

**Tagesgericht**  
herzhaft & beliebt

**M1**  
rot

**Königsberger Klopse**  
in Kapernsauce  
dazu Butterkartoffeln  
und Rote-Beete-Salat

S	A1,C,G,I, 13,5,9	450kJ 3,3 F	1,3 g.F 12,4 KH	2,6 ZU 6,6 EW	2,0 SA	5,8 BE
---	---------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Hackbraten**  
in Sauce mit Rotkohl  
und Kartoffeln

S	A1,C,I,I,5	323kJ 2,4 F	0,9 g.F 9,0 KH	1,6 ZU 4,3 EW	1,7 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hamburger Heringsstipp**  
in Sahne  
mit Apfel-Gurken-Würfel  
dazu Petersilienkartoffeln

F	C,D,G,I, 2,3,5,9	477kJ 5,7 F	2,1 g.F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE
---	---------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweinebraten**  
in pikanter Sauce  
mit Blumenkohl Gemüse  
und Petersilienkartoffeln

S	A1,I,5	301kJ 1,1 F	0,1 g.F 9,0 KH	1,0 ZU 5,7 EW	1,5 SA	4,0 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Westfälische Dicke Bohnen**  
mit Kasseler  
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,5,9	342kJ 1,6 F	0,6 g.F 9,7 KH	1,3 ZU 6,3 EW	2,2 SA	4,3 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelfilets**  
in pikanter Sauce  
mit zartem Brokkoligemüse  
und Salzkartoffeln

G	A1,I,3	310kJ 0,8 F	0,2 g.F 9,0 KH	2,9 ZU 6,7 EW	1,6 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Buntes Hühnerfrikassee**  
mit jungen Erbsen, Möhren,  
Spargel und Champignons  
dazu Reis

G	A1,G,I,2,9	401kJ 1,1 F	0,3 g.F 15,7 KH	1,1 ZU 5,5 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Diabetikerkost**  
brennwertkontrolliert  
wahlweise püriert

**M2**  
blau

**Bulette vom Rind**  
in dunkler Kräutersauce  
mit Mischgemüse  
und Kartoffelpüree

R	A1,C,G, 1,5,9	431kJ 3,5 F	1,4 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 6,4 EW	5,1 SA	5,3 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Hähnchenkeule**  
in Geflügelsauce  
mit Kohlrabigemüse  
dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I,9	480kJ 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelbratwurst**  
in Thymiansauce  
mit buntem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln

G	A1,G,I,5,9	498kJ 8,6 F	2,6 g.F 8,1 KH	1,3 ZU 3,1 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Gedünstetes Fischfilet**  
in Dillsauce mit Brokkoli  
dazu Kartoffeln

F	A1,D,G, 1,5,9	289kJ 1,4 F	0,6 g.F 8,2 KH	1,9 ZU 5,2 EW	1,5 SA	3,7 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Pikantes Gulasch**  
vom Schwein  
mit Kartoffeln

S	A1,G,I,9	544kJ 3,7 F	0,0 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 14,7 EW	2,2 SA	3,4 BE
---	----------	----------------	-------------------	-------------------	--------	--------

**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf**  
mit Kartoffelstücken  
und Rindfleisch

R	A1,I,5	271kJ 1,3 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,3 ZU 4,0 EW	0,5 SA	4,0 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hackbraten**  
in Sauce mit Butterbohnen  
und Salzkartoffeln

S	A1,A3,C, F,G,I,5,9	311kJ 2,1 F	0,8 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	-----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Bunte Vielfalt**  
Rund um die Welt.

**M3**  
rosa

**Penne mit Hähnchenbrust**  
in feiner Sahnesauce,  
Brokkoli und Käse überbacken

G	A1,F,G,I, 5,9	716kJ 3,5 F	1,8 g.F 20,2 KH	2,2 ZU 13,4 EW	0,4 SA	9,2 BE
---	------------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Wurstgulasch**  
mit Paprika und Zwiebeln  
dazu Gabelspaghetti

S	A1,I, 2,3,4	526kJ 2,8 F	0,9 g.F 20,2 KH	2,9 ZU 4,4 EW	0,8 SA	8,0 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweineleberragout**  
in Apfel-Sauce  
dazu Kartoffelpüree  
und Karottengemüse

S	A1,G,I, 2,5,9	269kJ 1,7 F	0,6 g.F 8,0 KH	2,8 ZU 3,8 EW	0,7 SA	3,7 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Original Hähnchen-Döner-Teller**  
mit Reis, Sauce  
und Krautsalat

G	A1,C,I, 2,3,5	567kJ 5,8 F	2,1 g.F 15,7 KH	3,6 ZU 4,7 EW	1,5 SA	6,3 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kartoffelröstis**  
mit Karotten, Brokkoli,  
Mais und Champignons  
in Mascarponesauce

V	A1,G,I,I, 2,5,9	513kJ 5,6 F	3,0 g.F 11,5 KH	2,4 ZU 3,6 EW	0,4 SA	4,3 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kichererbsencurry**  
mit Kokosmilch  
und Bulgur

V	A1,G,I,9	463kJ 1,9 F	1,2 g.F 18,5 KH	1,6 ZU 3,3 EW	0,4 SA	7,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Mais-Lauchtaler**  
in Paprikagemüsesauce  
dazu Reis

V	A1,C,G, I,5,9	403kJ 1,3 F	0,1 g.F 18,0 KH	1,9 ZU 3,0 EW	1,0 SA	7,8 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gaumenfreude**  
für Feinschmecker.

