

Speiseplan 42. KW	Montag, 13.10.25	Dienstag, 14.10.25	Mittwoch, 15.10.25	Donnerstag, 16.10.25	Freitag, 17.10.25	Samstag, 18.10.25	Sonntag, 19.10.25																																																																																																																
Tagesgericht herzhaft & beliebt M1 rot	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I</td><td>483kJ</td><td>1,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>7,4 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td>1,1,3</td><td>3,3 F</td><td>16,3 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I	483kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	1,3 SA		7,4 BE	G	1,1,3	3,3 F	16,3 KH	4,6 EW				Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>447kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>2,0 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,1</td><td>3,2 F</td><td>12,3 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	447kJ	1,3 g.F	2,5 ZU	2,0 SA		5,8 BE		1,1,1	3,2 F	12,3 KH	6,6 EW				Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>392kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,2,3	392kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA		3,8 BE			4,6 F	8,8 KH	3,3 EW				Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>462kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,1,3</td><td>3,1 F</td><td>14,6 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	462kJ	0,9 g.F	1,1 ZU	1,0 SA		6,5 BE		1,1,1,3	3,1 F	14,6 KH	5,6 EW				Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,1</td><td>426kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,1	426kJ	2,2 g.F	0,9 ZU	1,6 SA		3,5 BE			5,8 F	8,8 KH	3,6 EW				Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,1,1</td><td>473kJ</td><td>1,8 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>10,0 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,1,1	473kJ	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA		4,4 BE			5,8 F	10,0 KH	4,2 EW				Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,G,3</td><td>420kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>13,8 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,E,G,3	420kJ	0,7 g.F	1,6 ZU	1,4 SA		5,2 BE			2,0 F	13,8 KH	6,5 EW			
R	A1,C,I	483kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	1,3 SA		7,4 BE																																																																																																																
G	1,1,3	3,3 F	16,3 KH	4,6 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G	447kJ	1,3 g.F	2,5 ZU	2,0 SA		5,8 BE																																																																																																																
	1,1,1	3,2 F	12,3 KH	6,6 EW																																																																																																																			
S	A1,G,1,2,3	392kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA		3,8 BE																																																																																																																
		4,6 F	8,8 KH	3,3 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G	462kJ	0,9 g.F	1,1 ZU	1,0 SA		6,5 BE																																																																																																																
	1,1,1,3	3,1 F	14,6 KH	5,6 EW																																																																																																																			
S	A1,G,1,1	426kJ	2,2 g.F	0,9 ZU	1,6 SA		3,5 BE																																																																																																																
		5,8 F	8,8 KH	3,6 EW																																																																																																																			
S	A1,1,1	473kJ	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA		4,4 BE																																																																																																																
		5,8 F	10,0 KH	4,2 EW																																																																																																																			
G	A1,E,G,3	420kJ	0,7 g.F	1,6 ZU	1,4 SA		5,2 BE																																																																																																																
		2,0 F	13,8 KH	6,5 EW																																																																																																																			
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Nudeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,1</td><td>367kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>6,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>14,3 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,1	367kJ	0,3 g.F	1,9 ZU	0,9 SA		6,2 BE			1,0 F	14,3 KH	5,4 EW				Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>449kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>11,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>9,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>19,8 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	449kJ	1,0 g.F	11,0 ZU	0,1 SA		9,1 BE			1,9 F	19,8 KH	3,0 EW				Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,1,1</td><td>336kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>10,6 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,1,1	336kJ	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA		4,5 BE			2,1 F	10,6 KH	4,6 EW				Rinderboulette in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,G,1,1</td><td>503kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>2,1 SA</td><td></td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>12,9 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,G,1,1	503kJ	1,6 g.F	2,7 ZU	2,1 SA		6,1 BE			3,6 F	12,9 KH	8,3 EW				Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Nudeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,G,1</td><td>380kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>13,1 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,E,G,1	380kJ	0,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA		5,9 BE			1,0 F	13,1 KH	6,5 EW				Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,1,1</td><td>291kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>9,8 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,1,1	291kJ	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA		4,4 BE			1,1 F	9,8 KH	3,8 EW				Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1</td><td>270kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1	270kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA		3,5 BE			0,8 F	8,0 KH	5,4 EW			
