

Speiseplan 31. KW

Montag, 27.07.26

Dienstag, 28.07.26

Mittwoch, 29.07.26

Donnerstag, 30.07.26

Freitag, 31.07.26

Samstag, 01.08.26

Sonntag, 02.08.26

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Makkaroni al Forno
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

R	A1,G,I	517kj 3,5 F	2,0 g.F 16,0 KH	1,2 ZU 6,6 EW	2,5 SA	6,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Westfälische Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

S	A1,F,G, I,1,3	422kj 5,1 F	2,0 g.F 9,0 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,9 SA	3,7 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hähnchen-Hackbraten
in Sauce
dazu buntes Gemüse
und Reis

G	A1,C,G,I,J	451kj 2,7 F	1,2 g.F 17,3 KH	2,1 ZU 2,9 EW	1,4 SA	7,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V	A1,C,3	559kj 5,0 F	0,5 g.F 18,9 KH	8,6 ZU 1,7 EW	0,7 SA	7,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	287kj 1,1 F	0,1 g.F 8,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	1,5 SA	3,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem Rübensgemüse
und Nudeln

S	A1,G, I,1,2,8	446kj 3,1 F	1,1 g.F 12,5 KH	1,6 ZU 6,7 EW	2,7 SA	6,3 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Geflügelsteaks
in feiner Sauce mit Mischgemüse und Lang-
kornreis

R	A1,G,I	350kj 0,9 F	0,3 g.F 13,8 KH	0,9 ZU 4,6 EW	1,3 SA	6,3 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frischer Markteintopf
mit Geflügel-Wiener

G	A1,I,2,3	292kj 3,3 F	1,0 g.F 7,5 KH	0,6 ZU 2,5 EW	0,9 SA	3,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelbulette
in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis

G	A1,C, G,I,1,1	456kj 2,7 F	1,3 g.F 18,2 KH	1,5 ZU 2,7 EW	1,1 SA	8,1 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem Balkangemüse
und Spirellis

S	A1,I,1	387kj 1,5 F	0,1 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 5,8 EW	2,2 SA	6,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebackener Fleischkäse
auf Spinat
und Kartoffelpüree

S	A1,G, I,1,3,7	472kj 6,6 F	2,7 g.F 9,0 KH	1,5 ZU 4,0 EW	1,4 SA	3,6 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Linseneintopf
mit Geflügelwiener

G	I,1,2,3	349kj 3,0 F	1,0 g.F 9,3 KH	0,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA	4,5 BE
---	---------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Putengeschnetzeltes
mit Brokkoli
und Langkornreis

G	A1,G,I	334kj 0,9 F	0,4 g.F 11,9 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,8 SA	5,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Wirsingroulade Hausmacher Art
in Specksauce
dazu Kartoffeln

S	A1,I,2,3	447kj 5,4 F	2,2 g.F 10,3 KH	1,5 ZU 3,5 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinebraten
in deftiger Sauce
mit feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

S	A1,I,1	307kj 1,0 F	0,1 g.F 10,1 KH	1,2 ZU 5,3 EW	1,8 SA	4,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Seelachsfilet
auf fruchtiger Tomatensauce
dazu Nudeln

F	A1,D,I	405kj 0,8 F	0,2 g.F 15,9 KH	1,8 ZU 6,6 EW	1,7 SA	6,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut
dazu Kartoffelpüree

S	A1,C, G,I,1,1	420kj 4,7 F	1,6 g.F 9,7 KH	2,0 ZU 4,6 EW	1,4 SA	4,6 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Saftiges Schweinegulasch
auf Karottensauce
dazu Vollkorn-Spiralnudeln

S	A1,G,I	485kj 1,8 F	0,2 g.F 13,1 KH	0,7 ZU 6,9 EW	1,2 SA	5,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarischer Gemüsebratling
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

V	A1,C,G,I,1	390kj 3,6 F	0,9 g.F 12,1 KH	2,3 ZU 2,5 EW	0,6 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Käsemakkaroni
mit Tomaten-Basilikumsauce

V	A1,G,I	464kj 2,6 F	1,7 g.F 16,7 KH	2,6 ZU 4,6 EW	2,6 SA	7,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Fleischpfanne Hubertus
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

S	A1,G, I,1,3,8	319kj 1,5 F	0,2 g.F 10,6 KH	2,5 ZU 4,5 EW	2,1 SA	4,5 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

