

Speiseplan 14. KW	Montag, 31.03.25	Dienstag, 01.04.25	Mittwoch, 02.04.25	Donnerstag, 03.04.25	Freitag, 04.04.25	Samstag, 05.04.25	Sonntag, 06.04.25																																																																																																		
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt 	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>429kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,2,3	429kJ	2,3 g.F	1,9 ZU	1,2 SA	3,8 BE			5,5 F	9,0 KH	3,2 EW			<b>Delikate Putenpfanne</b> mit Gemüse und Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>401kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>15,5 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	401kJ	0,4 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	6,1 BE			1,0 F	15,5 KH	5,8 EW			<b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>591kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>3,6 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,4 F</td><td>16,8 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	591kJ	2,2 g.F	3,6 ZU	1,1 SA	6,3 BE			6,4 F	16,8 KH	3,5 EW			<b>Fischfrikadellen</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>390kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>3,8 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>12,1 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	390kJ	0,8 g.F	3,8 ZU	0,9 SA	4,4 BE			2,1 F	12,1 KH	5,5 EW			<b>Frische Reibekuchen</b> 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>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></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			<b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>493kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>14,9 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	493kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	6,5 BE			3,2 F	14,9 KH	6,7 EW			<b>Thüringer Bratwurst</b> in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>371kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,9 F</td><td>8,0 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	371kJ	1,9 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	3,7 BE			4,9 F	8,0 KH	3,0 EW		
S	A1,G,1,2,3	429kJ	2,3 g.F	1,9 ZU	1,2 SA	3,8 BE																																																																																																			
		5,5 F	9,0 KH	3,2 EW																																																																																																					
G	A1,F,G,I	401kJ	0,4 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	6,1 BE																																																																																																			
		1,0 F	15,5 KH	5,8 EW																																																																																																					
S	A1,I,1	591kJ	2,2 g.F	3,6 ZU	1,1 SA	6,3 BE																																																																																																			
		6,4 F	16,8 KH	3,5 EW																																																																																																					
F	A1,D,G,I,1	390kJ	0,8 g.F	3,8 ZU	0,9 SA	4,4 BE																																																																																																			
		2,1 F	12,1 KH	5,5 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,C,G,I,1,3	493kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	6,5 BE																																																																																																			
		3,2 F	14,9 KH	6,7 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,1	371kJ	1,9 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	3,7 BE																																																																																																			
		4,9 F	8,0 KH	3,0 EW																																																																																																					
<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert 	<b>Rinderbraten</b> in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>348kJ</td><td>0,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>8,5 KH</td><td>8,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I	348kJ	0,0 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	3,8 BE			1,2 F	8,5 KH	8,7 EW			<b>Grobe Bratwurst</b> in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>292kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>9,0 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1,3	292kJ	0,7 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,2 BE			1,8 F	9,0 KH	3,7 EW			<b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>358kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>13,6 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,I	358kJ	0,3 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	6,0 BE			0,9 F	13,6 KH	5,1 EW			<b>Belgischer Gemüseeintopf</b> mit Geflügelwienner <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>312kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>8,0 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,2,3	312kJ	1,0 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	3,9 BE			3,3 F	8,0 KH	2,8 EW			<b>Feine Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornteis <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>449kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>7,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>16,7 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I,1	449kJ	0,8 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	7,5 BE			2,0 F	16,7 KH	5,4 EW			<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,3</td><td>354kJ</td><td>1,5 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>10,9 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,3	354kJ	1,5 g.F	1,0 ZU	0,8 SA	5,0 BE			3,4 F	10,9 KH	2,4 EW			<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornteis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>356kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>6,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>14,3 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	356kJ	0,2 g.F	1,5 ZU	1,0 SA	6,6 BE			0,6 F	14,3 KH	5,5 EW		
R	A1,I	348kJ	0,0 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	3,8 BE																																																																																																			
		1,2 F	8,5 KH	8,7 EW																																																																																																					
S	A1,I,1,3	292kJ	0,7 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,2 BE																																																																																																			
		1,8 F	9,0 KH	3,7 EW																																																																																																					
G	A1,C,G,I,I	358kJ	0,3 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	6,0 BE																																																																																																			
		0,9 F	13,6 KH	5,1 EW																																																																																																					
G	A1,I,2,3	312kJ	1,0 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	3,9 BE																																																																																																			
		3,3 F	8,0 KH	2,8 EW																																																																																																					
R	A1,C,I,1	449kJ	0,8 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	7,5 BE																																																																																																			
		2,0 F	16,7 KH	5,4 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,3	354kJ	1,5 g.F	1,0 ZU	0,8 SA	5,0 BE																																																																																																			
		3,4 F	10,9 KH	2,4 EW																																																																																																					
G	A1,F,G,I	356kJ	0,2 g.F	1,5 ZU	1,0 SA	6,6 BE																																																																																																			
		0,6 F	14,3 KH	5,5 EW																																																																																																					
