

Speiseplan 41. KW	Montag, 06.10.25	Dienstag, 07.10.25	Mittwoch, 08.10.25	Donnerstag, 09.10.25	Freitag, 10.10.25	Samstag, 11.10.25	Sonntag, 12.10.25																																																																																											
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj</td><td>0,5 g.F</td><td>7,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE			6,1 F	18,1 KH	1,6 EW		Linseneintopf mit Geflügelwieners <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>346kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,2,3	346kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,5 BE			3,0 F	9,2 KH	3,9 EW		Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,EI</td><td>341kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">5,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>12,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,EI	341kj	0,2 g.F	3,2 ZU	0,5 SA	5,3 BE			0,7 F	12,7 KH	5,8 EW		Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>357kj</td><td>1,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,G,I,1	357kj	1,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	4,8 BE			2,3 F	10,6 KH	5,1 EW		Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I,I,1,3</td><td>594kj</td><td>2,6 g.F</td><td>4,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">6,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,7 F</td><td>16,4 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,I,I,1,3	594kj	2,6 g.F	4,0 ZU	1,2 SA	6,8 BE			7,7 F	16,4 KH	2,7 EW		Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>290kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>9,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE			2,7 F	9,2 KH	2,4 EW		Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I</td><td>379kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">5,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>12,1 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I	379kj	0,6 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	5,5 BE			2,3 F	12,1 KH	4,7 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																																																																																														
G	A1,I,2,3	346kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,5 BE																																																																																												
		3,0 F	9,2 KH	3,9 EW																																																																																														
G	A1,EI	341kj	0,2 g.F	3,2 ZU	0,5 SA	5,3 BE																																																																																												
		0,7 F	12,7 KH	5,8 EW																																																																																														
R	A1,C,G,I,1	357kj	1,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																												
		2,3 F	10,6 KH	5,1 EW																																																																																														
G	A1,C,I,I,1,3	594kj	2,6 g.F	4,0 ZU	1,2 SA	6,8 BE																																																																																												
		7,7 F	16,4 KH	2,7 EW																																																																																														
G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE																																																																																												
		2,7 F	9,2 KH	2,4 EW																																																																																														
G	A1,C,G,I	379kj	0,6 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	5,5 BE																																																																																												
		2,3 F	12,1 KH	4,7 EW																																																																																														
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,2,3</td><td>461kj</td><td>2,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>8,6 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,2,3	461kj	2,0 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	3,8 BE			5,7 F	8,6 KH	5,3 EW		Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Spirelli <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>424kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">7,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>16,6 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	424kj	1,1 g.F	1,9 ZU	1,2 SA	7,4 BE			2,0 F	16,6 KH	3,5 EW		Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>371kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>10,3 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,I,1	371kj	1,0 g.F	1,0 ZU	1,7 SA	4,2 BE			2,6 F	10,3 KH	5,5 EW		Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>290kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>9,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE			2,7 F	9,2 KH	2,4 EW		Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>381kj</td><td>1,3 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>2,4 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>8,5 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,I,1	381kj	1,3 g.F	2,1 ZU	2,4 SA	4,2 BE			3,4 F	8,5 KH	6,1 EW		Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>436kj</td><td>2,3 g.F</td><td>3,5 ZU</td><td>2,7 SA</td><td rowspan="2">4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,2 F</td><td>9,0 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I	436kj	2,3 g.F	3,5 ZU	2,7 SA	4,0 BE			6,2 F	9,0 KH	3,3 EW		Elsässer Schweinebraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>280kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">3,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>7,4 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	280kj	0,1 g.F	1,2 ZU	1,4 SA	3,1 BE			1,1 F	7,4 KH	6,0 EW	
S	A1,G,I,2,3	461kj	2,0 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	3,8 BE																																																																																												
