	4,0 KH	6,8 EW		Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>215kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,2 SA</td><td rowspan="2">1,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>3,9 KH</td><td>1,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3	215kJ	1,3 g.F	2,8 ZU	0,2 SA	1,1 BE			3,0 F	3,9 KH	1,5 EW		Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>507kJ</td><td>4,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">1,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>9,6 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE			9,6 F	3,9 KH	4,1 EW		Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>345kJ</td><td>1,5 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">1,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>5,2 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	345kJ	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE			3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																																																																								
S	A1,C,G,I,1,3	744kJ	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE																																																																																																																																							
		10,1 F	13,1 KH	8,5 EW																																																																																																																																									
S	C,G,I,1,2,3	379kJ	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE																																																																																																																																							
		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW																																																																																																																																									
V	C,G,I,1,3	215kJ	1,3 g.F	2,8 ZU	0,2 SA	1,1 BE																																																																																																																																							
		3,0 F	3,9 KH	1,5 EW																																																																																																																																									
V	C,G,I,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE																																																																																																																																							
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW																																																																																																																																									
S	A1,C,G,I,1,3	345kJ	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE																																																																																																																																							
		3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																																																																																																																																									
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>601kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>14,6 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">9,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G,1	601kJ	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE			1,6 F	22,1 KH	2,5 EW		Germknödel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>695kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>13,1 ZU</td><td>0,4 SA</td><td rowspan="2">9,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>31,3 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	695kJ	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE			2,6 F	31,3 KH	4,0 EW		Sahnegrießbrei mit Himbeeren <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>521kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>16,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">9,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>22,2 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	521kJ	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA	9,3 BE			2,3 F	22,2 KH	2,9 EW		Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>490kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>10,9 ZU</td><td>0,2 SA</td><td rowspan="2">6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>19,5 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	490kJ	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE			3,0 F	19,5 KH	3,2 EW		Beerengrütze mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>536kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>24,5 ZU</td><td>0,0 SA</td><td rowspan="2">11,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>27,1 KH</td><td>1,2 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G,1	536kJ	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA	11,4 BE			1,0 F	27,1 KH	1,2 EW		Milchreis mit roter Grütze <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>514kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>16,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">10,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>24,4 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G,1	514kJ	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA	10,2 BE			1,5 F	24,4 KH	2,5 EW		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>876kJ</td><td>5,4 g.F</td><td>9,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td rowspan="2">10,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>11,1 F</td><td>24,5 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1,2,3	876kJ	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA	10,3 BE			11,1 F	24,5 KH	3,0 EW																																												
V	G,1	601kJ	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE																																																																																																																																							
		1,6 F	22,1 KH	2,5 EW																																																																																																																																									
V	A1,C,G,1	695kJ	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE																																																																																																																																							
		2,6 F	31,3 KH	4,0 EW																																																																																																																																									
V	A1,G,1	521kJ	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA	9,3 BE																																																																																																																																							
		2,3 F	22,2 KH	2,9 EW																																																																																																																																									
V	A1,C,G,1	490kJ	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE																																																																																																																																							
		3,0 F	19,5 KH	3,2 EW																																																																																																																																									
V	G,1	536kJ	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA	11,4 BE																																																																																																																																							
		1,0 F	27,1 KH	1,2 EW																																																																																																																																									
V	G,1	514kJ	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA	10,2 BE																																																																																																																																							
		1,5 F	24,4 KH	2,5 EW																																																																																																																																									
V	A1,G,1,2,3	876kJ	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA	10,3 BE																																																																																																																																							
		11,1 F	24,5 KH	3,0 EW																																																																																																																																									
Zum Abend kalt serviert. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,A2</td><td>626kJ</td><td>3,7 g.F</td><td>5,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,3 F</td><td>11,9 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,A2	626kJ	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE			7,3 F	11,9 KH	8,4 EW		Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,2,3</td><td>787kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">1,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,2 F</td><td>4,9 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,2,3	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE			15,2 F	4,9 KH	7,1 EW		Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>751kJ</td><td>5,3 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">2,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>13,5 F</td><td>7,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1,3	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE			13,5 F	7,8 KH	6,6 EW		Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>1086kJ</td><td>7,0 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">5,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,2 F</td><td>20,7 KH</td><td>9,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE			15,2 F	20,7 KH	9,5 EW		Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,A2,D,G</td><td>974kJ</td><td>6,2 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>2,2 SA</td><td rowspan="2">3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,1 F</td><td>14,0 KH</td><td>9,9 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,A2,D,G	974kJ	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE			15,1 F	14,0 KH	9,9 EW		Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>915kJ</td><td>6,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>14,7 F</td><td>13,6 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE			14,7 F	13,6 KH	8,3 EW		Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A2,G,1,2</td><td>988kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,2 F</td><td>32,5 KH</td><td>10,8 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,A2,G,1,2	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE			6,2 F	32,5 KH	10,8 EW																																												
R	A1,A2	626kJ	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE																																																																																																																																							
		7,3 F	11,9 KH	8,4 EW																																																																																																																																									
S	A1,C,G,I,1,2,3	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE																																																																																																																																							
		15,2 F	4,9 KH	7,1 EW																																																																																																																																									
V	A1,C,G,I,1,3	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE																																																																																																																																							
		13,5 F	7,8 KH	6,6 EW																																																																																																																																									
S	A1,C,G,I,1,3	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE																																																																																																																																							
		15,2 F	20,7 KH	9,5 EW																																																																																																																																									
F	A1,A2,D,G	974kJ	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE																																																																																																																																							
		15,1 F	14,0 KH	9,9 EW																																																																																																																																									
S	A1,C,G,I,1,3	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE																																																																																																																																							
		14,7 F	13,6 KH	8,3 EW																																																																																																																																									
V	A1,A2,G,1,2	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE																																																																																																																																							
		6,2 F	32,5 KH	10,8 EW																																																																																																																																									