**M4**  
gold

**Schnitzel in leckerer  
Champignon-Rahm-Sauce**  
mit Paprikakartoffeln  
dazu Leipziger Allerlei

S	A1,C,G, 1,5,9	446kJ 3,6 F	1,1 g.F 11,6 KH	1,5 ZU 6,7 EW	0,6 SA	5,5 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweineroulade**  
mit klassischer Füllung,  
Blumenkohl und Kartoffeln

S	A1,I,I,3,4	309kJ 1,3 F	0,5 g.F 11,1 KH	2,1 ZU 3,6 EW	3,2 SA	5,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)**  
auf Ananaskraut  
und Kartoffelpüree

S	A1,G,5,9	382kJ 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Sauerbratengulasch**  
mit Spätzle  
und Rotkohl

R	A1,C,5	431kJ 1,8 F	0,5 g.F 14,0 KH	3,7 ZU 6,9 EW	1,1 SA	6,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebackenes Seelachsfilet**  
mit Kräutersenfauce  
und Dampfkartoffeln  
dazu Gurkensalat

F	A1,C,D,G, I,I,2,3,5,9	405kJ 3,0 F	1,2 g.F 11,9 KH	1,5 ZU 5,6 EW	1,6 SA	5,4 BE
---	--------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweinebraten**  
mit Kümmelsauce  
mit Romanescogemüse  
und Klößen

S	A1,G,I,2,9	289kJ 1,0 F	0,0 g.F 8,1 KH	0,8 ZU 6,0 EW	2,0 SA	3,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Schweinefilet**  
in Rahmsauce  
mit Fingermöhren  
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,9	265kJ 0,9 F	0,4 g.F 7,7 KH	1,8 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Vegetarisch**  
Fleischlos lecker.

**M5**  
grün

**Italienische Gemüsepasta**  
mit Vollkornnudeln

V	A1,I,3,5	426kJ 1,0 F	0,3 g.F 18,8 KH	3,2 ZU 3,3 EW	1,6 SA	7,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebrautes Wokgemüse**  
in gelber Currysauce mit Reis

V	A1,F,G,I,5,9	337kJ 0,8 F	0,3 g.F 15,8 KH	2,4 ZU 2,3 EW	1,1 SA	6,4 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gemüseragout**  
mit Erbsenpüree

V	A1,G,I,5,9	320kJ 3,0 F	1,5 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 2,3 EW	0,5 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Vegetarische Gemüsebällchen**  
mit heller Kräutersauce  
auf Gemüseris

V	A1,C,F, G,I,5,9	541kJ 4,5 F	0,9 g.F 16,0 KH	1,9 ZU 6,1 EW	1,4 SA	5,7 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Makkaroni**  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
dazu Möhrensalat

V	A1,I	404kJ 1,1 F	0,1 g.F 18,0 KH	3,5 ZU 2,9 EW	2,6 SA	7,8 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Eintopf & Pasta**  
Einfach gut!

**M6**  
gelb

**Grüne Bohnen-Eintopf**  
mit Bockwürstchen

S	A1,G,I,I, 2,5,9	353kJ 4,0 F	1,6 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 3,2 EW	0,7 SA	4,0 BE
---	--------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Linseneintopf**  
mit Geflügelbratwurst

G	A1,I,2,4,5	455kJ 6,5 F	2,0 g.F 9,6 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**klassischer Möhreeneintopf**  
mit Geflügelkräuterbällchen

G	A1,C,F,I,I,5	347kJ 3,3 F	0,5 g.F 8,8 KH	2,4 ZU 4,4 EW	0,6 SA	4,4 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Kürbis-Hähncheneintopf**  
mit Kartoffeln

G	A1,I	307kJ 1,8 F	0,4 g.F 11,2 KH	1,0 ZU 3,7 EW	0,6 SA	5,2 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Porree-Eintopf**  
mit Geflügelbulette

G	A1,C,F, G,I,I,5,9	306kJ 3,2 F	0,9 g.F 7,4 KH	1,7 ZU 3,7 EW	0,4 SA	3,6 BE
---	----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Salat & Co.**  
kalt serviert.

Nur im Einweg  
erhältlich.