G	A1,G,1	367kJ	0,3 g.F	1,9 ZU	0,9 SA		6,2 BE																																																																																																																
		1,0 F	14,3 KH	5,4 EW																																																																																																																			
V	G,1	449kJ	1,0 g.F	11,0 ZU	0,1 SA		9,1 BE																																																																																																																
		1,9 F	19,8 KH	3,0 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,1,1	336kJ	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA		4,5 BE																																																																																																																
		2,1 F	10,6 KH	4,6 EW																																																																																																																			
R	A1,C,G,1,1	503kJ	1,6 g.F	2,7 ZU	2,1 SA		6,1 BE																																																																																																																
		3,6 F	12,9 KH	8,3 EW																																																																																																																			
G	A1,E,G,1	380kJ	0,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA		5,9 BE																																																																																																																
		1,0 F	13,1 KH	6,5 EW																																																																																																																			
S	A1,1,1	291kJ	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA		4,4 BE																																																																																																																
		1,1 F	9,8 KH	3,8 EW																																																																																																																			
S	A1,G,1	270kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA		3,5 BE																																																																																																																
		0,8 F	8,0 KH	5,4 EW																																																																																																																			
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,1</td><td>286kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>2,4 SA</td><td></td><td>3,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>7,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,1	286kJ	0,3 g.F	1,1 ZU	2,4 SA		3,4 BE			1,5 F	7,6 KH	5,7 EW				Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,1</td><td>414kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>15,5 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,E,1	414kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA		5,8 BE			1,4 F	15,5 KH	5,7 EW				Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>461kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,1,3</td><td>5,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	461kJ	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA		4,4 BE		1,1,1,3	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW				Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,1,1</td><td>609kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>5,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,2 F</td><td>12,2 KH</td><td>7,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,1,1	609kJ	2,1 g.F	1,5 ZU	1,2 SA		5,6 BE			7,2 F	12,2 KH	7,6 EW				Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,1,1</td><td>409kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>16,2 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,1,1	409kJ	0,3 g.F	1,0 ZU	1,5 SA		6,1 BE			0,8 F	16,2 KH	6,2 EW				Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1,1</td><td>439kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>6,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,0 F</td><td>13,2 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1,1	439kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,0 SA		6,4 BE			4,0 F	13,2 KH	3,8 EW				Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,1,1</td><td>422kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>4,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>18,3 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,1,1	422kJ	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA		7,1 BE			1,2 F	18,3 KH	3,0 EW			
S	A1,G,1,1	286kJ	0,3 g.F	1,1 ZU	2,4 SA		3,4 BE																																																																																																																
		1,5 F	7,6 KH	5,7 EW																																																																																																																			
G	A1,E,1	414kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA		5,8 BE																																																																																																																
		1,4 F	15,5 KH	5,7 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G	461kJ	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA		4,4 BE																																																																																																																
