

Speiseplan 16. KW Montag, 13.04.26 Dienstag, 14.04.26 Mittwoch, 15.04.26 Donnerstag, 16.04.26 Freitag, 17.04.26 Samstag, 18.04.26 Sonntag, 19.04.26

**Tagesgericht**  
herzhaft & beliebt

**M1**  
rot

**Mini-Hacksteaks**  
in Bratensauce  
dazu bunte Bohnen  
und Kartoffelpüree

S	A1,C,G, L,I,1	482kj 4,9 F	1,7 g.F 10,1 KH	1,4 ZU 4,7 EW	1,1 SA	4,6 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Heisse Fleischwurst**  
mit Sauerkraut  
und Püree

S	A1,G,1, 2,3,7	464kj 6,6 F	2,7 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,4 EW	1,5 SA	4,0 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Gemüseintopf**  
mit Hühnerfleisch

G	A1,I, 1,1	298kj 1,7 F	0,4 g.F 9,7 KH	1,0 ZU 4,0 EW	0,7 SA	4,5 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Geflügel-Schschlikpfanne**  
mit Zwiebeln  
und Paprika  
dazu Reis

G	A1,F,I,8, 1,4 F	414kj 15,5 KH	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE
---	--------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Wiener Würstchen**  
auf Sauerkraut  
und Petersilienkartoffeln

S	A1,G,L,I,1,3, 4,0 F	389kj 4,0 F	1,6 g.F 10,1 KH	1,7 ZU 3,3 EW	2,3 SA	4,7 BE
---	------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Herzhafter Kasselernacken**  
in Apfelsauce  
mit Rotkohl  
und Kartoffeln

S	A1,I,1,3,8, 1,9 F	327kj 11,0 KH	0,7 g.F 11,0 KH	3,0 ZU 3,6 EW	2,1 SA	5,1 BE
---	----------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Rinderragout**  
mit Brokkoligemüse  
und Salzkartoffeln

R	A1	269kj 0,9 F	0,2 g.F 7,5 KH	1,4 ZU 5,4 EW	1,5 SA	3,3 BE
---	----	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Diabetikerkost**  
brennwertkontrolliert  
wahlweise püriert

**M2**  
blau

**Hähnchenbrustfilet**  
in feiner Sauce  
mit Möhregemüse  
und Gabelspaghetti

G	A1,F,G,1, 0,9 F	408kj 15,1 KH	0,3 g.F 15,1 KH	2,0 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,8 BE
---	--------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweinegulasch**  
in Kräuterrahmsauce  
dazu buntes Gemüse  
und Spiralnudeln

S	A1,G,1, 1,6 F	409kj 13,9 KH	0,2 g.F 13,9 KH	0,9 ZU 6,1 EW	2,5 SA	6,3 BE
---	------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Bratwurst**  
in Sauce  
mit feinem Mischgemüse  
und Kartoffeln

S	A1,I, 1,1	464kj 6,2 F	2,3 g.F 9,4 KH	1,4 ZU 3,9 EW	1,9 SA	4,3 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Seelachs im Backteig**  
auf Kräuterbutter  
dazu Brokkoligemüse  
und Salzkartoffeln

F	A1,D,G,1, 1,1 F	343kj 11,1 F	0,4 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gekochte Eier**  
in Senfsauce  
mit Kräuterpüree  
dazu Sellerie-Möhrensalat

V	A1,C,G, L,I,1	388kj 4,7 F	1,5 g.F 8,8 KH	2,6 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Klassischer Möhreintopf**  
mit pikanter Rinderbulette

R	A1,C,L,I,1, 2,5 F	305kj 8,4 KH	1,0 g.F 8,4 KH	2,3 ZU 3,8 EW	0,5 SA	4,2 BE
---	----------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Schweinebraten**  
in milder Kümmel-Senf-Sauce  
mit Schwarzwurzelgemüse  
und Salzkartoffeln

S	A1,I,J, 0,9 F	276kj 0,9 F	0,0 g.F 7,7 KH	1,1 ZU 5,2 EW	1,9 SA	3,4 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Bunte Vielfalt**  
Rund um die Welt.

