

Speiseplan 51. KW

Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Montag, 16.12.24 Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln 	Dienstag, 17.12.24 Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	Mittwoch, 18.12.24 Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Donnerstag, 19.12.24 Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 	Freitag, 20.12.24 Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Samstag, 21.12.24 Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	So., 22.12.24, 4. Advent Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais																																																
	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,LL,1,3</td><td>377kJ, 1,3 F</td><td>0,2 g.F, 12,8 KH</td><td>1,9 ZU, 6,2 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,LL,1,3	377kJ, 1,3 F	0,2 g.F, 12,8 KH	1,9 ZU, 6,2 EW	1,0 SA	5,7 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>347kJ, 1,5 F</td><td>0,5 g.F, 9,2 KH</td><td>1,0 ZU, 7,9 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I	347kJ, 1,5 F	0,5 g.F, 9,2 KH	1,0 ZU, 7,9 EW	1,6 SA	4,2 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>296kJ, 2,0 F</td><td>0,8 g.F, 8,2 KH</td><td>1,5 ZU, 4,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	296kJ, 2,0 F	0,8 g.F, 8,2 KH	1,5 ZU, 4,4 EW	0,8 SA	3,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,J</td><td>304kJ, 1,2 F</td><td>0,1 g.F, 8,8 KH</td><td>1,3 ZU, 5,9 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,J	304kJ, 1,2 F	0,1 g.F, 8,8 KH	1,3 ZU, 5,9 EW	1,9 SA	3,9 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,J</td><td>335kJ, 1,4 F</td><td>0,0 g.F, 9,8 KH</td><td>1,1 ZU, 6,2 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,J	335kJ, 1,4 F	0,0 g.F, 9,8 KH	1,1 ZU, 6,2 EW	1,9 SA	3,9 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>285kJ, 1,3 F</td><td>0,5 g.F, 8,7 KH</td><td>1,1 ZU, 4,1 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,I	285kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 8,7 KH	1,1 ZU, 4,1 EW	0,8 SA	4,0 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>419kJ, 1,9 F</td><td>0,7 g.F, 14,1 KH</td><td>1,5 ZU, 6,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,3 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,3	419kJ, 1,9 F	0,7 g.F, 14,1 KH	1,5 ZU, 6,4 EW	1,4 SA
G	A1,F,G,LL,1,3	377kJ, 1,3 F	0,2 g.F, 12,8 KH	1,9 ZU, 6,2 EW	1,0 SA	5,7 BE																																																	
G	A1,G,I	347kJ, 1,5 F	0,5 g.F, 9,2 KH	1,0 ZU, 7,9 EW	1,6 SA	4,2 BE																																																	
S	A1,G,I,1	296kJ, 2,0 F	0,8 g.F, 8,2 KH	1,5 ZU, 4,4 EW	0,8 SA	3,8 BE																																																	
S	A1,G,I,J	304kJ, 1,2 F	0,1 g.F, 8,8 KH	1,3 ZU, 5,9 EW	1,9 SA	3,9 BE																																																	
S	A1,J	335kJ, 1,4 F	0,0 g.F, 9,8 KH	1,1 ZU, 6,2 EW	1,9 SA	3,9 BE																																																	
S	A1,I	285kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 8,7 KH	1,1 ZU, 4,1 EW	0,8 SA	4,0 BE																																																	
G	A1,F,G,I,3	419kJ, 1,9 F	0,7 g.F, 14,1 KH	1,5 ZU, 6,4 EW	1,4 SA	5,3 BE																																																	

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapersauce mit Reis und Rote-Beete-Salat	Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln 	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 	Schweinebraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln 																																																