	1,1,1,3	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW																																																																																																																			
G	A1,1,1	609kJ	2,1 g.F	1,5 ZU	1,2 SA		5,6 BE																																																																																																																
		7,2 F	12,2 KH	7,6 EW																																																																																																																			
G	A1,C,G,1,1	409kJ	0,3 g.F	1,0 ZU	1,5 SA		6,1 BE																																																																																																																
		0,8 F	16,2 KH	6,2 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,1,1	439kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,0 SA		6,4 BE																																																																																																																
		4,0 F	13,2 KH	3,8 EW																																																																																																																			
V	A1,1,1	422kJ	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA		7,1 BE																																																																																																																
		1,2 F	18,3 KH	3,0 EW																																																																																																																			
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,1</td><td>370kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>11,2 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,1	370kJ	1,3 g.F	1,5 ZU	1,0 SA		5,8 BE			2,5 F	11,2 KH	6,0 EW				Cordon Bleu vom Schwein mit Erbsensauce mit Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,3</td><td>486kJ</td><td>1,4 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>6,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>14,0 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,3	486kJ	1,4 g.F	2,3 ZU	1,6 SA		6,6 BE			3,2 F	14,0 KH	6,7 EW				Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Zwiebeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,1,1</td><td>492kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>2,1 SA</td><td></td><td>8,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>17,6 KH</td><td>8,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,1,1	492kJ	0,5 g.F	3,3 ZU	2,1 SA		8,1 BE			1,3 F	17,6 KH	8,0 EW				Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA		4,0 BE			3,0 F	9,3 KH	5,9 EW				Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,1</td><td>522kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>4,6 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td>1,2,3</td><td>5,9 F</td><td>11,4 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,D,1	522kJ	1,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA		4,6 BE	F	1,2,3	5,9 F	11,4 KH	6,5 EW				Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,1,1</td><td>429kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>4,0 ZU</td><td>2,4 SA</td><td></td><td>6,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>15,4 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,1,1	429kJ	0,6 g.F	4,0 ZU	2,4 SA		6,2 BE			2,4 F	15,4 KH	4,7 EW				Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,1</td><td>353kJ</td><td>0,0 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,9 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,1	353kJ	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA		4,1 BE			1,3 F	8,9 KH	8,2 EW			
F	A1,D,G,1	370kJ	1,3 g.F	1,5 ZU	1,0 SA		5,8 BE																																																																																																																
		2,5 F	11,2 KH	6,0 EW																																																																																																																			
S	A1,G,1,3	486kJ	1,4 g.F	2,3 ZU	1,6 SA		6,6 BE																																																																																																																
		3,2 F	14,0 KH	6,7 EW																																																																																																																			
G	A1,G,1,1	492kJ	0,5 g.F	3,3 ZU	2,1 SA		8,1 BE																																																																																																																
		1,3 F	17,6 KH	8,0 EW																																																																																																																			
S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA		4,0 BE																																																																																																																
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW																																																																																																																			
S	A1,D,1	522kJ	1,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA		4,6 BE																																																																																																																
F	1,2,3	5,9 F	11,4 KH	6,5 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,1,1	429kJ	0,6 g.F	4,0 ZU	2,4 SA		6,2 BE																																																																																																																
		2,4 F	15,4 KH	4,7 EW																																																																																																																			
R	A1,1	353kJ	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA		4,1 BE																																																																																																																
		1,3 F	8,9 KH	8,2 EW																																																																																																																			