**M3**  
rosa

**Gefüllte Paprikaschote**  
in Tomatensauce  
dazu Reis

S	A1,C,I, 1,7 F	383kj 14,8 KH	0,8 g.F 14,8 KH	2,3 ZU 3,7 EW	1,3 SA	6,7 BE
---	------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebratene Fleischbällchen**  
vom Rind  
in Chilisauce und Reis  
dazu Wachsbohnen-Salat

R	A1,I,8, 3,7 F	483kj 15,7 KH	0,1 g.F 15,7 KH	2,4 ZU 4,4 EW	1,4 SA	6,8 BE
---	------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Fischstäbchen**  
mit Tomatensauce  
dazu Kartoffelpüree

F	A1,D,G,I, 3,7 F	411kj 3,7 F	0,7 g.F 11,3 KH	2,3 ZU 4,5 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Spirellis**  
mit Tomaten-Schinkensauce  
dazu Rohkostsalat

S	A1,I,2,3, 1,4 F	425kj 17,4 KH	0,2 g.F 17,4 KH	2,3 ZU 4,1 EW	3,1 SA	7,7 BE
---	--------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Hähnchenfleisch**  
süß sauer  
mit Chinagemüse  
und kleinen Bandnudeln

G	A1,F,I,8, 1,2 F	458kj 18,4 KH	0,3 g.F 18,4 KH	2,7 ZU 5,8 EW	1,4 SA	7,4 BE
---	--------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Linsen-Bolognese**  
mit Vollkorn-Fusilli

V	A1,I, 1,2 F	384kj 15,7 KH	0,2 g.F 15,7 KH	2,1 ZU 3,8 EW	1,4 SA	6,6 BE
---	----------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Bunte Tortellini**  
mit Käse-Spinatsauce

V	A1,C,G,I,1, 2,8 F	407kj 13,8 KH	1,4 g.F 13,8 KH	1,5 ZU 3,8 EW	0,5 SA	5,0 BE
---	----------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gaumenfreude**  
für Feinschmecker.

**M4**  
gold

**Lummerbraten**  
vom Schwein  
in herzhafter Sauce  
dazu feines Kaisergemüse  
und Kartoffeln

S	A1,I,1, 1,0 F	304kj 9,6 KH	0,1 g.F 9,6 KH	1,3 ZU 5,2 EW	1,7 SA	4,3 BE
---	------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Klassischer Sauerbraten**  
in Rosinensauce  
mit Rotkohl,  
dazu Kartoffelklöße

**Menü-  
Aufpreis  
+ 1,70 €**

R	A1,G,1,3,8, 1,2 F	387kj 13,3 KH	0,1 g.F 13,3 KH	5,2 ZU 5,9 EW	2,2 SA	5,5 BE
---	----------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Piccata Napoli**  
zartes Geflügelschnitzel  
mit Tomatenspaghetti

G	A1,G,I, 4,5 F	548kj 4,5 F	1,0 g.F 16,9 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,5 SA	6,6 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Filettöpfchen Hähnchen**  
und Schweinefilet  
in Pilzrahmsauce  
dazu Gemüse  
und Kartoffeln

**Menü-  
Aufpreis  
+ 1,70 €**

S	A1,G,I,1, 0,7 F	255kj 0,7 F	0,2 g.F 7,5 KH	1,3 ZU 5,4 EW	2,0 SA	3,3 BE
---	--------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hoki-Fischfilet paniert**  
in leckerer Kräutersauce  
dazu feine Erbsen  
und Kartoffeln

F	A1,D,G,I,1, 2,5 F	390kj 2,5 F	0,7 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,8 SA	5,3 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gefüllte Rinderroulade**  
„Hausfrauen Art“  
(mit Speck, Gurke, und Zwiebeln  
gefüllt) in typischer Soße,  
dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