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>309kJ, 1,3 F</td><td>0,2 g.F, 8,6 KH</td><td>1,2 ZU, 6,0 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	309kJ, 1,3 F	0,2 g.F, 8,6 KH	1,2 ZU, 6,0 EW	1,6 SA	3,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>469kJ, 2,8 F</td><td>1,1 g.F, 16,0 KH</td><td>2,2 ZU, 5,6 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1	469kJ, 2,8 F	1,1 g.F, 16,0 KH	2,2 ZU, 5,6 EW	1,3 SA	6,8 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>371kJ, 2,5 F</td><td>0,8 g.F, 12,4 KH</td><td>0,7 ZU, 3,7 EW</td><td>0,8 SA</td><td>5,5 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I	371kJ, 2,5 F	0,8 g.F, 12,4 KH	0,7 ZU, 3,7 EW	0,8 SA	5,5 BE	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>288kJ, 1,3 F</td><td>0,5 g.F, 8,4 KH</td><td>1,9 ZU, 5,2 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	288kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 8,4 KH	1,9 ZU, 5,2 EW	1,6 SA	3,7 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,1,1</td><td>288kJ, 1,6 F</td><td>0,6 g.F, 9,2 KH</td><td>1,3 ZU, 3,6 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,I,1,1	288kJ, 1,6 F	0,6 g.F, 9,2 KH	1,3 ZU, 3,6 EW	1,7 SA	4,3 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>273kJ, 0,8 F</td><td>0,2 g.F, 8,7 KH</td><td>0,9 ZU, 5,1 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	273kJ, 0,8 F	0,2 g.F, 8,7 KH	0,9 ZU, 5,1 EW	1,5 SA	3,9 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,J</td><td>279kJ, 1,0 F</td><td>0,0 g.F, 8,8 KH</td><td>2,1 ZU, 5,3 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,J	279kJ, 1,0 F	0,0 g.F, 8,8 KH	2,1 ZU, 5,3 EW	1,8 SA
S	A1,G,I,1	309kJ, 1,3 F	0,2 g.F, 8,6 KH	1,2 ZU, 6,0 EW	1,6 SA	3,8 BE																																																	
S	A1,C,G,I,1	469kJ, 2,8 F	1,1 g.F, 16,0 KH	2,2 ZU, 5,6 EW	1,3 SA	6,8 BE																																																	
G	A1,G,I	371kJ, 2,5 F	0,8 g.F, 12,4 KH	0,7 ZU, 3,7 EW	0,8 SA	5,5 BE																																																	
F	A1,D,G,I,1	288kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 8,4 KH	1,9 ZU, 5,2 EW	1,6 SA	3,7 BE																																																	
S	A1,C,I,1,1	288kJ, 1,6 F	0,6 g.F, 9,2 KH	1,3 ZU, 3,6 EW	1,7 SA	4,3 BE																																																	
G	A1,F,G,I	273kJ, 0,8 F	0,2 g.F, 8,7 KH	0,9 ZU, 5,1 EW	1,5 SA	3,9 BE																																																	
S	A1,I,J	279kJ, 1,0 F	0,0 g.F, 8,8 KH	2,1 ZU, 5,3 EW	1,8 SA	3,9 BE																																																	

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat 	Nudelaufauf mit Brokkoli und Hackfleisch 	Cevapcici vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Knödel Dreierlei dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Linsen-Bolognese mit Nudeln																																																
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,LL,1,2,3</td><td>502kJ, 3,4 F</td><td>1,4 g.F, 16,5 KH</td><td>1,9 ZU, 5,0 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,LL,1,2,3	502kJ, 3,4 F	1,4 g.F, 16,5 KH	1,9 ZU, 5,0 EW	1,6 SA	7,6 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>559kJ, 5,2 F</td><td>2,8 g.F, 13,4 KH</td><td>1,4 ZU, 7,5 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	559kJ, 5,2 F	2,8 g.F, 13,4 KH	1,4 ZU, 7,5 EW	0,7 SA	6,1 BE	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,LL,1,3</td><td>499kJ, 5,3 F</td><td>2,1 g.F, 13,0 KH</td><td>2,4 ZU, 4,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	R	A1,C,LL,1,3	499kJ, 5,3 F	2,1 g.F, 13,0 KH	2,4 ZU, 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,LL,1,2,3</td><td>583kJ, 6,7 F</td><td>3,0 g.F, 16,7 KH</td><td>3,1 ZU, 3,0 EW</td><td>1,4 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,I,LL,1,2,3	583kJ, 6,7 F	3,0 g.F, 16,7 KH	3,1 ZU, 3,0 EW	1,4 SA	7,1 