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,E,G,1,1</td><td>391kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,7 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,E,G,1,1	391kJ	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA		6,3 BE			1,2 F	15,7 KH	3,6 EW				Rührei mit Rahmspinat und Püree <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1,1</td><td>418kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,4 F</td><td>7,9 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1,1	418kJ	2,1 g.F	1,3 ZU	1,2 SA		3,5 BE			5,4 F	7,9 KH	4,7 EW				Kürbiscurry mit Reis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1,1</td><td>411kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>17,1 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1,1	411kJ	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA		7,0 BE			2,5 F	17,1 KH	2,0 EW				Gemüseboulette in Tomatensauce und Vollkornnudeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A4,C</td><td>439kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>6,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,1,1,3</td><td>1,6 F</td><td>18,3 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,A4,C	439kJ	0,3 g.F	3,4 ZU	1,4 SA		6,8 BE		G,1,1,3	1,6 F	18,3 KH	3,4 EW				Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1,1</td><td>380kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1,1	380kJ	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA		4,9 BE			3,3 F	10,6 KH	3,7 EW				<div style="text-align: center;">  <p>seit 1989 GLORIA für Menü-Bringdienst</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>030-456 0810 Fax 030-455 9093 www.gloria-menue.de</p> </div>																																	
V	A1,E,G,1,1	391kJ	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA		6,3 BE																																																																																																																
		1,2 F	15,7 KH	3,6 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,1,1	418kJ	2,1 g.F	1,3 ZU	1,2 SA		3,5 BE																																																																																																																
		5,4 F	7,9 KH	4,7 EW																																																																																																																			
V	A1,G,1,1	411kJ	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA		7,0 BE																																																																																																																
		2,5 F	17,1 KH	2,0 EW																																																																																																																			
V	A1,A4,C	439kJ	0,3 g.F	3,4 ZU	1,4 SA		6,8 BE																																																																																																																
	G,1,1,3	1,6 F	18,3 KH	3,4 EW																																																																																																																			
V	A1,G,1,1	380kJ	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA		4,9 BE																																																																																																																
		3,3 F	10,6 KH	3,7 EW																																																																																																																			
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,1,1</td><td>280kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,1,1	280kJ	0,5 g.F	1,8 ZU	0,7 SA		4,2 BE			1,6 F	9,2 KH	3,1 EW				Deftige Erbsensuppe mit Geflügelwiener <table border="1"> <tr><td>G</td><td>1,1,2,3</td><td>317kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	1,1,2,3	317kJ	0,3 g.F	0,7 ZU	0,6 SA		4,0 BE			2,8 F	8,8 KH	3,6 EW				Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1</td><td>612kJ</td><td>3,0 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,2,3</td><td>6,5 F</td><td>16,4 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1	612kJ	3,0 g.F	2,8 ZU	1,2 SA		7,1 BE		1,2,3	6,5 F	16,4 KH	5,3 EW				Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,1,1</td><td>351kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,2,3</td><td>4,2 F</td><td>9,1 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,1,1	351kJ	0,3 g.F	0,2 ZU	0,3 SA		4,4 BE		1,2,3	4,2 F	9,1 KH	3,1 EW				Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,1,1</td><td>355kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td>6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>14,6 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,E,1,1	355kJ	0,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA		6,5 BE			0,6 F	14,6 KH	4,1 EW																																					
R	A1,1,1	280kJ	0,5 g.F	1,8 ZU	0,7 SA		4,2 BE																																																																																																																
		1,6 F	9,2 KH	3,1 EW																																																																																																																			
G	1,1,2,3	317kJ	0,3 g.F	0,7 ZU	0,6 SA		4,0 BE																																																																																																																
		2,8 F	8,8 KH	3,6 EW																																																																																																																			
S	A1,G,1	612kJ	3,0 g.F	2,8 ZU	1,2 SA		7,1 BE																																																																																																																
	1,2,3	6,5 F	16,4 KH	5,3 EW																																																																																																																			
G	A1,1,1	351kJ	0,3 g.F	0,2 ZU	0,3 SA		4,4 BE																																																																																																																
	1,2,3	4,2 F	9,1 KH	3,1 EW																																																																																																																			