<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. 	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Paprikagemüse und Butterreis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>507kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>19,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,1	507kJ	0,9 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	7,1 BE			3,0 F	19,1 KH	4,0 EW			<b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>471kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>15,1 KH</td><td>7,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	471kJ	0,3 g.F	0,2 ZU	1,0 SA	5,7 BE			2,2 F	15,1 KH	7,5 EW			<b>Vollkorn-Spaghetti Tonno</b> Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,I,1</td><td>426kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>7,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>17,0 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,I,1	426kJ	0,3 g.F	3,3 ZU	1,5 SA	7,4 BE			1,6 F	17,0 KH	3,9 EW			<b>Chicken-Nuggets</b> mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>506kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>16,2 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,I,1,3	506kJ	1,6 g.F	2,1 ZU	1,3 SA	7,0 BE			4,6 F	16,2 KH	3,4 EW			<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,2,3</td><td>440kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,3 F</td><td>10,0 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,2,3	440kJ	2,1 g.F	1,8 ZU	0,6 SA	4,4 BE			5,3 F	10,0 KH	3,5 EW			<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,K</td><td>462kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>14,5 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,K	462kJ	0,3 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	6,1 BE			3,2 F	14,5 KH	4,7 EW			<b>Bandnudeln</b> in leckerer Spinat-Käse-Sauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>488kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>7,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>18,4 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	488kJ	1,3 g.F	0,8 ZU	1,4 SA	7,4 BE			2,6 F	18,4 KH	4,4 EW		
G	A1,G,I,1	507kJ	0,9 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	7,1 BE																																																																																																			
		3,0 F	19,1 KH	4,0 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,1	471kJ	0,3 g.F	0,2 ZU	1,0 SA	5,7 BE																																																																																																			
		2,2 F	15,1 KH	7,5 EW																																																																																																					
F	A1,D,I,1	426kJ	0,3 g.F	3,3 ZU	1,5 SA	7,4 BE																																																																																																			
		1,6 F	17,0 KH	3,9 EW																																																																																																					
G	A1,C,I,1,3	506kJ	1,6 g.F	2,1 ZU	1,3 SA	7,0 BE																																																																																																			
		4,6 F	16,2 KH	3,4 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,1,2,3	440kJ	2,1 g.F	1,8 ZU	0,6 SA	4,4 BE																																																																																																			
		5,3 F	10,0 KH	3,5 EW																																																																																																					
V	A1,I,K	462kJ	0,3 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	6,1 BE																																																																																																			
		3,2 F	14,5 KH	4,7 EW																																																																																																					
V	A1,G,I,1	488kJ	1,3 g.F	0,8 ZU	1,4 SA	7,4 BE																																																																																																			
		2,6 F	18,4 KH	4,4 EW																																																																																																					
<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. 	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit kleinen Möhren und Spätzle <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I</td><td>339kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>11,5 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I	339kJ	0,7 g.F	2,2 ZU	1,1 SA	5,0 BE			2,0 F	11,5 KH	4,1 EW			<b>„Sauerkrautplatte“</b> mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln <b>Menü- Aufpreis + 1,70 €</b> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE			3,0 F	9,3 KH	5,9 EW			<b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <b>Menü- Aufpreis + 1,70 €</b> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,1,3</td><td>432kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>3,5 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>5,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,1,3	432kJ	0,2 g.F	3,5 ZU	1,6 SA	5,6 BE			1,7 F	12,8 KH	8,0 EW			<b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>446kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	446kJ	1,9 g.F	2,1 ZU	1,7 SA	3,9 BE			5,4 F	8,9 KH	4,4 EW			<b>Matjesfilet</b> in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,G,I,1,2,3</td><td>387kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>2,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,8 F</td><td>9,9 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,D,G,I,1,2,3	387kJ	1,1 g.F	2,3 ZU	2,2 SA	4,8 BE			3,8 F	9,9 KH	4,2 EW			<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe <b>Menü- Aufpreis + 2,50 €</b> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,2,4,5,9</td><td>460kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,2,4,5,9	460kJ	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE			6,4 F	8,9 KH	3,2 EW			<b>Schweinesteak</b> mit Grillgemüse in Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln mit Schale aus dem Ofen <b>Menü- Aufpreis + 1,00 €</b> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>382kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>5,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>13,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	382kJ	0,1 g.F	1,7 ZU	0,3 SA	5,6 BE			1,4 F	13,6 KH	5,7 EW		
S	A1,C,G,I	339kJ	0,7 g.F	2,2 ZU	1,1 SA	5,0 BE																																																																																																			
		2,0 F	11,5 KH	4,1 EW																																																																																																					
S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE																																																																																																			
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW																																																																																																					
R	A1,G,1,3	432kJ	0,2 g.F	3,5 ZU	1,6 SA	5,6 BE																																																																																																			
		1,7 F	12,8 KH	8,0 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,1	446kJ	1,9 g.F	2,1 ZU	1,7 SA	3,9 BE																																																																																																			
		5,4 F	8,9 KH	4,4 EW																																																																																																					
S	A1,D,G,I,1,2,3	387kJ	1,1 g.F	2,3 ZU	2,2 SA	4,8 BE																																																																																																			
		3,8 F	9,9 KH	4,2 EW																																																																																																					
S	A1,G,2,4,5,9	460kJ	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE																																																																																																			
		6,4 F	8,9 KH	3,2 EW																																																																																																					
S	A1,I,1	382kJ	0,1 g.F	1,7 ZU	0,3 SA	5,6 BE																																																																																																			
		1,4 F	13,6 KH	5,7 EW																																																																																																					

<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. 	<b>Spaghetti Funghi</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>411kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>15,5 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	411kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	5,7 BE			2,5 F	15,5 KH	3,0 EW			<b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I</td><td>490kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>3,8 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>8,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>22,2 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F,G,I	490kJ	0,2 g.F	3,8 ZU	1,3 SA	8,4 BE			1,7 F	22,2 KH	2,7 EW			<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>431kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,4 F</td><td>8,3 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	431kJ	2,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	3,5 BE			5,4 F	8,3 KH	5,1 EW			<b>Gedünstetes</b> Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Pasta Tricolore <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>487kJ</td><td>1,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>18,9 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	487kJ	1,4 g.F	1,7 ZU	1,7 SA	7,0 BE			2,6 F	18,9 KH	3,7 EW			<b>Tortellini Vegetarische Art</b> in fruchtiger Tomatensauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>331kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>12,5 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I	331kJ	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA	4,9 BE			0,8 F	12,5 KH	2,2 EW			<p>seit über 40 Jahren</p> <p><b>040-727 6727</b> Fax <b>040-727 6720</b> <a href="http://www.hanse-menuedienst.de">www.hanse-menuedienst.de</a></p> <p>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</p>																													