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,LL,1,3</td><td>478kJ, 3,4 F</td><td>1,4 g.F, 15,6 KH</td><td>2,8 ZU, 5,2 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,6 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,LL,1,3	478kJ, 3,4 F	1,4 g.F, 15,6 KH	2,8 ZU, 5,2 EW	1,3 SA	6,6 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,3</td><td>438kJ, 3,1 F</td><td>1,3 g.F, 15,4 KH</td><td>0,9 ZU, 3,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>5,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,3	438kJ, 3,1 F	1,3 g.F, 15,4 KH	0,9 ZU, 3,4 EW	1,5 SA	5,8 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>395kJ, 0,4 F</td><td>0,1 g.F, 18,1 KH</td><td>1,5 ZU, 3,8 EW</td><td>1,1 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> </table>	V	A1,I	395kJ, 0,4 F	0,1 g.F, 18,1 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	1,1 SA
S	A1,G,LL,1,2,3	502kJ, 3,4 F	1,4 g.F, 16,5 KH	1,9 ZU, 5,0 EW	1,6 SA	7,6 BE																																																	
S	A1,G,I,1	559kJ, 5,2 F	2,8 g.F, 13,4 KH	1,4 ZU, 7,5 EW	0,7 SA	6,1 BE																																																	
R	A1,C,LL,1,3	499kJ, 5,3 F	2,1 g.F, 13,0 KH	2,4 ZU, 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE																																																	
S	A1,C,I,LL,1,2,3	583kJ, 6,7 F	3,0 g.F, 16,7 KH	3,1 ZU, 3,0 EW	1,4 SA	7,1 BE																																																	
G	A1,C,G,I,LL,1,3	478kJ, 3,4 F	1,4 g.F, 15,6 KH	2,8 ZU, 5,2 EW	1,3 SA	6,6 BE																																																	
V	A1,C,G,I,3	438kJ, 3,1 F	1,3 g.F, 15,4 KH	0,9 ZU, 3,4 EW	1,5 SA	5,8 BE																																																	
V	A1,I	395kJ, 0,4 F	0,1 g.F, 18,1 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	1,1 SA	7,3 BE																																																	

Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis 	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat 	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 1,70 €	Backfischfilet auf delikater Sensauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat 	Rindergeschnetzeltes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle																																																
	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>441kJ, 2,7 F</td><td>1,3 g.F, 14,9 KH</td><td>1,7 ZU, 5,8 EW</td><td>1,0 SA</td><td>7,7 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G,I	441kJ, 2,7 F	1,3 g.F, 14,9 KH	1,7 ZU, 5,8 EW	1,0 SA	7,7 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>264kJ, 0,9 F</td><td>0,2 g.F, 7,4 KH</td><td>1,4 ZU, 5,4 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I	264kJ, 0,9 F	0,2 g.F, 7,4 KH	1,4 ZU, 5,4 EW	1,7 SA	3,3 BE	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>380kJ, 3,2 F</td><td>1,4 g.F, 9,9 KH</td><td>2,4 ZU, 5,2 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G,I	380kJ, 3,2 F	1,4 g.F, 9,9 KH	2,4 ZU, 5,2 EW	1,7 SA	4,5 BE	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>470kJ, 2,4 F</td><td>0,5 g.F, 11,4 KH</td><td>1,1 ZU, 9,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> </table>	R	A1,G,I,1	470kJ, 2,4 F	0,5 g.F, 11,4 KH	1,1 ZU, 9,7 EW	1,7 SA	5,0 BE	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,C,D,G,I,LL,1,3</td><td>418kJ, 3,2 F</td><td>1,3 g.F, 12,4 KH</td><td>2,0 ZU, 4,8 EW</td><td>1,7 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> </table>	F	A1,C,D,G,I,LL,1,3	418kJ, 3,2 F	1,3 g.F, 12,4 KH	2,0 ZU, 4,8 EW	1,7 SA	5,2 BE	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>321kJ, 1,4 F</td><td>0,3 g.F, 8,3 KH</td><td>1,4 ZU, 6,9 EW</td><td>2,1 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> </table>	R	A1,I,1	321kJ, 1,4 F	0,3 g.F, 8,3 KH	1,4 ZU, 6,9 EW	2,1 SA	3,6 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,1,1</td><td>444kJ, 3,3 F</td><td>0,4 g.F, 12,6 KH</td><td>1,7 ZU, 6,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,F,G,I,1,1	444kJ, 3,3 F	0,4 g.F, 12,6 KH	1,7 ZU, 6,0 EW	1,0 SA