G	A1,E,1,1	355kJ	0,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA		6,5 BE																																																																																																																
		0,6 F	14,6 KH	4,1 EW																																																																																																																			
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>724kJ</td><td>4,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,3</td><td>9,9 F</td><td>12,4 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	724kJ	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA		3,9 BE		1,1,3	9,9 F	12,4 KH	8,4 EW				Chfosalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,1,1,2,3</td><td>379kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>1,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>4,0 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	C,G,1,1,2,3	379kJ	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA		1,0 BE			5,0 F	4,0 KH	6,8 EW				Obstsalat Gourmet Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,1,1,3</td><td>507kJ</td><td>4,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>1,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>9,6 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	C,G,1,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA		1,1 BE			9,6 F	3,9 KH	4,1 EW				Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,1,1,3</td><td>507kJ</td><td>4,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>1,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>9,6 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	C,G,1,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA		1,1 BE			9,6 F	3,9 KH	4,1 EW				Obstsalat Gourmet Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,1,1,3</td><td>507kJ</td><td>4,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>1,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>9,6 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	C,G,1,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA		1,1 BE			9,6 F	3,9 KH	4,1 EW																																					
S	A1,C,G	724kJ	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA		3,9 BE																																																																																																																
	1,1,3	9,9 F	12,4 KH	8,4 EW																																																																																																																			
S	C,G,1,1,2,3	379kJ	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA		1,0 BE																																																																																																																
		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW																																																																																																																			
V	C,G,1,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA		1,1 BE																																																																																																																
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW																																																																																																																			
V	C,G,1,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA		1,1 BE																																																																																																																
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW																																																																																																																			
V	C,G,1,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA		1,1 BE																																																																																																																
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW																																																																																																																			
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>580kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>14,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>9,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>21,8 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	580kJ	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA		9,2 BE			1,5 F	21,8 KH	2,4 EW				Germknödel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>14,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>10,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>33,1 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	699kJ	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA		10,0 BE			1,9 F	33,1 KH	3,9 EW				Sahnegrießbrei mit Himbeeren <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>472kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>15,5 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>8,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>21,2 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	472kJ	0,7 g.F	15,5 ZU	0,1 SA		8,9 BE			1,5 F	21,2 KH	2,7 EW				Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>494kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>12,4 ZU</td><td>0,2 SA</td><td></td><td>7,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>21,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	494kJ	0,9 g.F	12,4 ZU	0,2 SA		7,6 BE			2,2 F	21,5 KH	3,1 EW				Beerengrütze mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>521kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>24,6 ZU</td><td>0,0 SA</td><td></td><td>11,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>27,5 KH</td><td>1,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	521kJ	0,3 g.F	24,6 ZU	0,0 SA		11,5 BE			0,6 F	27,5 KH	1,1 EW				Milchreis mit roter Grütze <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>502kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>16,5 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>10,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>23,9 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	502kJ	0,7 g.F	16,5 ZU	0,1 SA		10,0 BE			1,5 F	23,9 KH	2,4 EW				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>879kJ</td><td>5,1 g.F</td><td>10,6 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>10,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>10,6 F</td><td>25,8 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1,2,3	879kJ	5,1 g.F	10,6 ZU	0,4 SA		10,8 BE			10,6 F	25,8 KH	3,0 EW			