		5,7 F	8,6 KH	5,3 EW																																																																																														
V	A1,G,I	424kj	1,1 g.F	1,9 ZU	1,2 SA	7,4 BE																																																																																												
		2,0 F	16,6 KH	3,5 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I,I,1	371kj	1,0 g.F	1,0 ZU	1,7 SA	4,2 BE																																																																																												
		2,6 F	10,3 KH	5,5 EW																																																																																														
G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE																																																																																												
		2,7 F	9,2 KH	2,4 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I,I,1	381kj	1,3 g.F	2,1 ZU	2,4 SA	4,2 BE																																																																																												
		3,4 F	8,5 KH	6,1 EW																																																																																														
S	A1,I	436kj	2,3 g.F	3,5 ZU	2,7 SA	4,0 BE																																																																																												
		6,2 F	9,0 KH	3,3 EW																																																																																														
S	A1,I,1	280kj	0,1 g.F	1,2 ZU	1,4 SA	3,1 BE																																																																																												
		1,1 F	7,4 KH	6,0 EW																																																																																														
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Deftige Kohlrrolade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>387kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>10,8 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,2,3	387kj	1,3 g.F	1,6 ZU	1,6 SA	4,8 BE			3,4 F	10,8 KH	3,7 EW		Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>377kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">5,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>13,2 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,I,1	377kj	0,8 g.F	1,6 ZU	1,5 SA	5,6 BE			1,7 F	13,2 KH	4,8 EW		Seelachsfilet natur in Kerbelsauce mit Zucchini- und Reis <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>344kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>12,8 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	344kj	0,5 g.F	2,2 ZU	0,9 SA	5,8 BE			1,4 F	12,8 KH	4,9 EW		Hamburger Heringstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>477kj</td><td>2,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>2,6 SA</td><td rowspan="2">4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>11,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr> </table>	F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA	4,9 BE			5,7 F	11,1 KH	4,0 EW		Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,EI</td><td>454kj</td><td>0,1 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>18,3 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,EI	454kj	0,1 g.F	3,0 ZU	1,4 SA	7,0 BE			0,7 F	18,3 KH	6,7 EW		Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseries <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>455kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">6,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>17,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	455kj	0,7 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	6,6 BE			2,9 F	17,5 KH	3,1 EW		Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>I,2</td><td>386kj</td><td>1,7 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">5,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>13,2 KH</td><td>2,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	I,2	386kj	1,7 g.F	2,7 ZU	1,1 SA	5,5 BE			3,3 F	13,2 KH	2,1 EW	
S	A1,I,2,3	387kj	1,3 g.F	1,6 ZU	1,6 SA	4,8 BE																																																																																												
		3,4 F	10,8 KH	3,7 EW																																																																																														
G	A1,C,G,I,I,1	377kj	0,8 g.F	1,6 ZU	1,5 SA	5,6 BE																																																																																												
		1,7 F	13,2 KH	4,8 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	344kj	0,5 g.F	2,2 ZU	0,9 SA	5,8 BE																																																																																												
		1,4 F	12,8 KH	4,9 EW																																																																																														
F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA	4,9 BE																																																																																												
		5,7 F	11,1 KH	4,0 EW																																																																																														
G	A1,EI	454kj	0,1 g.F	3,0 ZU	1,4 SA	7,0 BE																																																																																												
		0,7 F	18,3 KH	6,7 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I,1	455kj	0,7 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	6,6 BE																																																																																												
		2,9 F	17,5 KH	3,1 EW																																																																																														
V	I,2	386kj	1,7 g.F	2,7 ZU	1,1 SA	5,5 BE																																																																																												
		3,3 F	13,2 KH	2,1 EW																																																																																														