F	A1,D,G,I	441kJ, 2,7 F	1,3 g.F, 14,9 KH	1,7 ZU, 5,8 EW	1,0 SA	7,7 BE																																																	
S	A1,G,I	264kJ, 0,9 F	0,2 g.F, 7,4 KH	1,4 ZU, 5,4 EW	1,7 SA	3,3 BE																																																	
F	A1,D,G,I	380kJ, 3,2 F	1,4 g.F, 9,9 KH	2,4 ZU, 5,2 EW	1,7 SA	4,5 BE																																																	
R	A1,G,I,1	470kJ, 2,4 F	0,5 g.F, 11,4 KH	1,1 ZU, 9,7 EW	1,7 SA	5,0 BE																																																	
F	A1,C,D,G,I,LL,1,3	418kJ, 3,2 F	1,3 g.F, 12,4 KH	2,0 ZU, 4,8 EW	1,7 SA	5,2 BE																																																	
R	A1,I,1	321kJ, 1,4 F	0,3 g.F, 8,3 KH	1,4 ZU, 6,9 EW	2,1 SA	3,6 BE																																																	
G	A1,C,F,G,I,1,1	444kJ, 3,3 F	0,4 g.F, 12,6 KH	1,7 ZU, 6,0 EW	1,0 SA	5,7 BE																																																	

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken 	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce 	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchinigemüse und Püree 																																		
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,I</td><td>435kJ, 0,4 F</td><td>0,1 g.F, 22,1 KH</td><td>4,8 ZU, 2,6 EW</td><td>1,3 SA</td><td>8,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,F,I	435kJ, 0,4 F	0,1 g.F, 22,1 KH	4,8 ZU, 2,6 EW	1,3 SA	8,4 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>357kJ, 3,8 F</td><td>0,7 g.F, 7,9 KH</td><td>1,2 ZU, 4,5 EW</td><td>0,7 SA</td><td>3,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	357kJ, 3,8 F	0,7 g.F, 7,9 KH	1,2 ZU, 4,5 EW	0,7 SA	3,2 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>745kJ, 2,7 F</td><td>1,6 g.F, 30,6 KH</td><td>2,5 ZU, 6,8 EW</td><td>0,5 SA</td><td>13,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	745kJ, 2,7 F	1,6 g.F, 30,6 KH	2,5 ZU, 6,8 EW	0,5 SA	13,8 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>493kJ, 2,5 F</td><td>1,3 g.F, 19,0 KH</td><td>1,5 ZU, 4,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	493kJ, 2,5 F	1,3 g.F, 19,0 KH	1,5 ZU, 4,5 EW	1,6 SA	7,3 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1,2</td><td>445kJ, 4,2 F</td><td>0,8 g.F, 14,1 KH</td><td>2,6 ZU, 2,3 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,1,2	445kJ, 4,2 F	0,8 g.F, 14,1 KH	2,6 ZU, 2,3 EW	0,9 SA
V	A1,F,I	435kJ, 0,4 F	0,1 g.F, 22,1 KH	4,8 ZU, 2,6 EW	1,3 SA	8,4 BE																																	
V	A1,C,G,I,1	357kJ, 3,8 F	0,7 g.F, 7,9 KH	1,2 ZU, 4,5 EW	0,7 SA	3,2 BE																																	
V	A1,G,I,1	745kJ, 2,7 F	1,6 g.F, 30,6 KH	2,5 ZU, 6,8 EW	0,5 SA	13,8 BE																																	
V	A1,G,I,1	493kJ, 2,5 F	1,3 g.F, 19,0 KH	1,5 ZU, 4,5 EW	1,6 SA	7,3 BE																																	
V	A1,G,I,1,2	445kJ, 4,2 F	0,8 g.F, 14,1 KH	2,6 ZU, 2,3 EW	0,9 SA	6,0 BE																																	

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Italienischer Gemüseeintopf																																		