V	A1,G,I	411kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	5,7 BE																																																																																																			
		2,5 F	15,5 KH	3,0 EW																																																																																																					
V	A1,C,F,G,I	490kJ	0,2 g.F	3,8 ZU	1,3 SA	8,4 BE																																																																																																			
		1,7 F	22,2 KH	2,7 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,I,1	431kJ	2,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	3,5 BE																																																																																																			
		5,4 F	8,3 KH	5,1 EW																																																																																																					
V	A1,G,I	487kJ	1,4 g.F	1,7 ZU	1,7 SA	7,0 BE																																																																																																			
		2,6 F	18,9 KH	3,7 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,I	331kJ	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA	4,9 BE																																																																																																			
		0,8 F	12,5 KH	2,2 EW																																																																																																					
<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! 	<b>Möhrengemüse Hausfrauenart</b> mit Fleischer-Frikadelle <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,1,1</td><td>350kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,4 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I,1,1	350kJ	1,2 g.F	2,0 ZU	0,5 SA	4,6 BE			3,0 F	9,4 KH	4,3 EW			<b>Grünkohleintopf</b> mit Kasselerwürfel <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,1,3</td><td>274kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,8 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1,1,3	274kJ	0,4 g.F	0,2 ZU	0,9 SA	4,0 BE			1,3 F	8,8 KH	4,3 EW			<b>Chilli Con Carne</b> mit roten Bohnen und körnigem Reis <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>497kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>17,0 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I	497kJ	0,5 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,4 BE			1,3 F	17,0 KH	4,4 EW			<b>Bulgurpfanne</b> mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>211kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>2,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>4,7 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	211kJ	1,2 g.F	2,4 ZU	0,8 SA	2,0 BE			1,9 F	4,7 KH	2,8 EW			<b>Eintopf</b> von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1</td><td>365kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>0,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>10,2 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,1	365kJ	1,2 g.F	0,5 ZU	0,9 SA	4,9 BE			3,0 F	10,2 KH	4,7 EW																																
S	A1,C,I,1,1	350kJ	1,2 g.F	2,0 ZU	0,5 SA	4,6 BE																																																																																																			
		3,0 F	9,4 KH	4,3 EW																																																																																																					
S	A1,I,1,1,3	274kJ	0,4 g.F	0,2 ZU	0,9 SA	4,0 BE																																																																																																			
		1,3 F	8,8 KH	4,3 EW																																																																																																					
R	A1,I	497kJ	0,5 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,4 BE																																																																																																			
		1,3 F	17,0 KH	4,4 EW																																																																																																					
V	A1,G,I	211kJ	1,2 g.F	2,4 ZU	0,8 SA	2,0 BE																																																																																																			
		1,9 F	4,7 KH	2,8 EW																																																																																																					
S	A1,C,G,I,1,1	365kJ	1,2 g.F	0,5 ZU	0,9 SA	4,9 BE																																																																																																			
		3,0 F	10,2 KH	4,7 EW																																																																																																					
<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. 	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> 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>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><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			<b>Chefsalat</b> 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>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><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			<b>Salatteller</b> 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>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><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			<b>Hirten-Käse</b> 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>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><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			<b>Salatteller Rustica</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>345kJ</td><td>1,5 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,I	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,I	345kJ	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE																																																																																																			
		3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																																																																																																					
<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! 	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,I</td><td>601kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>14,6 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	V	G,I	601kJ	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE			1,6 F	22,1 KH	2,5 EW			<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>695kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>13,1 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I	695kJ	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE			2,6 F	31,3 KH	4,0 EW			<b>Griesflammeri</b> Baden Baden mit Fruchtsoße <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>502kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>15,7 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>21,7 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	502kJ	1,1 g.F	15,7 ZU	0,1 SA	9,1 BE			2,3 F	21,7 KH	2,8 EW			<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>555kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>18,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>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></tr> </table>	V	A1,G,I	555kJ	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE			2,3 F	24,7 KH	2,8 EW			<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>490kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>10,9 ZU</td><td>0,2 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I	490kJ	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE			3,0 F	19,5 KH	3,2 EW			<b>Milchreis</b> mit roter Grütze <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,I</td><td>514kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>16,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	V	G,I	514kJ	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA	10,2 BE			1,5 F	24,4 KH	2,5 EW			<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,2,3</td><td>876kJ</td><td>5,4 g.F</td><td>9,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,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,I	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,I	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,I	502kJ	1,1 g.F	15,7 ZU	0,1 SA	9,1 BE																																																																																																			
		2,3 F	21,7 KH	2,8 EW																																																																																																					
V	A1,G,I	555kJ	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE																																																																																																			
		2,3 F	24,7 KH	2,8 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,I	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,I	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,I,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																																																																																																					