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>385kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>13,5 KH</td><td>7,2 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I	385kj	0,2 g.F	1,1 ZU	1,5 SA	6,0 BE			0,7 F	13,5 KH	7,2 EW		Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus Menü- Aufpreis + 1,00 € <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1</td><td>441kj</td><td>0,0 g.F</td><td>7,7 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>14,9 KH</td><td>7,3 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1	441kj	0,0 g.F	7,7 ZU	1,7 SA	6,5 BE			1,3 F	14,9 KH	7,3 EW		Jägerschnitzel in Sauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>426kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>10,1 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE			3,7 F	10,1 KH	6,4 EW		Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln Menü- Aufpreis + 1,00 € <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>349kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,8 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,I,1,3	349kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,5 SA	4,1 BE			1,6 F	9,8 KH	6,3 EW		Backfischfilet vom Seelachs in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>347kj</td><td>0,4 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>2,4 SA</td><td rowspan="2">6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>13,2 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	347kj	0,4 g.F	4,1 ZU	2,4 SA	6,3 BE			1,2 F	13,2 KH	4,9 EW		Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>354kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,9 SA</td><td rowspan="2">4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>11,6 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I	354kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,9 SA	4,5 BE			0,8 F	11,6 KH	6,9 EW		Gefüllte Rinderroulade Hausfrauen Art (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln + 2,70 € gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 2,70 € <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,3</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td>R</td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE	R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW	
G	A1,G,I	385kj	0,2 g.F	1,1 ZU	1,5 SA	6,0 BE																																																																																												
		0,7 F	13,5 KH	7,2 EW																																																																																														
R	A1	441kj	0,0 g.F	7,7 ZU	1,7 SA	6,5 BE																																																																																												
		1,3 F	14,9 KH	7,3 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I,1	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																												
		3,7 F	10,1 KH	6,4 EW																																																																																														
R	A1,G,I,1,3	349kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,5 SA	4,1 BE																																																																																												
		1,6 F	9,8 KH	6,3 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	347kj	0,4 g.F	4,1 ZU	2,4 SA	6,3 BE																																																																																												
		1,2 F	13,2 KH	4,9 EW																																																																																														
G	A1,G,I	354kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,9 SA	4,5 BE																																																																																												
		0,8 F	11,6 KH	6,9 EW																																																																																														
S	A1,I,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE																																																																																												
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW																																																																																														
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,I,1,3</td><td>404kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,7 F</td><td>11,1 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,I,1,3	404kj	2,4 g.F	1,2 ZU	0,5 SA	4,5 BE			4,7 F	11,1 KH	2,2 EW		Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I,I,1</td><td>377kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>11,1 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F,G,I,I,1	377kj	0,3 g.F	2,2 ZU	1,4 SA	5,4 BE			3,1 F	11,1 KH	3,9 EW		Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>314kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>12,9 KH</td><td>2,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I	314kj	0,2 g.F	3,9 ZU	1,2 SA	5,9 BE			1,4 F	12,9 KH	2,1 EW		Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>305kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	305kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	3,8 BE			2,3 F	8,4 KH	3,8 EW		Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,I,I,1,3</td><td>440kj</td><td>0,7 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>1,9 SA</td><td rowspan="2">8,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>18,6 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,I,I,1,3	440kj	0,7 g.F	3,2 ZU	1,9 SA	8,6 BE			1,8 F	18,6 KH	2,9 EW																													
V	A1,G,I,I,1,3	404kj	2,4 g.F	1,2 ZU	0,5 SA	4,5 BE																																																																																												
		4,7 F	11,1 KH	2,2 EW																																																																																														
V	A1,C,F,G,I,I,1	377kj	0,3 g.F	2,2 ZU	1,4 SA	5,4 BE																																																																																												
		3,1 F	11,1 KH	3,9 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I	314kj	0,2 g.F	3,9 ZU	1,2 SA	5,9 BE																																																																																												
		1,4 F	12,9 KH	2,1 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I,1	305kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	3,8 BE																																																																																												
