

Speiseplan 19. KW

**Tagesgericht**  
herzhaft & beliebt

**M1**  
rot

**Montag, 04.05.26**

Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln

G	A1, F1, L1,3	369kJ 1,3 F	0,2 g.F 12,2 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	5,4 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Dienstag, 05.05.26**

Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Nudeln

G	A1, F, G, I	386kJ 1,0 F	0,3 g.F 14,7 KH	1,5 ZU 5,8 EW	2,3 SA	6,6 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Mittwoch, 06.05.26**

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

S	A1, G, I	285kJ 2,2 F	0,8 g.F 7,3 KH	1,5 ZU 4,3 EW	1,2 SA	3,4 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Donnerstag, 07.05.26**

Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen

S	A1, G, I, L3	337kJ 1,1 F	0,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 5,1 EW	2,1 SA	5,1 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Freitag, 08.05.26**

Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln

S	A1, J	296kJ 1,0 F	0,0 g.F 9,8 KH	1,1 ZU 4,8 EW	1,9 SA	3,9 BE
---	-------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Samstag, 09.05.26**

Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch

S	A1, J	254kJ 1,2 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 3,2 EW	0,8 SA	3,8 BE
---	-------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Sonntag, 10.05.26**

Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais

G	A1, F, G, L3	412kJ 2,0 F	0,7 g.F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Diabetikerkost**  
brennwertkontrolliert  
wahlweise püriert

**M2**  
blau

**Magerer Schweinebraten** mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

S	A1, L1	324kJ 1,2 F	0,1 g.F 10,3 KH	1,2 ZU 5,4 EW	1,7 SA	4,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat

S	A1, G, I, L1, 8	465kJ 3,7 F	1,4 g.F 15,4 KH	2,1 ZU 4,4 EW	1,2 SA	6,5 BE
---	-----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln

G	A1, G, L1	378kJ 2,8 F	0,9 g.F 12,3 KH	0,7 ZU 3,7 EW	1,7 SA	5,4 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Seelachsfilet natur** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln

F	A1, D, G, L1	281kJ 1,4 F	0,5 g.F 7,0 KH	1,5 ZU 6,6 EW	1,4 SA	3,6 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Leberknödel** in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

S	A1, G, L1, 1	324kJ 3,4 F	1,2 g.F 8,1 KH	1,6 ZU 3,4 EW	1,1 SA	3,8 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

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

**Schweinenackenbraten** in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln

S	A1, G, I	335kJ 3,8 F	1,4 g.F 7,8 KH	1,8 ZU 2,8 EW	1,4 SA	3,5 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Bunte Vielfalt**  
Rund um die Welt.

**M3**  
rosa

**Vollkorn-Spaghetti Carbonara** Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat

S	A1, G, L1, 2, 3	469kJ 3,3 F	1,4 g.F 15,1 KH	1,9 ZU 4,8 EW	1,2 SA	6,9 BE
---	-----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Nudelaufbau** mit Brokkoli und Hackfleisch

S	A1, G, L1	667kJ 7,4 F	3,5 g.F 15,4 KH	1,7 ZU 7,8 EW	0,9 SA	7,1 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Cevapcici** vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

R	A1, C, I, L1, 3, 8	499kJ 5,3 F	2,1 g.F 13,0 KH	2,5 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Berliner Currywurst** mit Reis und Gurkensalat

S	A1, C, I, L1, 3, 8	582kJ 6,5 F	2,7 g.F 16,5 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,0 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

G	A1, C, G, L1, 1, 3, 8	450kJ 3,1 F	1,4 g.F 14,6 KH	3,1 ZU 5,0 EW	1,3 SA	6,2 BE
---	-----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Knödel Dreierlei** dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

S	A1, C, G, L1, 3	428kJ 3,3 F	1,4 g.F 14,1 KH	0,8 ZU 3,8 EW	0,9 SA	5,3 BE
---	-----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Linsen-Bolognese** mit Nudeln

V	A1, J	394kJ 0,5 F	0,1 g.F 18,0 KH	1,5 ZU 3,8 EW	1,1 SA	7,3 BE
---	-------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gaumenfreude** für Feinschmecker.