V	G,1	580kJ	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA		9,2 BE																																																																																																																
		1,5 F	21,8 KH	2,4 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,1	699kJ	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA		10,0 BE																																																																																																																
		1,9 F	33,1 KH	3,9 EW																																																																																																																			
V	A1,G,1	472kJ	0,7 g.F	15,5 ZU	0,1 SA		8,9 BE																																																																																																																
		1,5 F	21,2 KH	2,7 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,1	494kJ	0,9 g.F	12,4 ZU	0,2 SA		7,6 BE																																																																																																																
		2,2 F	21,5 KH	3,1 EW																																																																																																																			
V	G,1	521kJ	0,3 g.F	24,6 ZU	0,0 SA		11,5 BE																																																																																																																
		0,6 F	27,5 KH	1,1 EW																																																																																																																			
V	G,1	502kJ	0,7 g.F	16,5 ZU	0,1 SA		10,0 BE																																																																																																																
		1,5 F	23,9 KH	2,4 EW																																																																																																																			
V	A1,G,1,2,3	879kJ	5,1 g.F	10,6 ZU	0,4 SA		10,8 BE																																																																																																																
		10,6 F	25,8 KH	3,0 EW																																																																																																																			
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,A2</td><td>624kJ</td><td>3,1 g.F</td><td>5,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,3 F</td><td>11,9 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,A2	624kJ	3,1 g.F	5,4 ZU	1,0 SA		3,7 BE			7,3 F	11,9 KH	8,4 EW				Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>787kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>1,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,2,3</td><td>15,2 F</td><td>4,9 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA		1,5 BE		1,1,2,3	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW				Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>751kJ</td><td>5,3 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>2,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,3</td><td>13,5 F</td><td>7,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA		2,2 BE		1,1,3	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW				Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>1086kJ</td><td>7,0 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>5,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,3</td><td>15,2 F</td><td>20,7 KH</td><td>9,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA		5,1 BE		1,1,3	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW				Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,A2,D,G</td><td>974kJ</td><td>6,2 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,1 F</td><td>14,0 KH</td><td>9,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,A2,D,G	974kJ	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA		3,5 BE			15,1 F	14,0 KH	9,9 EW				Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>915kJ</td><td>6,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,1,3</td><td>14,7 F</td><td>13,6 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA		5,0 BE		1,1,1,3	14,7 F	13,6 KH	8,3 EW				Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A2</td><td>988kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,1,2</td><td>6,2 F</td><td>32,5 KH</td><td>10,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,A2	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA		6,0 BE		G,1,2	6,2 F	32,5 KH	10,8 EW			
R	A1,A2	624kJ	3,1 g.F	5,4 ZU	1,0 SA		3,7 BE																																																																																																																
		7,3 F	11,9 KH	8,4 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA		1,5 BE																																																																																																																
	1,1,2,3	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA		2,2 BE																																																																																																																
	1,1,3	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA		5,1 BE																																																																																																																