		2,3 F	8,4 KH	3,8 EW																																																																																														
V	A1,C,I,I,1,3	440kj	0,7 g.F	3,2 ZU	1,9 SA	8,6 BE																																																																																												
		1,8 F	18,6 KH	2,9 EW																																																																																														
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselwürfeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>243kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1,3	243kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,5 SA	3,5 BE			1,0 F	7,7 KH	4,4 EW		Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>534kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">10,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,5 F</td><td>25,8 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,I	534kj	0,1 g.F	2,7 ZU	0,3 SA	10,9 BE			0,5 F	25,8 KH	4,2 EW		Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>371kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>10,1 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	371kj	1,2 g.F	1,0 ZU	2,0 SA	4,0 BE			3,3 F	10,1 KH	4,2 EW		Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>389kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>18,0 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,I	389kj	0,1 g.F	2,9 ZU	1,2 SA	7,0 BE			0,6 F	18,0 KH	3,1 EW		Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>252kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>8,2 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1,3	252kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	3,7 BE			0,9 F	8,2 KH	4,5 EW																													
S	A1,I,1,3	243kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,5 SA	3,5 BE																																																																																												
		1,0 F	7,7 KH	4,4 EW																																																																																														
V	A1,I	534kj	0,1 g.F	2,7 ZU	0,3 SA	10,9 BE																																																																																												
		0,5 F	25,8 KH	4,2 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I,1	371kj	1,2 g.F	1,0 ZU	2,0 SA	4,0 BE																																																																																												
		3,3 F	10,1 KH	4,2 EW																																																																																														
V	A1,I	389kj	0,1 g.F	2,9 ZU	1,2 SA	7,0 BE																																																																																												
		0,6 F	18,0 KH	3,1 EW																																																																																														
S	A1,I,1,3	252kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	3,7 BE																																																																																												
		0,9 F	8,2 KH	4,5 EW																																																																																														
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>791kj</td><td>6,5 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>2,4 SA</td><td rowspan="2">3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>14,5 F</td><td>11,2 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,1,3	791kj	6,5 g.F	1,0 ZU	2,4 SA	3,5 BE			14,5 F	11,2 KH	3,4 EW		Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison dazu French-Dressing <table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,I,1,3</td><td>239kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">1,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>3,9 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td></tr> </table>	F	C,D,G,I,I,1,3	239kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,6 SA	1,0 BE			2,9 F	3,9 KH	3,1 EW		Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>447kj</td><td>3,6 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">0,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>8,3 F</td><td>3,1 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3	447kj	3,6 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	0,8 BE			8,3 F	3,1 KH	3,9 EW		Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,3</td><td>472kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">2,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>10,7 KH</td><td>9,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE			3,2 F	10,7 KH	9,7 EW		Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>335kj</td><td>3,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">0,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>2,5 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3	335kj	3,3 g.F	1,5 ZU	0,5 SA	0,7 BE			6,1 F	2,5 KH	3,4 EW																													
S	C,G,I,1,3	791kj	6,5 g.F	1,0 ZU	2,4 SA	3,5 BE																																																																																												
		14,5 F	11,2 KH	3,4 EW																																																																																														
F	C,D,G,I,I,1,3	239kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,6 SA	1,0 BE																																																																																												
		2,9 F	3,9 KH	3,1 EW																																																																																														
V	C,G,I,1,3	447kj	3,6 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	0,8 BE																																																																																												
		8,3 F	3,1 KH	3,9 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																																																																																														
V	C,G,I,1,3	335kj	3,3 g.F	1,5 ZU	0,5 SA	0,7 BE																																																																																												