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>283kJ, 1,6 F</td><td>0,5 g.F, 9,0 KH</td><td>0,8 ZU, 4,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	R	A1,I,1	283kJ, 1,6 F	0,5 g.F, 9,0 KH	0,8 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	4,1 BE	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I</td><td>337kJ, 2,3 F</td><td>1,0 g.F, 11,5 KH</td><td>1,1 ZU, 3,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	R	A1,G,I	337kJ, 2,3 F	1,0 g.F, 11,5 KH	1,1 ZU, 3,1 EW	1,8 SA	4,5 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>I,1,2,3</td><td>376kJ, 4,2 F</td><td>1,4 g.F, 8,3 KH</td><td>0,6 ZU, 4,1 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	I,1,2,3	376kJ, 4,2 F	1,4 g.F, 8,3 KH	0,6 ZU, 4,1 EW	0,8 SA	4,0 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>243kJ, 1,0 F</td><td>0,4 g.F, 7,9 KH</td><td>0,9 ZU, 4,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,1,3	243kJ, 1,0 F	0,4 g.F, 7,9 KH	0,9 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	3,6 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>250kJ, 0,8 F</td><td>0,3 g.F, 10,9 KH</td><td>1,9 ZU, 1,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> </table>	V	A1,I,1	250kJ, 0,8 F	0,3 g.F, 10,9 KH	1,9 ZU, 1,5 EW	0,5 SA
R	A1,I,1	283kJ, 1,6 F	0,5 g.F, 9,0 KH	0,8 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	4,1 BE																																	
R	A1,G,I	337kJ, 2,3 F	1,0 g.F, 11,5 KH	1,1 ZU, 3,1 EW	1,8 SA	4,5 BE																																	
S	I,1,2,3	376kJ, 4,2 F	1,4 g.F, 8,3 KH	0,6 ZU, 4,1 EW	0,8 SA	4,0 BE																																	
S	A1,I,1,3	243kJ, 1,0 F	0,4 g.F, 7,9 KH	0,9 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	3,6 BE																																	
V	A1,I,1	250kJ, 0,8 F	0,3 g.F, 10,9 KH	1,9 ZU, 1,5 EW	0,5 SA	4,6 BE																																	

Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Frikadelle mit Tomate und Käse mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	Frischer Salateller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur																																		
	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,LL,1,3</td><td>861kJ, 13,2 F</td><td>5,4 g.F, 12,8 KH</td><td>0,9 ZU, 8,7 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,F,G,LL,1,3	861kJ, 13,2 F	5,4 g.F, 12,8 KH	0,9 ZU, 8,7 EW	1,0 SA	4,2 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>300kJ, 3,7 F</td><td>1,2 g.F, 3,3 KH</td><td>2,2 ZU, 5,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>0,9 BE</td></tr> </table>	S	C,G,I,1,3	300kJ, 3,7 F	1,2 g.F, 3,3 KH	2,2 ZU, 5,7 EW	0,5 SA	0,9 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,1,3</td><td>447kJ, 3,7 F</td><td>0,8 g.F, 10,4 KH</td><td>2,5 ZU, 7,4 EW</td><td>0,4 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,F,G,I,1,3	447kJ, 3,7 F	0,8 g.F, 10,4 KH	2,5 ZU, 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>331kJ, 3,5 F</td><td>1,5 g.F, 3,4 KH</td><td>1,7 ZU, 5,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>0,9 BE</td></tr> </table>	F	C,D,G,I,1,3	331kJ, 3,5 F	1,5 g.F, 3,4 KH	1,7 ZU, 5,1 EW	0,4 SA	0,9 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,AZ,G,1,2,3</td><td>816kJ, 15,0 F</td><td>6,2 g.F, 8,3 KH</td><td>1,5 ZU, 5,9 EW</td><td>1,2 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,AZ,G,1,2,3	816kJ, 15,0 F	6,2 g.F, 8,3 KH	1,5 ZU, 5,9 EW	1,2 SA
G	A1,C,F,G,LL,1,3	861kJ, 13,2 F	5,4 g.F, 12,8 KH	0,9 ZU, 8,7 EW	1,0 SA	4,2 BE																																	
S	C,G,I,1,3	300kJ, 3,7 F	1,2 g.F, 3,3 KH	2,2 ZU, 5,7 EW	0,5 SA	0,9 BE																																	
G	A1,C,F,G,I,1,3	447kJ, 3,7 F	0,8 g.F, 10,4 KH	2,5 ZU, 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE																																	
F	C,D,G,I,1,3	331kJ, 3,5 F	1,5 g.F, 3,4 KH	1,7 ZU, 5,1 EW	0,4 SA	0,9 BE																																	
S	A1,AZ,G,1,2,3	816kJ, 15,0 F	6,2 g.F, 8,3 KH	1,5 ZU, 5,9 EW	1,2 SA	2,9 BE																																	

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Mandarinenmilchreis 	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce 	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 																																																
