

Speiseplan 11. KW	Montag, 11.03.24	Dienstag, 12.03.24	Mittwoch, 13.03.24	Donnerstag, 14.03.24	Freitag, 15.03.24	Samstag, 16.03.24	Sonntag, 17.03.24																																																																																																		
Tagesgericht herzhaft & beliebt M1 rot	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln LVK <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,2,5,9</td><td>377kJ</td><td>0,2 g F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>12,8 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,2,5,9	377kJ	0,2 g F	1,9 ZU	1,0 SA	5,7 BE			1,3 F	12,8 KH	6,2 EW			Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,9</td><td>347kJ</td><td>0,5 g F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>9,2 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,9	347kJ	0,5 g F	1,0 ZU	1,6 SA	4,2 BE			1,5 F	9,2 KH	7,9 EW			Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>296kJ</td><td>0,8 g F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>8,2 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	296kJ	0,8 g F	1,5 ZU	0,8 SA	3,8 BE			2,0 F	8,2 KH	4,4 EW			Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln LVK <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>304kJ</td><td>0,1 g F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>8,8 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,9	304kJ	0,1 g F	1,3 ZU	1,9 SA	3,9 BE			1,2 F	8,8 KH	5,9 EW			Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,J</td><td>335kJ</td><td>0,0 g F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>9,8 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,J	335kJ	0,0 g F	1,1 ZU	1,9 SA	3,9 BE			1,4 F	9,8 KH	6,2 EW			Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>285kJ</td><td>0,5 g F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,7 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I	285kJ	0,5 g F	1,1 ZU	0,8 SA	4,0 BE	G		1,3 F	8,7 KH	4,1 EW			Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,2,9</td><td>419kJ</td><td>0,7 g F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>14,1 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,2,9	419kJ	0,7 g F	1,5 ZU	1,4 SA	5,3 BE			1,9 F	14,1 KH	6,4 EW		
G	A1,F,G,I,2,5,9	377kJ	0,2 g F	1,9 ZU	1,0 SA	5,7 BE																																																																																																			
		1,3 F	12,8 KH	6,2 EW																																																																																																					
G	A1,G,I,9	347kJ	0,5 g F	1,0 ZU	1,6 SA	4,2 BE																																																																																																			
		1,5 F	9,2 KH	7,9 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,5,9	296kJ	0,8 g F	1,5 ZU	0,8 SA	3,8 BE																																																																																																			
		2,0 F	8,2 KH	4,4 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,9	304kJ	0,1 g F	1,3 ZU	1,9 SA	3,9 BE																																																																																																			
		1,2 F	8,8 KH	5,9 EW																																																																																																					
S	A1,J	335kJ	0,0 g F	1,1 ZU	1,9 SA	3,9 BE																																																																																																			
		1,4 F	9,8 KH	6,2 EW																																																																																																					
S	A1,I	285kJ	0,5 g F	1,1 ZU	0,8 SA	4,0 BE																																																																																																			
G		1,3 F	8,7 KH	4,1 EW																																																																																																					
G	A1,F,G,I,2,9	419kJ	0,7 g F	1,5 ZU	1,4 SA	5,3 BE																																																																																																			
		1,9 F	14,1 KH	6,4 EW																																																																																																					
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>309kJ</td><td>0,2 g F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,6 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	309kJ	0,2 g F	1,2 ZU	1,6 SA	3,8 BE			1,3 F	8,6 KH	6,0 EW			Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,9</td><td>469kJ</td><td>1,1 g F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>6,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,5,9</td><td>2,8 F</td><td>16,0 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,I,9	469kJ	1,1 g F	2,2 ZU	1,3 SA	6,8 BE			3,5,9	2,8 F	16,0 KH	5,6 EW		Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,9</td><td>344kJ</td><td>0,6 g F</td><td>0,5 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>16,3 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,9	344kJ	0,6 g F	0,5 ZU	0,7 SA	7,2 BE			3,2 F	16,3 KH	4,8 EW			Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln LVK <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>288kJ</td><td>0,5 g F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,4 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,9	288kJ	0,5 g F	1,9 ZU	1,6 SA	3,7 BE			1,3 F	8,4 KH	5,2 EW			Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,I,5</td><td>288kJ</td><td>0,6 g F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I,I,5	288kJ	0,6 g F	1,3 ZU	0,3 SA	4,3 BE			1,6 F	9,2 KH	3,6 EW			Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln LVK <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,9</td><td>273kJ</td><td>0,2 g F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,9	273kJ	0,2 g F	0,9 ZU	1,5 SA	3,9 BE			0,8 F	8,7 KH	5,1 EW			Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln LVK <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,9</td><td>279kJ</td><td>0,0 g F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>8,8 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,9	279kJ	0,0 g F	2,1 ZU	1,8 SA	3,9 BE			1,0 F	8,8 KH	5,3 EW		