S	A1,C,I, I,1,3,8	517kj 5,2 F	2,0 g.F 11,8 KH	2,4 ZU 6,5 EW	1,4 SA	5,2 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Röstiecken

R	A1,I,1,3,8	448kj 3,6 F	1,3 g.F 11,4 KH	2,5 ZU 6,3 EW	1,2 SA	5,0 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

G	A1,C,G,I,1	338kj 1,0 F	0,4 g.F 10,4 KH	0,6 ZU 7,3 EW	0,6 SA	4,0 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Paniertes Seelachsfilet
in milder Senfsauce
mit Karotten
und Reis

F	A1,D, G,I,1,1	394kj 1,7 F	0,6 g.F 15,0 KH	2,1 ZU 4,9 EW	0,9 SA	7,2 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

G	A1,C,I, I,3,8	465kj 2,8 F	1,2 g.F 16,9 KH	4,1 ZU 4,2 EW	1,4 SA	7,2 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gefüllte Rinderroulade
nach Hausfrauen Art
in Sauce mit Rotkohl
und Salzkartoffeln

S	R	A1,I,1,8	692kj 1,5 F	0,6 g.F 8,6 KH	2,6 ZU 5,2 EW	2,0 SA	4,5 BE
---	---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

V	A1,C, G,I,1,7	394kj 3,1 F	0,7 g.F 11,9 KH	1,6 ZU 4,2 EW	1,8 SA	4,8 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauchsauce
und Bulgur

V	A1,C,G,I,1	465kj 2,5 F	1,0 g.F 17,4 KH	1,9 ZU 3,6 EW	0,6 SA	7,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarische Currywurst
mit Naturreis
und Zucchini Salat

V	A1,C,F, G,I,1,8	507kj 4,2 F	0,4 g.F 15,8 KH	3,3 ZU 4,5 EW	1,2 SA	6,9 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis

V	A1,I,8	402kj 0,4 F	0,1 g.F 17,2 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	6,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Champignonscreme
mit kleinen Bandnudeln

V	A1,G,I,1	448kj 2,4 F	1,1 g.F 17,5 KH	0,9 ZU 3,4 EW	1,2 SA	6,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Kräftiger Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem Gemüse

R	A1,I,1	259kj 1,5 F	0,4 g.F 9,0 KH	0,9 ZU 2,9 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rigatoni al Arrabiata
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

V	A1,I,1,8	402kj 1,1 F	0,3 g.F 18,0 KH	2,6 ZU 3,0 EW	1,4 SA	7,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Leckerer Möhreneintopf
mit frischen Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

G	A1,C,I,1,1	336kj 2,9 F	1,2 g.F 11,7 KH	3,3 ZU 1,6 EW	0,5 SA	5,7 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-Gemüsesauce

V	A1,G,I,1	390kj 1,7 F	0,8 g.F 15,5 KH	1,4 ZU 3,3 EW	1,2 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Altdeutscher Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfeln

S	A1,I,1	238kj 1,0 F	0,4 g.F 8,2 KH	0,1 ZU 3,0 EW	0,6 SA	3,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Bulette mit Tomate und Käse
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

G	A1,C,G, I,1,3,8	643kj 9,9 F	4,3 g.F 11,2 KH	1,0 ZU 4,9 EW	0,7 SA	4,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

S	C,G,I,1,3,8	293kj 3,4 F	1,1 g.F 3,1 KH	2,0 ZU 6,3 EW	0,3 SA	0,9 BE
---	-------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

F	C,D,G, I,1,3,8	433kj 6,3 F	2,0 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 4,9 EW	0,3 SA	0,9 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Frischer Salatteller
mit Thunfisch und Zwiebelringen
dazu pikantes Haus-Dressing

F	C,D,G, I,1,3,8	433kj 6,3 F	2,0 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 4,9 EW	0,3 SA	0,9 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

F	C,D,G, I,1,3,8	433kj 6,3 F	2,0 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 4,9 EW	0,3 SA	0,9 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,1	439kj 1,5 F	0,7 g.F 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

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
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V	A1,C,G,3	570kj 2,4 F	0,7 g.F 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Quarkkeulchen
mit Rosinen in Vanillesauce

V	A1,G,1	625kj 3,0 F	0,8 g.F 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA	8,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

V	G,3	452kj 1,5 F	0,7 g.F 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

V	A1,C,F,G,1	1090kj 6,6 F	0,0 g.F 28,8 KH	15,4 ZU 2,5 EW	0,0 SA	6,3 BE
---	------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	504kj 2,4 F	0,8 g.F 20,5 KH	8,8 ZU 3,5 EW	0,2 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zum Abend
kalt serviert.