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,I</td><td>453kJ, 1,5 F</td><td>0,7 g.F, 20,9 KH</td><td>13,2 ZU, 2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> </table>	V	G,I	453kJ, 1,5 F	0,7 g.F, 20,9 KH	13,2 ZU, 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>548kJ, 2,6 F</td><td>0,7 g.F, 22,1 KH</td><td>10,4 ZU, 3,7 EW</td><td>0,3 SA</td><td>9,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G	548kJ, 2,6 F	0,7 g.F, 22,1 KH	10,4 ZU, 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</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,I	555kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 24,7 KH	18,8 ZU, 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>723kJ, 4,7 F</td><td>1,3 g.F, 25,9 KH</td><td>13,7 ZU, 6,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G	723kJ, 4,7 F	1,3 g.F, 25,9 KH	13,7 ZU, 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G</td><td>472kJ, 1,9 F</td><td>1,0 g.F, 21,0 KH</td><td>12,2 ZU, 3,0 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> </table>	V	G	472kJ, 1,9 F	1,0 g.F, 21,0 KH	12,2 ZU, 3,0 EW	0,1 SA	8,8 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>634kJ, 3,5 F</td><td>1,2 g.F, 26,2 KH</td><td>17,0 ZU, 4,0 EW</td><td>0,3 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I	634kJ, 3,5 F	1,2 g.F, 26,2 KH	17,0 ZU, 4,0 EW	0,3 SA	8,8 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G</td><td>443kJ, 1,6 F</td><td>0,7 g.F, 20,5 KH</td><td>13,4 ZU, 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> </table>	V	G	443kJ, 1,6 F	0,7 g.F, 20,5 KH	13,4 ZU, 2,4 EW	0,1 SA
V	G,I	453kJ, 1,5 F	0,7 g.F, 20,9 KH	13,2 ZU, 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE																																																	
V	A1,C,G	548kJ, 2,6 F	0,7 g.F, 22,1 KH	10,4 ZU, 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE																																																	
V	A1,G,I	555kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 24,7 KH	18,8 ZU, 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE																																																	
V	A1,C,G	723kJ, 4,7 F	1,3 g.F, 25,9 KH	13,7 ZU, 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE																																																	
V	G	472kJ, 1,9 F	1,0 g.F, 21,0 KH	12,2 ZU, 3,0 EW	0,1 SA	8,8 BE																																																	
V	A1,G,I	634kJ, 3,5 F	1,2 g.F, 26,2 KH	17,0 ZU, 4,0 EW	0,3 SA	8,8 BE																																																	
V	G	443kJ, 1,6 F	0,7 g.F, 20,5 KH	13,4 ZU, 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																	

Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur																																																
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>612kJ, 8,1 F</td><td>3,5 g.F, 12,3 KH</td><td>0,8 ZU, 6,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	C,G,I,1,3	612kJ, 8,1 F	3,5 g.F, 12,3 KH	0,8 ZU, 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,AZ,G,1,2,3</td><td>1043kJ, 11,3 F</td><td>6,4 g.F, 27,1 KH</td><td>1,5 ZU, 8,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,AZ,G,1,2,3	1043kJ, 11,3 F	6,4 g.F, 27,1 KH	1,5 ZU, 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,AZ,C,G,I,1,3</td><td>980kJ, 15,9 F</td><td>4,1 g.F, 14,6 KH</td><td>1,5 ZU, 7,9 EW</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,AZ,C,G,I,1,3	980kJ, 15,9 F	4,1 g.F, 14,6 KH	1,5 ZU, 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>942kJ, 16,4 F</td><td>6,3 g.F, 11,3 KH</td><td>2,8 ZU, 8,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,1,3	942kJ, 16,4 F	6,3 g.F, 11,3 KH	2,8 ZU, 