<b>Zum Abend</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. 	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> 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>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><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			<b>Gyrosbraten</b> 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>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><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			<b>Eiersalat</b> 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>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><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			<b>Sandwichteller</b> - 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>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><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			<b>Fischplatte</b> 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>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><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			<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1,3</td><td>915kJ</td><td>6,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,1,3	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE			14,7 F	13,6 KH	8,3 EW			<b>Käseplatte Winzer Art</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A2,G,I,2</td><td>988kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>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><td></td></tr> </table>	V	A1,A2,G,I,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,1,1,3	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,I,2	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE																																																																																																			
		6,2 F	32,5 KH	10,8 EW																																																																																																					

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

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.  
Nährwertangaben = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Fett, 9= mit Milchprodukt zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; B1= Krabbiere / Kveibsterrengüsse, 1C= Eier / Eizentrenngüsse, 1D= Fisch / Fischzerengüsse, 1E= Erdnuss / Erdnusszerengüsse, 1F= Soja / Sojazerengüsse, 1G= Nüsse / Nusszerengüsse, 1H= Mandel / Mandelzerengüsse, 1I= Haselnuss / Haselnusszerengüsse, 1J= Walnuss / Walnusszerengüsse, 1K= Sesam / Sesamzerengüsse, 1L= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1M= Weichhäute / Weichhäutezerengüsse, 1N= Weichhäute / Weichhäutezerengüsse, 1O= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1P= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1Q= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1R= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1S= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1T= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1U= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1V= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1W= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1X= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1Y= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1Z= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AA= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AB= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AC= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AD= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AE= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AF= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AG= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AH= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AI= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AJ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AK= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AL= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AM= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AN= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AO= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AP= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AQ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AR= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AS= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AT= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AU= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AV= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AW= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AX= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AY= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1AZ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BA= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BB= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BC= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BD= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BE= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BF= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BG= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BH= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BI= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BJ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BK= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BL= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BM= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BN= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BO= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BP= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BQ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BR= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BS= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BT= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BU= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BV= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BW= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BX= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BY= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1BZ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CA= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CB= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CC= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CD= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CE= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CF= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CG= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CH= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CI= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CJ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CK= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CL= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CM= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CN= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CO= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CP= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CQ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CR= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CS= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CT= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CU= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CV= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CW= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CX= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CY= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1CZ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DA= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DB= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DC= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DD= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DE= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DF= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DG= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DH= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DI= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DJ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DK= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DL= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DM= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DN= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DO= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DP= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DQ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DR= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DS= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DT= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DU= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DV= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DW= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DX= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DY= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1DZ= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1EA= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1EB= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1EC= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1ED= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1EE= Schokolade / Schokoladezerengüsse, 1EF= Schokolade / Schokoladezerengüsse,