



Speiseplan 11. KW	Montag, 10.03.25	Dienstag, 11.03.25	Mittwoch, 12.03.25	Donnerstag, 13.03.25	Freitag, 14.03.25	Samstag, 15.03.25	Sonntag, 16.03.25																																																																																																																
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	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></td><td>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><td></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				Buntes 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></td><td>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><td></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				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></td><td>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><td></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				Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,1,1</td><td>429kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F, G,I,1,1	429kJ	0,5 g.F	1,0 ZU	1,2 SA		6,1 BE			2,6 F	14,3 KH	4,9 EW				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></td><td>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><td></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				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></td><td>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><td></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				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>2,2 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	488kJ	1,7 g.F	1,3 ZU	2,2 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,1,1	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	2,2 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 Langkornreis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>397kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>6,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>14,8 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,1	397kJ	0,5 g.F	0,9 ZU	1,3 SA		6,8 BE			1,1 F	14,8 KH	5,8 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></td><td>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><td></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 zarten Kohlrabi und Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,1</td><td>397kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>16,6 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G, I,1,1	397kJ	0,4 g.F	0,2 ZU	1,0 SA		7,3 BE			1,0 F	16,6 KH	4,7 EW				Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>415kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>12,9 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	415kJ	0,3 g.F	1,7 ZU	0,9 SA		5,8 BE			2,0 F	12,9 KH	7,0 EW				Gebackener Fleischkäse mit 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></td><td>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><td></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></td><td>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><td></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				Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>362kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>5,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>12,3 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	362kJ	0,3 g.F	1,0 ZU	0,9 SA		5,4 BE			0,9 F	12,3 KH	6,5 EW			
G	A1,G,I,1	397kJ	0,5 g.F	0,9 ZU	1,3 SA		6,8 BE																																																																																																																
		1,1 F	14,8 KH	5,8 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,G, I,1,1	397kJ	0,4 g.F	0,2 ZU	1,0 SA		7,3 BE																																																																																																																
		1,0 F	16,6 KH	4,7 EW																																																																																																																			
S	A1,I,1	415kJ	0,3 g.F	1,7 ZU	0,9 SA		5,8 BE																																																																																																																
		2,0 F	12,9 KH	7,0 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																																																																																																																			
G	A1,F,G,I	362kJ	0,3 g.F	1,0 ZU	0,9 SA		5,4 BE																																																																																																																
		0,9 F	12,3 KH	6,5 EW																																																																																																																			
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Wirsingroulade 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></td><td>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><td></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></td><td>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><td></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				Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,I</td><td>432kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>17,2 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,I	432kJ	0,2 g.F	1,9 ZU	0,9 SA		7,0 BE			0,8 F	17,2 KH	6,8 EW				Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,1</td><td>399kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,1,1	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></td><td>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><td></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				Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F, G,I,K,1</td><td>445kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td>5,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>15,1 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F, G,I,K,1	445kJ	1,3 g.F	2,2 ZU	0,6 SA		5,1 BE			3,2 F	15,1 KH	3,5 EW				Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>481kJ</td><td>1,7 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>7,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>17,3 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	481kJ	1,7 g.F	2,6 ZU	1,6 SA		7,9 BE			2,7 F	17,3 KH	4,7 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	432kJ	0,2 g.F	1,9 ZU	0,9 SA		7,0 BE																																																																																																																
		0,8 F	17,2 KH	6,8 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G, I,1,1	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,C,F, G,I,K,1	445kJ	1,3 g.F	2,2 ZU	0,6 SA		5,1 BE																																																																																																																
		3,2 F	15,1 KH	3,5 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I,1	481kJ	1,7 g.F	2,6 ZU	1,6 SA		7,9 BE																																																																																																																