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



seit über 40 Jahren

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Dessert immer inklusive!

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

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für 

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungstabell - Ca - Werte/ Menü ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familiengetränk, 9= mit Milchprodukt zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon), 11= Karamell, 12= Aromastoffe, 13= Eiweiß, 14= Eigelb, 15= Eierschale, 16= Eierschale, 17= Eierschale, 18= Eierschale, 19= Eierschale, 20= Eierschale, 21= Eierschale, 22= Eierschale, 23= Eierschale, 24= Eierschale, 25= Eierschale, 26= Eierschale, 27= Eierschale, 28= Eierschale, 29= Eierschale, 30= Eierschale, 31= Eierschale, 32= Eierschale, 33= Eierschale, 34= Eierschale, 35= Eierschale, 36= Eierschale, 37= Eierschale, 38= Eierschale, 39= Eierschale, 40= Eierschale, 41= Eierschale, 42= Eierschale, 43= Eierschale, 44= Eierschale, 45= Eierschale, 46= Eierschale, 47= Eierschale, 48= Eierschale, 49= Eierschale, 50= Eierschale, 51= Eierschale, 52= Eierschale, 53= Eierschale, 54= Eierschale, 55= Eierschale, 56= Eierschale, 57= Eierschale, 58= Eierschale, 59= Eierschale, 60= Eierschale, 61= Eierschale, 62= Eierschale, 63= Eierschale, 64= Eierschale, 65= Eierschale, 66= Eierschale, 67= Eierschale, 68= Eierschale, 69= Eierschale, 70= Eierschale, 71= Eierschale, 72= Eierschale, 73= Eierschale, 74= Eierschale, 75= Eierschale, 76= Eierschale, 77= Eierschale, 78= Eierschale, 79= Eierschale, 80= Eierschale, 81= Eierschale, 82= Eierschale, 83= Eierschale, 84= Eierschale, 85= Eierschale, 86= Eierschale, 87= Eierschale, 88= Eierschale, 89= Eierschale, 90= Eierschale, 91= Eierschale, 92= Eierschale, 93= Eierschale, 94= Eierschale, 95= Eierschale, 96= Eierschale, 97= Eierschale, 98= Eierschale, 99= Eierschale, 100= Eierschale, 101= Eierschale, 102= Eierschale, 103= Eierschale, 104= Eierschale, 105= Eierschale, 106= Eierschale, 107= Eierschale, 108= Eierschale, 109= Eierschale, 110= Eierschale, 111= Eierschale, 112= Eierschale, 113= Eierschale, 114= Eierschale, 115= Eierschale, 116= Eierschale, 117= Eierschale, 118= Eierschale, 119= Eierschale, 120= Eierschale, 121= Eierschale, 122= Eierschale, 123= Eierschale, 124= Eierschale, 125= Eierschale, 126= Eierschale, 127= Eierschale, 128= Eierschale, 129= Eierschale, 130= Eierschale, 131= Eierschale, 132= Eierschale, 133= Eierschale, 134= Eierschale, 135= Eierschale, 136= Eierschale, 137= Eierschale, 138= Eierschale, 139= Eierschale, 140= Eierschale, 141= Eierschale, 142= Eierschale, 143= Eierschale, 144= Eierschale, 145= Eierschale, 146= Eierschale, 147= Eierschale, 148= Eierschale, 149= Eierschale, 150= Eierschale, 151= Eierschale, 152= Eierschale, 153= Eierschale, 154= Eierschale, 155= Eierschale, 156= Eierschale, 157= Eierschale, 158= Eierschale, 159= Eierschale, 160= Eierschale, 161= Eierschale, 162= Eierschale, 163= Eierschale, 164= Eierschale, 165= Eierschale, 166= Eierschale, 167= Eierschale, 168= Eierschale, 169= Eierschale, 170= Eierschale, 171= Eierschale, 172= Eierschale, 173= Eierschale, 174= Eierschale, 175= Eierschale, 176= Eierschale, 177= Eierschale, 178= Eierschale, 179= Eierschale, 180= Eierschale, 181= Eierschale, 182= Eiersch