**M7**  
lila

**Wiener Würstchen**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

S	C,G,I,I, 2,3,5,9	757kJ 12,8 F	5,6 g.F 12,0 KH	1,1 ZU 4,2 EW	0,9 SA	3,7 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomate, Gurke,  
Zwiebeln und Hirten-Käse  
mit Balsamico-Dressing

V	C,G,I, 2,3,5,9	335kJ 6,1 F	3,3 g.F 2,5 KH	1,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,7 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Bayern Mix**  
Eisbergsalat, Gurken, Radieschen  
und Kasselerrindstreifen,  
dazu Sauerrahm-Dressing

S	G,2,9	387kJ 4,1 F	3,2 g.F 4,3 KH	3,2 ZU 4,3 EW	0,5 SA	1,5 BE
---	-------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Frische Salate**  
der Saison mit Hähnchenbrust  
dazu Cocktaildressing

G	A1,C,F,G,I, 2,3,5,9	447kJ 3,7 F	0,8 g.F 10,4 KH	2,5 ZU 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE
---	------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**2 Buletten**  
mit Nudelsalat

S	A1,C,G,I,I, 2,3,5,9	942kJ 15,3 F	6,7 g.F 14,0 KH	0,8 ZU 8,4 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	------------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Süßer Schmaus**  
Schlemmerfreude!

**M8**  
weiß

**Milchreis**  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,5,9	453kJ 1,5 F	0,7 g.F 20,9 KH	13,2 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE
---	-------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**feiner Grießbrei**  
mit roter Grütze

V	A1,G,5,9	555kJ 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Eierpfannkuchen**  
mit Apfelkompott

V	A1,C,G,9	548kJ 2,6 F	0,7 g.F 22,1 KH	10,4 ZU 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Quarkstrudel**  
mit Vanillesauce

V	A1,C,G, 5,9	879kJ 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE
---	----------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Feiner Milchreis**  
mit Zimtucker  
und Apfelkompott

V	G,9	443kJ 1,6 F	0,7 g.F 20,5 KH	13,4 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Eierpfannkuchen**  
mit gebrauntem Apfel  
und Vanillesauce

V	A1,C,G, 5,9	501kJ 2,9 F	1,1 g.F 19,2 KH	7,6 ZU 3,5 EW	0,2 SA	5,8 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Beerengrütze**  
mit Vanillesauce

V	G,5,9	536kJ 1,0 F	0,5 g.F 27,1 KH	24,5 ZU 1,2 EW	0,0 SA	11,4 BE
---	-------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Zum Abend**  
kalt serviert.

Nur im Einweg  
erhältlich.

**M9**  
braun

**Kalter Schweinebraten**  
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I, 2,3,5,9	612kJ 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schnittchenteller**  
fertig belegte Schnittchen  
mit Wurst und Käse  
und Garnitur

S	A1,A2,G, 2,4,9	1043kJ 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE
---	-------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Feine Sülze**  
mit Remouladensauce,  
Garnitur und Brot

S	A1,A2,C,G, I,I,2,3,9	980kJ 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE
---	-------------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebratene Hähnchenkeule**  
mit Nudelsalat

G	A1,C,G,I, 2,3,5,9	942kJ 16,4 F	6,3 g.F 11,3 KH	2,8 ZU 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE
---	----------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Brathering (mit Gräten)**  
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat  
und Garnitur

S	F	661kJ 8,7 F	2,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE
---	---	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Feiner Fleischsalat Rheinische Art**  
mit Garnitur und Brot

S	A1,A2,C,I, 2,3,4,5	1003kJ 20,5 F	8,9 g.F 8,1 KH	0,9 ZU 5,7 EW	1,2 SA	2,8 BE
---	-----------------------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Kasseler Braten**  
mit Remouladensauce,  
Nudelsalat und Salatgarnitur

S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	964kJ 16,6 F	7,4 g.F 12,8 KH	0,6 ZU 8,1 EW	1,5 SA	4,1 BE
---	----------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

seit 1989  
**GLORIA**  
Ihr Menü-Bringdienst

030-456 0810  
Fax 030-455 9093  
www.gloria-menue.de

...genießen Sie die  
Extra-Portion Herzlichkeit!

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

Die Diabetikerkost liefern wir  
wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen  
sind geeignet für

**Leichte Vollkost:** vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

**Dessert immer inklusive!**

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienfisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon), [B]= Krebstiere / Krustentiere / Fischereierzeugnisse, [C]= Eier / Eierzugehörige, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse einsch. Lactose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quecuzindnuss), [I]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [J]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [K]= Samen / Samenerzeugnisse, [L]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [M]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [O]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [P]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [Q]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [R]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [S]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [T]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [U]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [V]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [W]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [X]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [Y]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [Z]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AM]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AN]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AO]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AP]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AQ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AR]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AS]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AT]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AU]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AV]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AW]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AX]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AY]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [AZ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BM]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BN]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BO]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BP]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BQ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BR]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BS]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BT]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BU]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BV]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BW]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BX]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BY]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [BZ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CM]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CN]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CO]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CP]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CQ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CR]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CS]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CT]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CU]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CV]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CW]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CX]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CY]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [CZ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DA]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DB]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DC]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DD]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DE]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DF]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DG]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DH]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DI]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DJ]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DK]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DL]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [DM]= Fleisch / Fleischere