		6,1 F	2,5 KH	3,4 EW																																																																																														
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,I</td><td>439kj</td><td>0,7 g.F</td><td>12,7 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">8,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G,I	439kj	0,7 g.F	12,7 ZU	0,1 SA	8,5 BE			1,5 F	20,2 KH	2,4 EW		Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>548kj</td><td>0,7 g.F</td><td>10,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">9,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE			2,6 F	22,1 KH	3,7 EW		Feiner Grießbrei mit roter Grütze <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>499kj</td><td>0,7 g.F</td><td>17,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">9,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>23,4 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	499kj	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE			1,5 F	23,4 KH	2,6 EW		Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>669kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">10,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>25,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	669kj	0,9 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	10,7 BE			1,9 F	25,5 KH	3,1 EW		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G</td><td>439kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">8,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>20,2 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G	439kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,6 BE			1,6 F	20,2 KH	2,3 EW		Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>723kj</td><td>1,3 g.F</td><td>13,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,7 F</td><td>25,9 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G	723kj	1,3 g.F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE			4,7 F	25,9 KH	6,6 EW		Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>637kj</td><td>0,8 g.F</td><td>18,3 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">9,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>27,8 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	637kj	0,8 g.F	18,3 ZU	0,3 SA	9,4 BE			2,9 F	27,8 KH	3,9 EW	
V	G,I	439kj	0,7 g.F	12,7 ZU	0,1 SA	8,5 BE																																																																																												
		1,5 F	20,2 KH	2,4 EW																																																																																														
V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE																																																																																												
		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW																																																																																														
V	A1,G,I	499kj	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE																																																																																												
		1,5 F	23,4 KH	2,6 EW																																																																																														
V	A1,G,I	669kj	0,9 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	10,7 BE																																																																																												
		1,9 F	25,5 KH	3,1 EW																																																																																														
V	G	439kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,6 BE																																																																																												
		1,6 F	20,2 KH	2,3 EW																																																																																														
V	A1,C,G	723kj	1,3 g.F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE																																																																																												
		4,7 F	25,9 KH	6,6 EW																																																																																														
V	A1,G,I	637kj	0,8 g.F	18,3 ZU	0,3 SA	9,4 BE																																																																																												
		2,9 F	27,8 KH	3,9 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>588kj</td><td>3,4 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,9 F</td><td>11,5 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,1,3	588kj	3,4 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,5 BE			7,9 F	11,5 KH	5,9 EW		Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,I,1,3</td><td>1043kj</td><td>6,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>11,3 F</td><td>27,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,C,G,I,1,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE	G		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW		Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,I,1,3</td><td>980kj</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td rowspan="2">2,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,C,G,I,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,I,1,3</td><td>942kj</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td rowspan="2">4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>16,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE			16,4 F	11,3 KH	8,4 EW		Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>F</td><td>614kj</td><td>2,1 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>2,5 SA</td><td rowspan="2">3,6 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td>A1,D,2,3</td><td>8,2 F</td><td>10,2 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	F	614kj	2,1 g.F	0,7 ZU	2,5 SA	3,6 BE	F	A1,D,2,3	8,2 F	10,2 KH	7,9 EW		Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,I,1,2,3</td><td>1072kj</td><td>10,4 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">3,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>22,2 F</td><td>8,4 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,C,G,I,1,2,3	1072kj	10,4 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	3,0 BE			22,2 F	8,4 KH	5,4 EW		Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>964kj</td><td>7,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>16,6 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE			16,6 F	12,8 KH	8,1 EW	