	1,1,3	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW																																																																																																																			
F	A1,A2,D,G	974kJ	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA		3,5 BE																																																																																																																
		15,1 F	14,0 KH	9,9 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA		5,0 BE																																																																																																																
	1,1,1,3	14,7 F	13,6 KH	8,3 EW																																																																																																																			
V	A1,A2	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA		6,0 BE																																																																																																																
	G,1,2	6,2 F	32,5 KH	10,8 EW																																																																																																																			

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca-Werte/Menu ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärz, 7= Alkohol, 8= Familienfleisch, 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 / Eierschalen, [C]= Eier / Eierschalen, [D]= Fisch / Fischschuppen, [E]= Erdnüsse / Erdnussmehl, [F]= Soja / Sojaprodukte, [G]= Getreide / Getreidegerichte, [H]= Mandeln, [I]= Haselnüsse, [J]= Walnüsse, [K]= Haselnüsse / Haselnuss, [L]= Mandeln / Mandeln, [M]= Mandeln / Mandeln, [N]= Mandeln / Mandeln, [O]= Mandeln / Mandeln, [P]= Mandeln / Mandeln, [Q]= Mandeln / Mandeln, [R]= Mandeln / Mandeln, [S]= Mandeln / Mandeln, [T]= Mandeln / Mandeln, [U]= Mandeln / Mandeln, [V]= Mandeln / Mandeln, [W]= Mandeln / Mandeln, [X]= Mandeln / Mandeln, [Y]= Mandeln / Mandeln, [Z]= Mandeln / Mandeln, [aa]= Mandeln / Mandeln, [ab]= Mandeln / Mandeln, [ac]= Mandeln / Mandeln, [ad]= Mandeln / Mandeln, [ae]= Mandeln / Mandeln, [af]= Mandeln / Mandeln, [ag]= Mandeln / Mandeln, [ah]= Mandeln / Mandeln, [ai]= Mandeln / Mandeln, [aj]= Mandeln / Mandeln, [ak]= Mandeln / Mandeln, [al]= Mandeln / Mandeln, [am]= Mandeln / Mandeln, [an]= Mandeln / Mandeln, [ao]= Mandeln / Mandeln, [ap]= Mandeln / Mandeln, [aq]= Mandeln / Mandeln, [ar]= Mandeln / Mandeln, [as]= Mandeln / Mandeln, [at]= Mandeln / Mandeln, [au]= Mandeln / Mandeln, [av]= Mandeln / Mandeln, [aw]= Mandeln / Mandeln, [ax]= Mandeln / Mandeln, [ay]= Mandeln / Mandeln, [az]= Mandeln / Mandeln, [ba]= Mandeln / Mandeln, [bb]= Mandeln / Mandeln, [bc]= Mandeln / Mandeln, [bd]= Mandeln / Mandeln, [be]= Mandeln / Mandeln, [bf]= Mandeln / Mandeln, [bg]= Mandeln / Mandeln, [bh]= Mandeln / Mandeln, [bi]= Mandeln / Mandeln, [bj]= Mandeln / Mandeln, [bk]= Mandeln / Mandeln, [bl]= Mandeln / Mandeln, [bm]= Mandeln / Mandeln, [bn]= Mandeln / Mandeln, [bo]= Mandeln / Mandeln, [bp]= Mandeln / Mandeln, [bq]= Mandeln / Mandeln, [br]= Mandeln / Mandeln, [bs]= Mandeln / Mandeln, [bt]= Mandeln / Mandeln, [bu]= Mandeln / Mandeln, [bv]= Mandeln / Mandeln, [bv]= Mandeln / Mandeln, [bw]= Mandeln / Mandeln, [bx]= Mandeln / Mandeln, [by]= Mandeln / Mandeln, [bz]= Mandeln / Mandeln, [ca]= Mandeln / Mandeln, [cb]= Mandeln / Mandeln, [cc]= Mandeln / Mandeln, [cd]= Mandeln / Mandeln, [ce]= Mandeln / Mandeln, [cf]= Mandeln / Mandeln, [cg]= Mandeln / Mandeln, [ch]= Mandeln / Mandeln, [ci]= Mandeln / Mandeln, [cj]= Mandeln / Mandeln, [ck]= Mandeln / Mandeln, [cl]= Mandeln / Mandeln, [cm]= Mandeln / Mandeln, [cn]= Mandeln / Mandeln, [co]= Mandeln / Mandeln, [cp]= Mandeln / Mandeln, [cq]= Mandeln / Mandeln, [cr]= Mandeln / Mandeln, [cs]= Mandeln / Mandeln, [ct]= Mandeln / Mandeln, [cu]= Mandeln / Mandeln, [cv]= Mandeln / Mandeln, [cw]= Mandeln / Mandeln, [cx]= Mandeln / Mandeln, [cy]= Mandeln / Mandeln, [cz]= Mandeln / Mandeln, [da]= Mandeln / Mandeln, [db]= Mandeln / Mandeln, [dc]= Mandeln / Mandeln, [dd]= Mandeln / Mandeln, [de]= Mandeln / Mandeln, [df]= Mandeln / Mandeln, [dg]= Mandeln / Mandeln, [dh]= Mandeln / Mandeln, [di]= Mandeln / Mandeln, [dj]= Mandeln / Mandeln, [dk]= Mandeln / Mandeln, [dl]= Mandeln / Mandeln, [dm]= Mandeln / Mandeln, [dn]= Mandeln / Mandeln, [do]= Mandeln / Mandeln, [dp]= Mandeln / Mandeln, [dq]= Mandeln / Mandeln, [dr]= Mandeln / Mandeln, [ds]= Mandeln / Mandeln, [dt]= Mandeln / Mandeln, [du]= Mandeln / Mandeln, [dv]= Mandeln / Mandeln, [dv]= Mandeln / Mandeln, [dw]= Mandeln / Mandeln, [dx]= Mandeln / Mandeln, [dy]= Mandeln / Mandeln, [dz]= Mandeln / Mandeln, [ea]= Mandeln / Mandeln, [eb]= Mandeln / Mandeln, [ec]= Mandeln / Mandeln, [ed]= Mandeln / Mandeln, [ee]= Mandeln / Mandeln, [ef]= Mandeln / Mandeln, [ef]= Mandeln / Mandeln, [eg]= Mandeln / Mandeln, [eh]= Mandeln / Mandeln, [ei]= Mandeln / Mandeln, [ej]= Mandeln / Mandeln, [ek]= Mandeln / Mandeln, [el]= Mandeln / Mandeln, [em]= Mandeln / Mandeln, [en]= Mandeln / Mandeln, [eo]= Mandeln / Mandeln, [ep]= Mandeln / Mandeln, [eq]= Mandeln / Mandeln, [er]= Mandeln / Mandeln, [es]= Mandeln / Mandeln, [et]= Mandeln / Mandeln, [et]= Mandeln / Mandeln, [eu]= Mandeln / Mandeln, [ev]= Mandeln / Mandeln, [ev]= Mandeln / Mandeln, [ew]= Mandeln / Mandeln, [ex]= Mandeln / Mandeln, [ey]= Mandeln / Mandeln, [ez]= Mandeln / Mandeln, [fa]= Mandeln / Mandeln, [fb]= Mandeln / Mandeln, [fc]= Mandeln / Mandeln, [fd]= Mandeln / Mandeln, [fe]= Mandeln / Mandeln, [ff]= Mandeln / Mandeln, [ff]= Mandeln / Mandeln, [fg]= Mandeln / Mandeln, [fh]= Mandeln / Mandeln, [fi]= Mandeln / Mandeln, [fi]= Mandeln / Mandeln, [fj]= Mandeln / Mandeln, [fk]= Mandeln / Mandeln, [fl]= Mandeln / Mandeln, [fm]= Mandeln / Mandeln, [fn]= Mandeln / Mandeln, [fo]= Mandeln / Mandeln, [fp]= Mandeln / Mandeln, [fq]= Mandeln / Mandeln, [fr]= Mandeln / Mandeln, [fs]= Mandeln / Mandeln, [ft]= Mandeln / Mandeln, [ft]= Mandeln