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>F</td><td>661kJ, 8,7 F</td><td>2,1 g.F, 11,5 KH</td><td>0,9 ZU, 8,2 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	F	661kJ, 8,7 F	2,1 g.F, 11,5 KH	0,9 ZU, 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,AZ,C,I,1,2,3</td><td>1003kJ, 20,5 F</td><td>8,9 g.F, 8,1 KH</td><td>0,9 ZU, 5,7 EW</td><td>1,2 SA</td><td>2,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,AZ,C,I,1,2,3	1003kJ, 20,5 F	8,9 g.F, 8,1 KH	0,9 ZU, 5,7 EW	1,2 SA	2,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>964kJ, 16,6 F</td><td>7,4 g.F, 12,8 KH</td><td>0,6 ZU, 8,1 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	964kJ, 16,6 F	7,4 g.F, 12,8 KH	0,6 ZU, 8,1 EW	1,5 SA
S	C,G,I,1,3	612kJ, 8,1 F	3,5 g.F, 12,3 KH	0,8 ZU, 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE																																																	
S	A1,AZ,G,1,2,3	1043kJ, 11,3 F	6,4 g.F, 27,1 KH	1,5 ZU, 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE																																																	
S	A1,AZ,C,G,I,1,3	980kJ, 15,9 F	4,1 g.F, 14,6 KH	1,5 ZU, 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE																																																	
G	A1,C,G,I,1,3	942kJ, 16,4 F	6,3 g.F, 11,3 KH	2,8 ZU, 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE																																																	
S	F	661kJ, 8,7 F	2,1 g.F, 11,5 KH	0,9 ZU, 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE																																																	
S	A1,AZ,C,I,1,2,3	1003kJ, 20,5 F	8,9 g.F, 8,1 KH	0,9 ZU, 5,7 EW	1,2 SA	2,8 BE																																																	
S	A1,C,G,I,1,3	964kJ, 16,6 F	7,4 g.F, 12,8 KH	0,6 ZU, 8,1 EW	1,5 SA	4,1 BE																																																	

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. Nahrungsinhalt = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienzucker, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon, [B]= Krabbler/ Knebelsternchen, [C]= Eier/ Eizutensilien, [E]= Erdnüsse/ Erdnusszutensilien, [F]= Soja/ Sojaerzeugnisse, [G]= Milch/ Milchzuckererzeugnisse, [H]= Mandel/ Mandelzuckererzeugnisse, [I]= Haselnuss/ Haselnusszuckererzeugnisse, [J]= Weizen/ Weizenmehl, [K]= Weizen/ Weizenmehl, [L]= Weizen/ Weizenmehl, [M]= Weizen/ Weizenmehl, [N]= Weizen/ Weizenmehl, [O]= Weizen/ Weizenmehl, [P]= Weizen/ Weizenmehl, [Q]= Weizen/ Weizenmehl, [R]= Weizen/ Weizenmehl, [S]= Weizen/ Weizenmehl, [T]= Weizen/ Weizenmehl, [U]= Weizen/ Weizenmehl, [V]= Weizen/ Weizenmehl, [W]= Weizen/ Weizenmehl, [X]= Weizen/ Weizenmehl, [Y]= Weizen/ Weizenmehl, [Z]= Weizen/ Weizenmehl, [AA]= Weizen/ Weizenmehl, [AB]= Weizen/ Weizenmehl, [AC]= Weizen/ Weizenmehl, [AD]= Weizen/ Weizenmehl, [AE]= Weizen/ Weizenmehl, [AF]= Weizen/ Weizenmehl, [AG]= Weizen/ Weizenmehl, [AH]= Weizen/ Weizenmehl, [AI]= Weizen/ Weizenmehl, [AJ]= Weizen/ Weizenmehl, [AK]= Weizen/ Weizenmehl, [AL]= Weizen/ Weizenmehl, [AM]= Weizen/ Weizenmehl, [AN]= Weizen/ Weizenmehl, [AO]= Weizen/ Weizenmehl, [AP]= Weizen/ Weizenmehl, [AQ]= Weizen/ Weizenmehl, [AR]= Weizen/ Weizenmehl, [AS]= Weizen/ Weizenmehl, [AT]= Weizen/ Weizenmehl, [AU]= Weizen/ Weizenmehl, [AV]= Weizen/ Weizenmehl, [AW]= Weizen/ Weizenmehl, [AX]= Weizen/ Weizenmehl, [AY]= Weizen/ Weizenmehl, [AZ]= Weizen/ Weizenmehl, [BA]= Weizen/ Weizenmehl, [BB]= Weizen/ Weizenmehl, [BC]= Weizen/ Weizenmehl, [BD]= Weizen/ Weizenmehl, [BE]= Weizen/ Weizenmehl, [BF]= Weizen/ Weizenmehl, [BG]= Weizen/ Weizenmehl, [BH]= Weizen/ Weizenmehl, [BI]= Weizen/ Weizenmehl, [BJ]= Weizen/ Weizenmehl, [BK]= Weizen/ Weizenmehl, [BL]= Weizen/ Weizenmehl, [BM]= Weizen/ Weizenmehl, [BN]= Weizen/ Weizenmehl, [BO]= Weizen/ Weizenmehl, [BP]= Weizen/ Weizenmehl, [BQ]= Weizen/ Weizenmehl, [BR]= Weizen/ Weizenmehl, [BS]= Weizen/ Weizenmehl, [BT]= Weizen/ Weizenmehl, [BU]= Weizen/ Weizenmehl, [BV]= Weizen/ Weizenmehl, [BW]= Weizen/ Weizenmehl, [BX]= Weizen/ Weizenmehl, [BY]= Weizen/ Weizenmehl, [BZ]= Weizen/ Weizenmehl, [CA]= Weizen/ Weizenmehl, [CB]= Weizen/ Weizenmehl, [CC]= Weizen/ Weizenmehl, [CD]= Weizen/ Weizenmehl, [CE]= Weizen/ Weizenmehl, [CF]= Weizen/ Weizenmehl, [CG]= Weizen/ Weizenmehl, [CH]= Weizen/ Weizenmehl, [CI]= Weizen/ Weizenmehl, [CJ]= Weizen/ Weizenmehl, [CK]= Weizen/ Weizenmehl, [CL]= Weizen/ Weizenmehl, [CM]= Weizen/ Weizenmehl, [CN]= Weizen/ Weizenmehl, [CO]= Weizen/ Weizenmehl, [CP]= Weizen/ Weizenmehl, [CQ]= Weizen/ Weizenmehl, [CR]= Weizen/ Weizenmehl, [CS]= Weizen/ Weizenmehl, [CT]= Weizen/ Weizenmehl, [CU]= Weizen/ Weizenmehl, [CV]= Weizen/ Weizenmehl, [CW]= Weizen/ Weizenmehl, [CX]= Weizen/ Weizenmehl, [CY]= Weizen/ Weizenmehl, [CZ]= Weizen/ Weizenmehl, [DA]= Weizen/ Weizenmehl, [DB]= Weizen/ Weizenmehl, [DC]= Weizen/ Weizenmehl, [DD]= Weizen/ Weizenmehl, [DE]= Weizen/ Weizenmehl, [DF]= Weizen/ Weizenmehl, [DG]= Weizen/ Weizenmehl, [DH]= Weizen/ Weizenmehl, [DI]= Weizen/ Weizenmehl, [DJ]= Weizen/ Weizenmehl, [DK]= Weizen/ Weizenmehl, [DL]= Weizen/ Weizenmehl, [DM]= Weizen/ Weizenmehl, [DN]= Weizen/ Weizenmehl, [DO]= Weizen/ Weizenmehl, [DP]= Weizen/ Weizenmehl, [DQ]= Weizen/ Weizenmehl, [DR]= Weizen/ Weizenmehl, [DS]= Weizen/ Weizenmehl, [DT]= Weizen/ Weizenmehl, [DU]= Weizen/ Weizenmehl, [DV]= Weizen/ Weizenmehl, [DW]= Weizen/ Weizenmehl, [DX]= Weizen/ Weizenmehl, [DY]= Weizen/ Weizenmehl, [DZ]= Weizen/ Weizenmehl, [EA]= Weizen/ Weizenmehl, [EB]= Weizen/ Weizenmehl, [EC]= Weizen/ Weizenmehl, [ED]= Weizen/ Weizenmehl, [EE]= Weizen/ Weizenmehl, [EF]= Weizen/ Weizenmehl, [EG]= Weizen/ Weizenmehl, [EH]= Weizen/ Weizenmehl, [EI]= Weizen/ Weizenmehl, [EJ]= Weizen/ Weizenmehl, [EK]= Weizen/ Weizenmehl, [EL]= Weizen/ Weizenmehl, [EM]= Weizen/ Weizenmehl, [EN]= Weizen/ Weizenmehl, [EO]= Weizen/ Weizenmehl, [EP]= Weizen/ Weizenmehl, [EQ]= Weizen/ Weizenmehl, [ER]= Weizen/ Weizenmehl, [ES]= Weizen/ Weizenmehl, [ET]= Weizen/ Weizenmehl, [EU]= Weizen/ Weizenmehl, [EV]= Weizen/ Weizenmehl, [EW]= Weizen/ Weizenmehl, [EX]= Weizen/ Weizenmehl, [EY]= Weizen/ Weizenmehl, [EZ]= Weizen/ Weizenmehl, [FA]= Weizen/ Weizenmehl, [FB]= Weizen/ Weizenmehl, [FC]= Weizen/ Weizenmehl, [FD]= Weizen/ Weizenmehl, [FE]= Weizen/ Weizenmehl, [FF]= Weizen/ Weizenmehl, [FG]= Weizen/ Weizenmehl, [FH]= Weizen/ Weizenmehl, [FI]= Weizen/ Weizenmehl, [FJ]= Weizen/ Weizenmehl, [FK]= Weizen/ Weizenmehl, [FL]= Weizen/ Weizenmehl, [FM]= Weizen/ Weizenmehl, [FN]= Weizen/ Weizenmehl, [FO]= Weizen/ Weizenmehl, [FP]= Weizen/ Weizenmehl, [FQ]= Weizen/ Weizenmehl, [FR]= Weizen/ Weizenmehl, [FS]= Weizen/ Weizenmehl, [FT]= Weizen/ Weizenmehl, [FU]= Weizen/ Weizenmehl, [FV]= Weizen/ Weizenmehl, [FW]= Weizen/ Weizenmehl, [FX]= Weizen/ Weizenmehl, [FY]= Weizen/ Weizenmehl, [FZ]= Weizen/ Weizenmehl, [GA]= Weizen/ Weizenmehl, [GB]= Weizen/ Weizenmehl, [GC]= Weizen/ Weizenmehl, [GD]= Weizen/ Weizenmehl, [GE]= Weizen/ Weizenmehl, [GF]= Weizen/ Weizenmehl, [GG]= Weizen/ Weizenmehl, [GH]= Weizen/ Weizenmehl, [GI]= Weizen/ Weizenmehl, [GJ]= Weizen/ Weizenmehl, [GK]= Weizen/ Weizenmehl, [GL]= Weizen/ Weizenmehl, [GM]= Weizen/ Weizenmehl, [GN]= Weizen/ Weizenmehl, [GO]= Weizen/ Weizenmehl, [GP]= Weizen/ Weizenmehl, [GQ]= Weizen/ Weizenmehl, [GR]= Weizen/ Weizenmehl, [GS]= Weizen/ Weizenmehl, [GT]= Weizen/ Weizenmehl, [GU]= Weizen/ Weizenmehl, [GV]= Weizen/ Weizenmehl, [GW]= Weizen/ Weizenmehl, [GX]= Weizen/ Weizenmehl, [GY]= Weizen/ Weizen