S	C,G,I,1,3	588kj	3,4 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,5 BE																																																																																												
		7,9 F	11,5 KH	5,9 EW																																																																																														
S	A1,A2,C,G,I,1,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE																																																																																												
G		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW																																																																																														
S	A1,A2,C,G,I,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,I,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																												
		16,4 F	11,3 KH	8,4 EW																																																																																														
S	F	614kj	2,1 g.F	0,7 ZU	2,5 SA	3,6 BE																																																																																												
F	A1,D,2,3	8,2 F	10,2 KH	7,9 EW																																																																																														
S	A1,A2,C,G,I,1,2,3	1072kj	10,4 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	3,0 BE																																																																																												
		22,2 F	8,4 KH	5,4 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE																																																																																												
		16,6 F	12,8 KH	8,1 EW																																																																																														
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen	Muffin Schoko	Butterkuchen Stück Mandel	Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich																																																																																											



seit über 40 Jahren

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Dessert immer inklusive!

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

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

enthält: 1= Geschmacksstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoffe, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoffe, 6= Geschwärtz, 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]= Korbener, [C]= Eierschale, [D]= Fisch, [E]= Eier, [F]= Fleisch, [G]= Getreide, [H]= Hefe, [I]= Inulin, [J]= Joghurt, [K]= Käse, [L]= Laktose, [M]= Milch, [N]= Nüsse, [O]= Öl, [P]= Pflanzenöl, [Q]= Quark, [R]= Rindfleisch, [S]= Schweinefleisch, [T]= Tofu, [U]= Unverdauliche Kohlenhydrate, [V]= Vegetarisch, [W]= Weizen, [X]= Xanthan, [Y]= Yoghurt, [Z]= Ziegenmilch, [AA]= Anis, [AB]= Aprikosen, [AC]= Apfel, [AD]= Äpfel, [AE]= Äpfel, [AF]= Äpfel, [AG]= Äpfel, [AH]= Äpfel, [AI]= Äpfel, [AJ]= Äpfel, [AK]= Äpfel, [AL]= Äpfel, [AM]= Äpfel, [AN]= Äpfel, [AO]= Äpfel, [AP]= Äpfel, [AQ]= Äpfel, [AR]= Äpfel, [AS]= Äpfel, [AT]= Äpfel, [AU]= Äpfel, [AV]= Äpfel, [AW]= Äpfel, [AX]= Äpfel, [AY]= Äpfel, [AZ]= Äpfel, [BA]= Äpfel, [BB]= Äpfel, [BC]= Äpfel, [BD]= Äpfel, [BE]= Äpfel, [BF]= Äpfel, [BG]= Äpfel, [BH]= Äpfel, [BI]= Äpfel, [BJ]= Äpfel, [BK]= Äpfel, [BL]= Äpfel, [BM]= Äpfel, [BN]= Äpfel, [BO]= Äpfel, [BP]= Äpfel, [BQ]= Äpfel, [BR]= Äpfel, [BS]= Äpfel, [BT]= Äpfel, [BU]= Äpfel, [BV]= Äpfel, [BW]= Äpfel, [BX]= Äpfel, [BY]= Äpfel, [BZ]= Äpfel, [CA]= Äpfel, [CB]= Äpfel, [CC]= Äpfel, [CD]= Äpfel, [CE]= Äpfel, [CF]= Äpfel, [CG]= Äpfel, [CH]= Äpfel, [CI]= Äpfel, [CJ]= Äpfel, [CK]= Äpfel, [CL]= Äpfel, [CM]= Äpfel, [CN]= Äpfel, [CO]= Äpfel, [CP]= Äpfel, [CQ]= Äpfel, [CR]= Äpfel, [CS]= Äpfel, [CT]= Äpfel, [CU]= Äpfel, [CV]= Äpfel, [CW]= Äpfel, [CX]= Äpfel, [CY]= Äpfel, [CZ]= Äpfel, [DA]= Äpfel, [DB]= Äpfel, [DC]= Äpfel, [DD]= Äpfel, [DE]= Äpfel, [DF]= Äpfel, [DG]= Äpfel, [DH]= Äpfel, [DI]= Äpfel, [DJ]= Äpfel, [DK]= Äpfel, [DL]= Äpfel, [DM]= Äpfel, [DN]= Äpfel, [DO]= Äpfel, [DP]= Äpfel, [DQ]= Äpfel, [DR]= Äpfel, [DS]= Äpfel, [DT]= Äpfel, [DU]= Äpfel, [DV]= Äpfel, [DW]= Äpfel, [DX]= Äpfel, [DY]= Äpfel, [DZ]= Äpfel, [EA]= Äpfel, [EB]= Äpfel, [EC]= Äpfel, [ED]= Äpfel, [EE]= Äpfel, [EF]= Äpfel, [EG]= Äpfel, [EH]= Äpfel, [EI]= Äpfel, [EJ]= Äpfel, [EK]= Äpfel, [EL]= Äpfel, [EM]= Äpfel, [EN]= Äpfel, [EO]= Äpfel, [EP]= Äpfel, [EQ]= Äpfel, [ER]= Äpfel, [ES]= Äpfel, [ET]= Äpfel, [EU]= Äpfel, [EV]= Äpfel, [EW]= Äpfel, [EX]= Äpfel, [EY]= Äpfel, [EZ]= Äpfel, [FA]= Äpfel, [FB]= Äpfel, [FC]= Äpfel, [FD]= Äpfel, [FE]= Äpfel, [FF]= Äpfel, [FG]= Äpfel, [FH]= Äpfel, [FI]= Äpfel, [FJ]= Äpfel, [FK]= Äpfel, [FL]= Äpfel, [FM]= Äpfel, [FN]= Äpfel, [FO]= Äpfel, [FP]= Äpfel, [FQ]= Äpfel, [FR]= Äpfel, [FS]= Äpfel, [FT]= Äpfel, [FU]= Äpfel, [FV]= Äpfel, [FW]= Äpfel, [FX]= Äpfel, [FY]= Äpfel, [FZ]= Äpfel, [GA]= Äpfel, [GB]= Äpfel, [GC]= Äpfel, [GD]= Äpfel, [GE]= Äpfel, [GF]= Äpfel, [GG]= Äpfel, [GH]= Äpfel, [GI]= Äpfel, [GJ]= Äpfel, [GK]= Äpfel, [GL]= Äpfel, [GM]= Äpfel, [GN]= Äpfel, [GO]= Äpfel, [GP]= Äpfel, [GQ]= Äpfel, [GR]= Äpfel, [GS]= Äpfel, [GT]= Äpfel, [GU]= Äpfel, [GV]= Äpfel, [GW]= Äpfel, [GX]= Äpfel, [GY]= Äpfel, [GZ]= Äpfel, [HA]= Äpfel, [HB]= Äpfel, [HC]= Äpfel, [HD]= Äpfel, [HE]= Äpfel, [HF]= Äpfel, [HG]= Äpfel, [HH]= Äpfel, [HI]= Äpfel, [HJ]= Äpfel, [HK]= Äpfel, [HL]= Äpfel, [HM]= Äpfel, [HN]= Äpfel, [HO]= Äpfel, [HP]= Äpfel, [HQ]= Äpfel, [HR]= Äpfel, [HS]= Äpfel, [HT]= Äpfel, [HU]= Äpfel, [HV]= Äpfel, [HW]= Äpfel, [HX]= Äpfel, [HY]= Äpfel, [HZ]= Äpfel, [IA]= Äpfel, [IB]= Äpfel, [IC]= Äpfel, [ID]= Äpfel, [IE]= Äpfel, [IF]= Äpfel, [IG]= Äpfel, [IH]= Äpfel, [II]= Äpfel, [IJ]= Äpfel, [IK]= Äpfel, [IL]= Äpfel, [IM]=