

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Hamburger Rinderbulette
in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln

R	A1,C,G,I,1	323kj 2,3 F	1,0 g.F 9,2 KH	1,5 ZU 4,5 EW	1,7 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Linseneintopf
mit Geflügelwiener

G	A1,I,1,2,3	455kj 6,5 F	2,0 g.F 9,6 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce

G	A1,E,I	341kj 0,7 F	0,2 g.F 12,7 KH	3,2 ZU 5,8 EW	0,5 SA	5,3 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus

V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat

G	A1,C,I,1,1,3	609kj 7,7 F	2,6 g.F 17,1 KH	3,9 ZU 2,8 EW	1,5 SA	7,1 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln

G	A1,I,1,2,3	290kj 2,7 F	0,2 g.F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln

G	A1,C,G,I	379kj 2,3 F	0,6 g.F 12,1 KH	1,2 ZU 4,7 EW	2,0 SA	5,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

S	A1,G,1,2,3	496kj 6,6 F	2,3 g.F 8,8 KH	1,7 ZU 5,3 EW	1,5 SA	3,9 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln

V	A1,G,I	270kj 1,6 F	0,9 g.F 9,4 KH	1,9 ZU 2,0 EW	1,8 SA	4,2 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bulette auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln

S	A1,C,G,I,1	368kj 2,6 F	1,0 g.F 10,3 KH	1,0 ZU 5,4 EW	1,7 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel

G	A1,I,1,3	290kj 2,7 F	0,2 g.F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

S	A1,C,G,I,1	409kj 3,9 F	1,5 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 6,1 EW	0,9 SA	4,4 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln

S	A1,G,I	452kj 6,3 F	2,4 g.F 8,5 KH	1,6 ZU 4,0 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübensgemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I,1	278kj 1,3 F	0,2 g.F 8,1 KH	1,7 ZU 5,3 EW	1,6 SA	3,4 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Deftige Kohlrrolade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

S	A1,I,2	389kj 3,4 F	1,3 g.F 10,9 KH	1,6 ZU 3,7 EW	1,6 SA	7,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

G	A1,C,F,G,I,1	438kj 3,3 F	0,7 g.F 13,0 KH	1,6 ZU 5,1 EW	1,2 SA	5,5 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Reis

F	A1,D,G,I,1	398kj 1,5 F	0,6 g.F 15,7 KH	2,4 ZU 4,7 EW	0,9 SA	7,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hamburger Heringstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln

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

Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch

G	A1,E,I	455kj 0,7 F	0,1 g.F 18,4 KH	3,3 ZU 6,7 EW	1,7 SA	7,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseries

V	A1,C,G,I,1	460kj 2,9 F	0,8 g.F 17,6 KH	2,2 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,6 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

V	I,2	430kj 3,4 F	1,7 g.F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse

G	A1,G,I	392kj 0,7 F	0,2 g.F 13,8 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,5 SA	6,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus

R	A1	550kj 1,4 F	0,1 g.F 20,1 KH	7,8 ZU 8,4 EW	0,9 SA	8,7 BE
---	----	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Jägerschnitzel mit Pilzen in Rahm mit Butterkartoffeln und Möhrensalat

S	A1,C,G,I,1	426kj 3,6 F	1,1 g.F 10,2 KH	1,8 ZU 6,4 EW	1,4 SA	4,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rindersaftgulasch mit Apfelflotkohl und Kartoffelknödeln

R	A1,G,I,1,3	349kj 1,6 F	0,4 g.F 9,8 KH	2,2 ZU 6,3 EW	1,6 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Feines Seefisch-Filet (natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln

F	A1,D,G,I,1	253kj 0,8 F	0,3 g.F 9,3 KH	2,9 ZU 4,1 EW	1,3 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln

G	A1,F,G,I	353kj 3,1 F	0,1 g.F 6,9 KH	1,1 ZU 6,3 EW	1,9 SA	2,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

S	A1,C,G,I,1	363kj 1,6 F	0,6 g.F 10,8 KH	1,6 ZU 6,9 EW	1,2 SA	4,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