M9
braun

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3,8	510kj 6,7 F	2,7 g.F 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

G	A1,A2, G,1,3,7	963kj 13,0 F	5,7 g.F 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE
---	-------------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S	A1,A2,C, G,I,3,8	877kj 13,9 F	5,6 g.F 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G	A1,C,G, I,1,3,8	806kj 13,3 F	5,7 g.F 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S	A1,2,3	503kj 5,9 F	1,3 g.F 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feiner Fleischsalat Rheinische Art
mit Garnitur und Brot

S	A1,A2,C,G, I,1,2,3,7,	1018kj 19,7 F	4,3 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE
---	--------------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat
und Salatgarnitur

S	A1,C,G, I,1,3,8	861kj 15,1 F	6,7 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

seit 1989

GLORIA

ihre Menü-Bringdiens!



030-456 0810



Fax 030-455 9093



www.gloria-menue.de

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

...genießen Sie die
Extra-Portion Herzlichkeit!





Dessert
immer
inklusive!

Die Diabetikerkost liefern wir
wahlweise auch als pürierte Kost.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Fomilfisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Knebster / Knebstreuerzeugnisse, [C]= Eier / Eierezeugnisse, [D]= Fisch / Fischerezeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojarezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quercusindus); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Schwefeldioxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuterezeugnisse, [O]= Weichhäute / Weichhäuterezeugnisse, [P]= Fleisch, [Q]= Fleischerzeugnisse, [R]= Fleischerzeugnisse, [S]= Fleischerzeugnisse, [T]= Fleischerzeugnisse, [U]= Fleischerzeugnisse, [V]= Fleischerzeugnisse, [W]= Fleischerzeugnisse, [X]= Fleischerzeugnisse, [Y]= Fleischerzeugnisse, [Z]= Fleischerzeugnisse, [AA]= Fleischerzeugnisse, [AB]= Fleischerzeugnisse, [AC]= Fleischerzeugnisse, [AD]= Fleischerzeugnisse, [AE]= Fleischerzeugnisse, [AF]= Fleischerzeugnisse, [AG]= Fleischerzeugnisse, [AH]= Fleischerzeugnisse, [AI]= Fleischerzeugnisse, [AJ]= Fleischerzeugnisse, [AK]= Fleischerzeugnisse, [AL]= Fleischerzeugnisse, [AM]= Fleischerzeugnisse, [AN]= Fleischerzeugnisse, [AO]= Fleischerzeugnisse, [AP]= Fleischerzeugnisse, [AQ]= Fleischerzeugnisse, [AR]= Fleischerzeugnisse, [AS]= Fleischerzeugnisse, [AT]= Fleischerzeugnisse, [AU]= Fleischerzeugnisse, [AV]= Fleischerzeugnisse, [AW]= Fleischerzeugnisse, [AX]= Fleischerzeugnisse, [AY]= Fleischerzeugnisse, [AZ]= Fleischerzeugnisse, [BA]= Fleischerzeugnisse, [BB]= Fleischerzeugnisse, [BC]= Fleischerzeugnisse, [BD]= Fleischerzeugnisse, [BE]= Fleischerzeugnisse, [BF]= Fleischerzeugnisse, [BG]= Fleischerzeugnisse, [BH]= Fleischerzeugnisse, [BI]= Fleischerzeugnisse, [BJ]= Fleischerzeugnisse, [BK]= Fleischerzeugnisse, [BL]= Fleischerzeugnisse, [BM]= Fleischerzeugnisse, [BN]= Fleischerzeugnisse, [BO]= Fleischerzeugnisse, [BP]= Fleischerzeugnisse, [BQ]= Fleischerzeugnisse, [BR]= Fleischerzeugnisse, [BS]= Fleischerzeugnisse, [BT]= Fleischerzeugnisse, [BU]= Fleischerzeugnisse, [BV]= Fleischerzeugnisse, [BW]= Fleischerzeugnisse, [BX]= Fleischerzeugnisse, [BY]= Fleischerzeugnisse, [BZ]= Fleischerzeugnisse, [CA]= Fleischerzeugnisse, [CB]= Fleischerzeugnisse, [CC]= Fleischerzeugnisse, [CD]= Fleischerzeugnisse, [CE]= Fleischerzeugnisse, [CF]= Fleischerzeugnisse, [CG]= Fleischerzeugnisse, [CH]= Fleischerzeugnisse, [CI]= Fleischerzeugnisse, [CJ]= Fleischerzeugnisse, [CK]= Fleischerzeugnisse, [CL]= Fleischerzeugnisse, [CM]= Fleischerzeugnisse, [CN]= Fleischerzeugnisse, [CO]= Fleischerzeugnisse, [CP]= Fleischerzeugnisse, [CQ]= Fleischerzeugnisse, [CR]= Fleischerzeugnisse, [CS]= Fleischerzeugnisse, [CT]= Fleischerzeugnisse, [CU]= Fleischerzeugnisse, [CV]= Fleischerzeugnisse, [CW]= Fleischerzeugnisse, [CX]= Fleischerzeugnisse, [CY]= Fleischerzeugnisse, [CZ]= Fleischerzeugnisse, [DA]= Fleischerzeugnisse, [DB]= Fleischerzeugnisse, [DC]= Fleischerzeugnisse, [DD]= Fleischerzeugnisse, [DE]= Fleischerzeugnisse, [DF]= Fleischerzeugnisse, [DG]= Fleischerzeugnisse, [DH]= Fleischerzeugnisse, [DI]= Fleischerzeugnisse, [DJ]= Fleischerzeugnisse, [DK]= Fleischerzeugnisse, [DL]= Fleischerzeugnisse, [DM]= Fleischerzeugnisse, [DN]= Fleischerzeugnisse, [DO]= Fleischerzeugnisse, [DP]= Fleischerzeugnisse, [DQ]= Fleischerzeugnisse, [DR]= Fleischerzeugnisse, [DS]= Fleischerzeugnisse, [DT]= Fleischerzeugnisse, [DU]= Fleischerzeugnisse, [DV]= Fleischerzeugnisse, [DW]= Fleischerzeugnisse, [DX]= Fleischerzeugnisse, [DY]= Fleischerzeugnisse, [DZ]= Fleischerzeugnisse, [EA]= Fleischerzeugnisse, [EB]= Fleischerzeugnisse, [EC]= Fleischerzeugnisse, [ED]= Fleischerzeugnisse, [EE]= Fleischerzeugnisse, [EF]= Fleischerzeugnisse, [EG]= Fleischerzeugnisse, [EH]= Fleischerzeugnisse, [EI]= Fleischerzeugnisse, [EJ]= Fleischerzeugnisse, [EK]= Fleischerzeugnisse, [EL]= Fleischerzeugnisse, [EM]= Fleischerzeugnisse, [EN]= Fleischerzeugnisse, [EO]= Fleischerzeugnisse, [EP]= Fleischerzeugnisse, [EQ]= Fleischerzeugnisse, [ER]= Fleischerzeugnisse, [ES]= Fleischerzeugnisse, [ET]= Fleischerzeugnisse, [EU]= Fleischerzeugnisse, [EV]= Fleischerzeugnisse, [EW]= Fleischerzeugnisse, [EX]= Fleischerzeugnisse, [EY]= Fleischerzeugnisse, [EZ]= Fleischerzeugnisse, [FA]= Fleischerzeugnisse, [FB]= Fleischerzeugnisse, [FC]= Fleischerzeugnisse, [FD]= Fleischerzeugnisse, [FE]= Fleischerzeugnisse, [FF]= Fleischerzeugnisse, [FG]= Fleischerzeugnisse, [FH]= Fleischerzeugnisse, [FI]= Fleischerzeugnisse, [FJ]= Fleischerzeugnisse, [FK]= Fleischerzeugnisse, [FL]= Fleischerzeugnisse, [FM]= Fleischerzeugnisse, [FN]= Fleischerzeugnisse, [FO]= Fleischerzeugnisse, [FP]= Fleischerzeugnisse, [FQ]= Fleischerzeugnisse, [FR]= Fleischerzeugnisse, [FS]= Fleischerzeugnisse, [FT]= Fleischerzeugnisse, [FU]= Fleischerzeugnisse, [FV]= Fleischerzeugnisse, [FW]= Fleischerzeugnisse, [FX]= Fleischerzeugnisse, [FY]= Fleischerzeugnisse, [FZ]= Fleischerzeugnisse, [GA]= Fleischerzeugnisse, [GB]= Fleischerzeugnisse, [GC]= Fleischerzeugnisse, [GD]= Fleischerzeugnisse, [GE]= Fleischerzeugnisse, [GF]= Fleischerzeugnisse, [GG]= Fleischerzeugnisse, [GH]= Fleischer