**M4**  
gold

**Paniertes Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

F	A1, D, G, I	382kJ 1,5 F	0,6 g.F 14,3 KH	1,6 ZU 5,6 EW	1,6 SA	7,4 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweinerückensteak** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

S	A1, G, I	251kJ 0,9 F	0,2 g.F 7,2 KH	1,3 ZU 4,9 EW	1,7 SA	3,2 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Seelachsfilet im Backteig** auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat

F	A1, D, G, I	448kJ 3,3 F	1,4 g.F 13,2 KH	2,8 ZU 5,5 EW	1,6 SA	5,7 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Zartes gekochtes Rindfleisch** in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

R	A1, G, I	417kJ 2,1 F	0,4 g.F 11,6 KH	1,6 ZU 7,3 EW	1,5 SA	5,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Paniertes Schollenfilet** auf Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

F	A1, C, D, G, I, L1, 3, 8	468kJ 5,1 F	1,5 g.F 10,7 KH	2,1 ZU 5,2 EW	1,7 SA	4,8 BE
---	--------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Rindergeschnetzeltes Jäger Art** mit Bohnengemüse und Spätzle

R	A1, C, L1, 8	285kJ 1,4 F	0,3 g.F 9,5 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelroulade** in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen

G	A1, G, I, L3, 8	437kJ 4,4 F	1,4 g.F 9,8 KH	2,2 ZU 5,8 EW	1,8 SA	4,8 BE
---	-----------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Vegetarisch** Fleischlos lecker.

**M5**  
grün

**Asiatisches Wokgemüse** in pikanter Sauce mit Nudeln

V	A1, F, L8	449kJ 0,4 F	0,1 g.F 21,5 KH	4,5 ZU 3,8 EW	1,4 SA	8,1 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Eieromelette** mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

V	A1, C, G, I, L1, 7	361kJ 4,0 F	0,7 g.F 7,8 KH	1,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	3,0 BE
---	--------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Klassischer Makkaroniaufbau** in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

V	A1, G, I	739kJ 2,6 F	1,5 g.F 30,5 KH	2,5 ZU 6,8 EW	0,6 SA	13,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	---------

**Farfalle** in leckerer Käse-Spinat-Sauce

V	A1, G, L1	482kJ 2,5 F	1,3 g.F 18,5 KH	1,5 ZU 4,5 EW	1,6 SA	7,1 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchingemüse und Püree

V	A1, G, L2	439kJ 4,2 F	0,7 g.F 13,7 KH	2,7 ZU 2,4 EW	1,2 SA	5,8 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**GLORIA** seit 1989  
Menü-Bringdienst

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

**Eintopf & Pasta** Einfach gut!

**M6**  
gelb

**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage

R	A1, L1	263kJ 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne** dazu Salzkartoffeln

R	A1, G, L1	347kJ 2,4 F	1,1 g.F 11,8 KH	1,2 ZU 3,2 EW	1,9 SA	4,6 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Deftiger Erbseneintopf** mit Würstwürfel

S	G, L1, L3	395kJ 4,4 F	0,2 g.F 8,3 KH	0,6 ZU 4,4 EW	0,6 SA	4,1 BE
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Perlgraupeneintopf** mit gewürfeltem Kasseler

S	A1, L1, L3	210kJ 0,9 F	0,3 g.F 7,9 KH	0,9 ZU 2,4 EW	0,9 SA	3,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Italienischer Gemüseeintopf**

V	A1, L1	248kJ 0,8 F	0,3 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 1,5 EW	0,5 SA	4,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

**Salat & Co.** kalt serviert.  
Nur im Einweg erhältlich.

**M7**  
lila

**Bulette mit Tomate und Käse** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

G	A1, C, G, L1, 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, L1, 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, L1, 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 Salateller** mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing

F	C, D, G, L1, 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, L1, 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
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

**Dessert immer inklusive!**

**Süßer Schmaus** Schlemmerfreude!

**M8**  
weiß

**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G, L1	439kJ 1,5 F	0,7 g.F 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE
---	-------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott

V	A1, C, G, L3	570kJ 2,4 F	0,7 g.F 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE
---	--------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze

V	A1, G, L1	436kJ 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 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
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Mandarinenmilchreis**

V	G	465kJ 1,9 F	1,0 g.F 20,7 KH	12,1 ZU 3,0 EW	0,1 SA	8,7 BE
---	---	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Quarkkekchen** mit Rosinen in Vanillesauce

V	A1, G, L1	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, L3	452kJ 1,5 F	0,7 g.F 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE
---	-------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Zum Abend** kalt serviert.  
Nur im Einweg erhältlich.

**M9**  
braun

**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat

S	C, G, L1, 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, L1, 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, L3, 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, L1, 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, L1, 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, L1, 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
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.  
Nährwertangaben = Ca-Werte/Menui ohne Salat, Dessert

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), [AG]= Kamut oder A7= Hydratisiertes Getreide, [B]= Krebstiere / Korbbeeren, [C]= Eier / Eizutrittsstoffe, [D]= Fisch / Fischzutat, [E]= Erdnüsse / Erdnusszutrittsstoffe, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Mandel, [I]= Haselnüsse, [J]= Haselnüsse, [K]= Walnüsse, [L]= Haselnüsse, [M]= Haselnüsse, [N]= Haselnüsse, [O]= Haselnüsse, [P]= Haselnüsse, [Q]= Haselnüsse, [R]= Haselnüsse, [S]= Haselnüsse, [T]= Haselnüsse, [U]= Haselnüsse, [V]= Haselnüsse, [W]= Haselnüsse, [X]= Haselnüsse, [Y]= Haselnüsse, [Z]= Haselnüsse, [aa]= Haselnüsse, [ab]= Haselnüsse, [ac]= Haselnüsse, [ad]= Haselnüsse, [ae]= Haselnüsse, [af]= Haselnüsse, [ag]= Haselnüsse, [ah]= Haselnüsse, [ai]= Haselnüsse, [aj]= Haselnüsse, [ak]= Haselnüsse, [al]= Haselnüsse, [am]= Haselnüsse, [an]= Haselnüsse, [ao]= Haselnüsse, [ap]= Haselnüsse, [aq]= Haselnüsse, [ar]= Haselnüsse, [as]= Haselnüsse, [at]= Haselnüsse, [au]= Haselnüsse, [av]= Haselnüsse, [aw]= Haselnüsse, [ax]= Haselnüsse, [ay]= Haselnüsse, [az]= Haselnüsse, [ba]= Haselnüsse, [bb]= Haselnüsse, [bc]= Haselnüsse, [bd]= Haselnüsse, [be]= Haselnüsse, [bf]= Haselnüsse, [bg]= Haselnüsse, [bh]= Haselnüsse, [bi]= Haselnüsse, [bj]= Haselnüsse, [bk]= Haselnüsse, [bl]= Haselnüsse, [bm]= Haselnüsse, [bn]= Haselnüsse, [bo]= Haselnüsse, [bp]= Haselnüsse, [bq]= Haselnüsse, [br]= Haselnüsse, [bs]= Haselnüsse, [bt]= Haselnüsse, [bu]= Haselnüsse, [bv]= Haselnüsse, [bw]= Haselnüsse, [bx]= Haselnüsse, [by]= Haselnüsse, [bz]= Haselnüsse, [ca]= Haselnüsse, [cb]= Haselnüsse, [cc]= Haselnüsse, [cd]= Haselnüsse, [ce]= Haselnüsse, [cf]= Haselnüsse, [cg]= Haselnüsse, [ch]= Haselnüsse, [ci]= Haselnüsse, [cj]= Haselnüsse, [ck]= Haselnüsse, [cl]= Haselnüsse, [cm]= Haselnüsse, [cn]= Haselnüsse, [co]= Haselnüsse, [cp]= Haselnüsse, [cq]= Haselnüsse, [cr]= Haselnüsse, [cs]= Haselnüsse, [ct]= Haselnüsse, [cu]= Haselnüsse, [cv]= Haselnüsse, [cw]= Haselnüsse, [cx]= Haselnüsse, [cy]= Haselnüsse, [cz]= Haselnüsse, [da]= Haselnüsse, [db]= Haselnüsse, [dc]= Haselnüsse, [dd]= Haselnüsse, [de]= Haselnüsse, [df]= Haselnüsse, [dg]= Haselnüsse, [dh]= Haselnüsse, [di]= Haselnüsse, [dj]= Haselnüsse, [dk]= Haselnüsse, [dl]= Haselnüsse, [dm]= Haselnüsse, [dn]= Haselnüsse, [do]= Haselnüsse, [dp]= Haselnüsse, [dq]= Haselnüsse, [dr]= Haselnüsse, [ds]= Haselnüsse, [dt]= Haselnüsse, [du]= Haselnüsse, [dv]= Haselnüsse, [dw]= Haselnüsse, [dx]= Haselnüsse, [dy]= Haselnüsse, [dz]= Haselnüsse, [ea]= Haselnüsse, [eb]= Haselnüsse, [ec]= Haselnüsse, [ed]= Haselnüsse, [ee]= Haselnüsse, [ef]= Haselnüsse, [eg]= Haselnüsse, [eh]= Haselnüsse, [ei]= Haselnüsse, [ej]= Haselnüsse, [ek]= Haselnüsse, [el]= Haselnüsse, [em]= Haselnüsse, [en]= Haselnüsse, [eo]= Haselnüsse, [ep]= Haselnüsse, [eq]= Haselnüsse, [er]= Haselnüsse, [es]= Haselnüsse, [et]= Haselnüsse, [eu]= Haselnüsse, [ev]= Haselnüsse, [ew]= Haselnüsse, [ex]= Haselnüsse, [ey]= Haselnüsse, [ez]= Haselnüsse, [fa]= Haselnüsse, [fb]= Haselnüsse, [fc]= Haselnüsse, [fd]= Haselnüsse, [fe]= Haselnüsse, [ff]= Haselnüsse, [fg]= Haselnüsse, [fh]= Haselnüsse, [fi]= Haselnüsse, [fj]= Haselnüsse, [fk]= Haselnüsse, [fl]= Haselnüsse, [fm]= Haselnüsse, [fn]= Haselnüsse, [fo]= Haselnüsse, [fp]= Haselnüsse, [fq]= Haselnüsse, [fr]= Haselnüsse, [fs]= Haselnüsse, [ft]= Haselnüsse, [fu]= Haselnüsse, [fv]= Haselnüsse, [fw]= Haselnüsse, [fx]= Haselnüsse, [fy]= Haselnüsse, [fz]= Haselnüsse, [ga]= Haselnüsse, [gb]= Haselnüsse, [gc]= Haselnüsse, [gd]= Haselnüsse, [ge]= Haselnüsse, [gf]= Haselnüsse, [gg]= Haselnüsse, [gh]= Haselnüsse, [gi]= Haselnüsse, [gj]= Haselnüsse, [gk]= Haselnüsse, [gl]= Haselnüsse, [gm]= Haselnüsse, [gn]= Haselnüsse, [go]= Haselnüsse, [gp]= Haselnüsse, [gq]= Haselnüsse, [gr]= Haselnüsse, [gs]= Haselnüsse, [gt]= Haselnüsse, [gu]= Haselnüsse, [gv]= Haselnüsse, [gw]= Haselnüsse, [gx]= Haselnüsse, [gy]= Haselnüsse, [gz]= Haselnüsse, [ha]= Haseln