		2,7 F	17,3 KH	4,7 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></td><td>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><td></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,1,3</td><td>517kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,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 Röstiecken <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1,3</td><td>519kJ</td><td>1,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>5,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>11,6 KH</td><td>8,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1,3	519kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	0,9 SA		5,1 BE			4,2 F	11,6 KH	8,9 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></td><td>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><td></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				Paniertes Seelachsfilet in milder Senssauce mit Pariser Karotten und Reis <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G, I,1,1</td><td>398kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>15,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G, I,1,1	398kJ	0,6 g.F	2,2 ZU	0,9 SA		7,3 BE			1,7 F	15,3 KH	4,9 EW				Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, azu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>280kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,47 F</td><td>8,4 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,9	280kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		3,6 BE			1,47 F	8,4 KH	4,3 EW				Gefüllte Rinder-Roulade Hausfrauen Art in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>687kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>8,1 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	R	A1,I,1	687kJ	0,6 g.F	2,0 ZU	1,7 SA	4,3 BE				1,7 F	8,1 KH	5,2 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,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,I,1,3	519kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	0,9 SA		5,1 BE																																																																																																																
		4,2 F	11,6 KH	8,9 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,1,1	398kJ	0,6 g.F	2,2 ZU	0,9 SA		7,3 BE																																																																																																																
		1,7 F	15,3 KH	4,9 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,I,9	280kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		3,6 BE																																																																																																																
		1,47 F	8,4 KH	4,3 EW																																																																																																																			
S	R	A1,I,1	687kJ	0,6 g.F	2,0 ZU	1,7 SA	4,3 BE																																																																																																																
			1,7 F	8,1 KH	5,2 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></td><td>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><td></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 Käselauchsauce 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></td><td>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><td></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 Naturreis und Zucchini-salat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F, G,I,1</td><td>485kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>6,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>14,8 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F, G,I,1	485kJ	0,4 g.F	3,4 ZU	1,3 SA		6,4 BE			4,2 F	14,8 KH	4,4 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></td><td>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><td></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></td><td>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><td></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,F, G,I,1	485kJ	0,4 g.F	3,4 ZU	1,3 SA		6,4 BE																																																																																																																
		4,2 F	14,8 KH	4,4 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></td><td>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><td></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></td><td>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><td></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></td><td>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><td></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></td><td>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><td></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				Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>357kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>9,4 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I,1	357kJ	1,1 g.F	1,4 ZU	0,7 SA		4,3 BE			2,6 F	9,4 KH	5,6 EW				Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert! 																																	
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																																																																																																																			
R	A1,C,I,1	357kJ	1,1 g.F	1,4 ZU	0,7 SA		4,3 BE																																																																																																																
		2,6 F	9,4 KH	5,6 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,1,1,3</td><td>861kJ</td><td>5,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F,G, I,1,1,3	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></td><td>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><td></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></td><td>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><td></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 Salatteller 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></td><td>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><td></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,1,2,3</td><td>827kJ</td><td>6,7 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2, G,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				Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.																																	