**Menü-  
Aufpreis  
+ 2,70 €**

S	A1,I,3, 1,4 F	672kj 1,4 F	0,5 g.F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Eisbeinfleisch**  
auf Sauerkraut  
dazu Kartoffelbrei  
mit Röstzwiebeln

**Menü-  
Aufpreis  
+ 2,10 €**

S	A1,G,2, 4,5,9	485kj 7,0 F	0,7 g.F 8,9 KH	1,7 ZU 3,5 EW	6,9 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Vegetarisch**  
Fleischlos lecker.

**M5**  
grün

**Maultaschen (vegetarisch)**  
in heller Sauce  
mit geriebenem Käse  
und Möhren-Rohkostsalat

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

**Bunte Tofu-Gemüsepfanne**  
mit Kräutersauce  
und Karottenpüree

V	A1,F,G,I,1, 2,4 F	324kj 2,4 F	0,8 g.F 10,6 KH	2,2 ZU 2,7 EW	0,4 SA	4,3 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Drillinge**  
mit Schale  
dazu Schnittlauchquark  
und Rohkostsalat

V	G	349kj 1,4 F	0,2 g.F 11,7 KH	2,5 ZU 5,3 EW	0,7 SA	6,2 BE
---	---	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kräuterseitling**  
Schnitzel mit heller Kräutersauce  
auf Gemüseris

V	A1,C,G,I,1, 3,7 F	500kj 3,7 F	0,8 g.F 18,0 KH	1,8 ZU 3,1 EW	1,3 SA	6,5 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf**  
mit feinen Kartoffelblättchen  
und Käse überbacken

V	A1,G,I,1, 3,1 F	366kj 3,1 F	1,9 g.F 10,1 KH	1,5 ZU 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------



**030-456 0810**  
Fax **030-455 9093**  
[www.gloria-menue.de](http://www.gloria-menue.de)

**Eintopf & Pasta**  
Einfach gut!

**M6**  
gelb

**Spaghetti Bolognese**  
dazu Gurkensalat

R	A1,C,I, I,1,3,8	434kj 3,2 F	1,1 g.F 14,0 KH	1,9 ZU 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Pichelsteiner Eintopf**  
mit frischem Gemüse  
und Rindfleischeneilage

R	A1,I,1, 1,5 F	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Deftiger Erbseneintopf**  
mit Bockwurst

S	G,I,I,1,3, 4,0 F	371kj 4,0 F	1,6 g.F 8,2 KH	0,6 ZU 4,2 EW	0,9 SA	4,0 BE
---	---------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Mexikanischer Bohneneintopf**  
mit Rauchfleisch

S	A1,I,2,3, 2,3 F	450kj 2,3 F	0,8 g.F 11,7 KH	1,3 ZU 5,6 EW	0,4 SA	5,4 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Rheinischer Kartoffeleintopf**  
mit Kasseler  
und frischem Porree

S	A1,G,I,1,3, 1,6 F	274kj 1,6 F	0,7 g.F 9,9 KH	0,9 ZU 2,7 EW	0,5 SA	4,5 BE
---	----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Salat & Co.**  
kalt serviert.

Nur im Einweg  
erhältlich.

**M7**  
lila

**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

S	A1,C,G, I,1,3,8	602kj 8,2 F	3,4 g.F 11,3 KH	0,9 ZU 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Thunfischsalat nach Art des Hauses**  
mit frischen Salaten  
dazu French-Dressing

F	C,D,G,I, I,1,3,8	463kj 8,5 F	3,1 g.F 4,2 KH	2,5 ZU 4,1 EW	0,5 SA	1,2 BE
---	---------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Obstsalat Gourmet**  
Apfel, Traube, Honigmelone,  
Cantaloupemelone, Kiwi,  
Ananas, Orange