V	A1,G,I,1,3	395kj 4,6 F	2,4 g.F 10,4 KH	1,1 ZU 2,7 EW	0,5 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

V	A1,C,F,G,I,1	381kj 3,2 F	0,4 g.F 11,2 KH	2,2 ZU 3,9 EW	1,5 SA	5,4 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat

V	A1,C,G,I	296kj 1,4 F	0,2 g.F 11,9 KH	3,5 ZU 2,0 EW	1,2 SA	5,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

V	A1,C,G,I,1	319kj 2,4 F	0,4 g.F 8,6 KH	2,2 ZU 4,1 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

V	A1,C,I,1,3	440kj 1,8 F	0,7 g.F 18,6 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,9 SA	8,6 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

S	A1,I,1,3	243kj 1,0 F	0,3 g.F 7,7 KH	1,2 ZU 4,4 EW	1,5 SA	3,5 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen

V	A1,I	534kj 0,5 F	0,1 g.F 25,8 KH	2,7 ZU 4,2 EW	0,3 SA	10,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	---------

Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

V	A1,C,G,I,1	381kj 3,4 F	1,3 g.F 10,3 KH	1,2 ZU 4,4 EW	2,0 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln

V	A1,I	408kj 0,6 F	0,1 g.F 18,8 KH	3,0 ZU 3,3 EW	1,7 SA	7,2 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler

S	A1,I,1,3	252kj 0,9 F	0,3 g.F 8,2 KH	0,9 ZU 4,5 EW	1,1 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg erhältlich.

M7
lila

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf

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

Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing

F	C,D,G,I,1,3	239kj 2,9 F	1,2 g.F 3,9 KH	2,2 ZU 3,1 EW	0,6 SA	1,0 BE
---	-------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing

V	C,G,I,1,3	447kj 8,3 F	3,6 g.F 3,1 KH	1,2 ZU 3,9 EW	1,3 SA	0,8 BE
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

G	A1,F,G,3	472kj 3,2 F	0,5 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA	2,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

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

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

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

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

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

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

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

Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen

V	A1,G,I	685kj 1,9 F	0,9 g.F 25,5 KH	14,4 ZU 3,1 EW	0,1 SA	10,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

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

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V	A1,C,G	723kj 4,7 F	1,3 g.F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Quarkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce

V	A1,G,I	634kj 3,5 F	1,2 g.F 26,2 KH	17,0 ZU 4,0 EW	0,3 SA	8,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg erhältlich.

M9
braun

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

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

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

G	A1,C,G,I,1,3	942kj 16,4 F	6,3 g.F 11,3 KH	2,8 ZU 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE
---	--------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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,1,2,3	1003kj 20,5 F	8,9 g.F 8,1 KH	0,9 ZU 5,7 EW	1,2 SA	2,8 BE
---	-----------------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

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

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= Geschwärtz, 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]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Mandeln / Mandelerzeugnisse, [I]= Nüsse / Nusserezeugnisse, [J]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [K]= Samen / Samenerezeugnisse, [L]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzelerezeugnisse, [M]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [N]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [O]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [P]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [Q]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [R]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [S]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [T]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [U]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [V]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [W]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [X]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [Y]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [Z]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [aa]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ab]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ac]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ad]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ae]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [af]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ag]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ah]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ai]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [aj]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ak]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [al]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [am]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [an]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ao]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ap]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [aq]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ar]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [as]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [at]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [au]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [av]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [aw]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ax]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ay]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [az]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ba]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bb]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bc]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bd]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [be]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bf]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bg]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bh]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bi]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bj]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bk]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bl]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bm]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bn]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bo]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bp]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bq]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [br]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bs]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bt]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bu]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bv]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bw]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bx]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [by]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [bz]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ca]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cb]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cc]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cd]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ce]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cf]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cg]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ch]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ci]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cj]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ck]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cl]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cm]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cn]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [co]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cp]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cq]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cr]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [cs]= Weichhäutige / Weichhäutigerenzeugnisse, [ct]= Weichhäutige / Weichhäut