G	A1,C,F,G, I,1,1,3	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,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,1</td><td>453kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	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,1</td><td>555kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>18,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	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></td><td>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><td></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,1</td><td>634kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>17,0 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	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></td><td>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><td></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></td><td>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><td></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,1</td><td>501kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>7,6 ZU</td><td>0,2 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	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,1	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,1	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,1	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,1	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></td><td>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><td></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,2,3</td><td>1043kJ</td><td>6,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>11,3 F</td><td>27,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2, G,2,3	1043kJ	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA		5,9 BE			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,1,3</td><td>980kJ</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,C, G,I,1,3	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, J,1,3</td><td>942kJ</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G, J,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>F</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>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>8,7 F</td><td>11,5 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	F	A1,D,2,3	661kJ	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE			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, J,1,2,3</td><td>1019kJ</td><td>9,7 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,C, J,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, J,1,3</td><td>964kJ</td><td>7,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>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><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G, J,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,2,3	1043kJ	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA		5,9 BE																																																																																																																
		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW																																																																																																																			
S	A1,A2,C, G,I,1,3	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, J,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	F	A1,D,2,3	661kJ	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE																																																																																																																
		8,7 F	11,5 KH	8,2 EW																																																																																																																			
S	A1,A2,C, J,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, J,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																																																																																																																

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Wert/Portion. Menü ohne Salat, Dessert.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoffe, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienrezepte, 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 / Krieblerrezepte, [C]= Eier / Eizutensilien, [D]= Fisch / Fischrezepte, [E]= Erdnüsse / Erdnussrezepte, [F]= Soja / Sojarezepte, [G]= Milch / Milchrezepte, [H]= Mandel / Mandelrezepte, [I]= Haselnüsse / Haselnussrezepte, [J]= Schokolade / Schokolade, [K]= Sesam / Sesamrezepte, [L]= Schweinefleisch / Schweinefleischrezepte, [M]= Weichhäute / Weichhäute, [N]= Weichhäute / Weichhäute, [O]= Weichhäute / Weichhäute, [P]= Weichhäute / Weichhäute, [Q]= Weichhäute / Weichhäute, [R]= Weichhäute / Weichhäute, [S]= Weichhäute / Weichhäute, [T]= Weichhäute / Weichhäute, [U]= Weichhäute / Weichhäute, [V]= Weichhäute / Weichhäute, [W]= Weichhäute / Weichhäute, [X]= Weichhäute / Weichhäute, [Y]= Weichhäute / Weichhäute, [Z]= Weichhäute / Weichhäute, [AA]= Weichhäute / Weichhäute, [AB]= Weichhäute / Weichhäute, [AC]= Weichhäute / Weichhäute, [AD]= Weichhäute / Weichhäute, [AE]= Weichhäute / Weichhäute, [AF]= Weichhäute / Weichhäute, [AG]= Weichhäute / Weichhäute, [AH]= Weichhäute / Weichhäute, [AI]= Weichhäute / Weichhäute, [AJ]= Weichhäute / Weichhäute, [AK]= Weichhäute / Weichhäute, [AL]= Weichhäute / Weichhäute, [AM]= Weichhäute / Weichhäute, [AN]= Weichhäute / Weichhäute, [AO]= Weichhäute / Weichhäute, [AP]= Weichhäute / Weichhäute, [AQ]= Weichhäute / Weichhäute, [AR]= Weichhäute / Weichhäute, [AS]= Weichhäute / Weichhäute, [AT]= Weichhäute / Weichhäute, [AU]= Weichhäute / Weichhäute, [AV]= Weichhäute / Weichhäute, [AW]= Weichhäute / Weichhäute, [AX]= Weichhäute / Weichhäute, [AY]= Weichhäute / Weichhäute, [AZ]= Weichhäute / Weichhäute, [BA]= Weichhäute / Weichhäute, [BB]= Weichhäute / Weichhäute, [BC]= Weichhäute / Weichhäute, [BD]= Weichhäute / Weichhäute, [BE]= Weichhäute / Weichhäute, [BF]= Weichhäute / Weichhäute, [BG]= Weichhäute / Weichhäute, [BH]= Weichhäute / Weichhäute, [BI]= Weichhäute / Weichhäute, [BJ]= Weichhäute / Weichhäute, [BK]= Weichhäute / Weichhäute, [BL]= Weichhäute / Weichhäute, [BM]= Weichhäute / Weichhäute, [BN]= Weichhäute / Weichhäute, [BO]= Weichhäute / Weichhäute, [BP]= Weichhäute / Weichhäute, [BQ]= Weichhäute / Weichhäute, [BR]= Weichhäute / Weichhäute, [BS]= Weichhäute / Weichhäute, [BT]= Weichhäute / Weichhäute, [BU]= Weichhäute / Weichhäute, [BV]= Weichhäute / Weichhäute, [BW]= Weichhäute / Weichhäute, [BX]= Weichhäute / Weichhäute, [BY]= Weichhäute / Weichhäute, [BZ]= Weichhäute / Weichhäute, [CA]= Weichhäute / Weichhäute, [CB]= Weichhäute / Weichhäute, [CC]= Weichhäute / Weichhäute, [CD]= Weichhäute / Weichhäute, [CE]= Weichhäute / Weichhäute, [CF]= Weichhäute / Weichhäute, [CG]= Weichhäute / Weichhäute, [CH]= Weichhäute / Weichhäute, [CI]= Weichhäute / Weichhäute, [CJ]= Weichhäute / Weichhäute, [CK]= Weichhäute / Weichhäute, [CL]= Weichhäute / Weichhäute, [CM]= Weichhäute / Weichhäute, [CN]= Weichhäute / Weichhäute, [CO]= Weichhäute / Weichhäute, [CP]= Weichhäute / Weichhäute, [CQ]= Weichhäute / Weichhäute, [CR]= Weichhäute / Weichhäute, [CS]= Weichhäute / Weichhäute, [CT]= Weichhäute / Weichhäute, [CU]= Weichhäute / Weichhäute, [CV]= Weichhäute / Weichhäute, [CW]= Weichhäute / Weichhäute, [CX]= Weichhäute / Weichhäute, [CY]= Weichhäute / Weichhäute, [CZ]= Weichhäute / Weichhäute, [DA]= Weichhäute / Weichhäute, [DB]= Weichhäute / Weichhäute, [DC]= Weichhäute / Weichhäute, [DD]= Weichhäute / Weichhäute,