S	A1,C,G, I,1,3,8	893kj 14,8 F	6,3 g.F 12,5 KH	0,8 ZU 5,2 EW	1,0 SA	4,3 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**2 Buletten**  
mit Nudelsalat

S	A1,C,G, I,1,3,8	893kj 14,8 F	6,3 g.F 12,5 KH	0,8 ZU 5,2 EW	1,0 SA	4,3 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Obstsalat Gourmet**  
Apfel, Traube, Honigmelone,  
Cantaloupemelone, Kiwi,  
Ananas, Orange

S	A1,C,G, I,1,3,8	893kj 14,8 F	6,3 g.F 12,5 KH	0,8 ZU 5,2 EW	1,0 SA	4,3 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Süßer Schmaus**  
Schlemmerfreude!

**M8**  
weiß

**Milchreis**  
mit heißen Kirschen

V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Eierpfannkuchen**  
gefüllt mit Heidelbeeren  
dazu Vanillesauce

V	A1,C, G,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE
---	----------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Griesflammeri**  
Baden Baden  
mit Fruchtsoße

V	A1,G,1	440kj 1,2 F	0,6 g.F 20,4 KH	14,9 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Germknödel**  
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1, 1,9 F	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Sahnegrießbrei**  
mit Waldfrüchten

V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Milchreis**  
mit roter Grütze

V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Kaiserschmarrn**  
mit Vanillesauce

V	A1,C, G,1,7	649kj 5,0 F	1,4 g.F 23,4 KH	13,5 ZU 4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE
---	----------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Zum Abend**  
kalt serviert.

Nur im Einweg  
erhältlich.

**M9**  
braun

**Herzhafter Rindfleischsalat**  
mit Brot und Butter

R	A1,A2,8, 6,8 F	613kj 6,8 F	3,1 g.F 13,1 KH	4,5 ZU 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE
---	-------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gyrosbraten**  
mit Zaziki  
und Krautsalat

S	A1,C,G, I,1,3,8	616kj 10,9 F	2,8 g.F 4,0 KH	2,8 ZU 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE
---	--------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Eiersalat**  
mit Obstgarnitur  
und Weißbrot

V	A1,C,G, I,1,3,8	714kj 10,1 F	3,9 g.F 13,5 KH	2,7 ZU 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Sandwichteller -**  
leckere Sandwiches (Toast belegt)  
mit verschiedenen Sorten Belag  
und Garnitur

G	A1,C,G, I,1,3,7	979kj 8,8 F	4,9 g.F 22,3 KH	0,5 ZU 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Fischplatte**  
nach Angebot  
mit Brot  
und Butter

F	A1,A2,D,8, 12,1 F	853kj 12,1 F	5,0 g.F 14,6 KH	1,9 ZU 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE
---	----------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebratene Fleischbällchen**  
in Cocktailsauce  
mit Nudelsalat  
und Garnitur

S	A1,C,G, I,1,3,8	796kj 13,9 F	6,0 g.F 12,7 KH	3,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Käseplatte Winzer Art**  
mit Weintrauben und Garnitur  
dazu Butter  
und Mischbrot

V	A1,A2, G,1,2	1022kj 13,6 F	8,6 g.F 18,4 KH	4,1 ZU 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE
---	-----------------	------------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.  
Nährwertangaben = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert  
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 / Sojarezeingnisse, [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= Queendinduss), [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [J]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [K]= Samen / Samenerezeugnisse, [L]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [M]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [O]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [P]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Q]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [R]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [S]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [T]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [U]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [V]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [W]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [X]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Y]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Z]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [aa]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ab]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ac]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ad]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ae]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [af]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ag]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ah]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ai]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [aj]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ak]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [al]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [am]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [an]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ao]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ap]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [aq]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ar]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [as]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [at]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [au]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [av]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [aw]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ax]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ay]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [az]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ba]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bb]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bc]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bd]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [be]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bf]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bg]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bh]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bi]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bj]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bk]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bl]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bm]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bn]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bo]=