S	A1,G,I,5,9	309kJ	0,2 g F	1,2 ZU	1,6 SA	3,8 BE																																																																																																			
		1,3 F	8,6 KH	6,0 EW																																																																																																					
S	A1,C,G,I,I,9	469kJ	1,1 g F	2,2 ZU	1,3 SA	6,8 BE																																																																																																			
		3,5,9	2,8 F	16,0 KH	5,6 EW																																																																																																				
G	A1,G,I,9	344kJ	0,6 g F	0,5 ZU	0,7 SA	7,2 BE																																																																																																			
		3,2 F	16,3 KH	4,8 EW																																																																																																					
F	A1,D,G,I,9	288kJ	0,5 g F	1,9 ZU	1,6 SA	3,7 BE																																																																																																			
		1,3 F	8,4 KH	5,2 EW																																																																																																					
S	A1,C,I,I,5	288kJ	0,6 g F	1,3 ZU	0,3 SA	4,3 BE																																																																																																			
		1,6 F	9,2 KH	3,6 EW																																																																																																					
G	A1,F,G,I,9	273kJ	0,2 g F	0,9 ZU	1,5 SA	3,9 BE																																																																																																			
		0,8 F	8,7 KH	5,1 EW																																																																																																					
S	A1,I,9	279kJ	0,0 g F	2,1 ZU	1,8 SA	3,9 BE																																																																																																			
		1,0 F	8,8 KH	5,3 EW																																																																																																					
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat LVK <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>502kJ</td><td>1,4 g F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>7,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9</td><td>3,4 F</td><td>16,5 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,9	502kJ	1,4 g F	1,9 ZU	1,6 SA	7,6 BE			2,4,5,9	3,4 F	16,5 KH	5,0 EW		Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch LVK <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>559kJ</td><td>2,8 g F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,2 F</td><td>13,4 KH</td><td>7,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	559kJ	2,8 g F	1,4 ZU	0,7 SA	6,1 BE			5,2 F	13,4 KH	7,5 EW			Cevapcici vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,9</td><td>499kJ</td><td>2,1 g F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5</td><td>5,3 F</td><td>13,0 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I,9	499kJ	2,1 g F	2,5 ZU	1,1 SA	5,9 BE			2,3,5	5,3 F	13,0 KH	4,4 EW		Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,9</td><td>594kJ</td><td>3,0 g F</td><td>3,2 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,4,5</td><td>6,9 F</td><td>16,8 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I,9	594kJ	3,0 g F	3,2 ZU	0,4 SA	7,2 BE			2,3,4,5	6,9 F	16,8 KH	3,1 EW		Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I,9</td><td>478kJ</td><td>1,4 g F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>6,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>3,4 F</td><td>15,6 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,I,9	478kJ	1,4 g F	2,8 ZU	1,3 SA	6,6 BE			2,3,5,9	3,4 F	15,6 KH	5,2 EW		Italienischer Gemüseintopf <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,5</td><td>250kJ</td><td>0,3 g F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>10,9 KH</td><td>1,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,5	250kJ	0,3 g F	1,9 ZU	0,5 SA	4,6 BE			0,8 F	10,9 KH	1,5 EW			Linsen-Bolognese mit Nudeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>395kJ</td><td>0,1 g F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,4 F</td><td>18,1 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I	395kJ	0,1 g F	1,5 ZU	1,1 SA	7,3 BE			0,4 F	18,1 KH	3,8 EW		
S	A1,G,I,9	502kJ	1,4 g F	1,9 ZU	1,6 SA	7,6 BE																																																																																																			
		2,4,5,9	3,4 F	16,5 KH	5,0 EW																																																																																																				
S	A1,G,I,5,9	559kJ	2,8 g F	1,4 ZU	0,7 SA	6,1 BE																																																																																																			
		5,2 F	13,4 KH	7,5 EW																																																																																																					
R	A1,C,I,9	499kJ	2,1 g F	2,5 ZU	1,1 SA	5,9 BE																																																																																																			
		2,3,5	5,3 F	13,0 KH	4,4 EW																																																																																																				
S	A1,C,I,9	594kJ	3,0 g F	3,2 ZU	0,4 SA	7,2 BE																																																																																																			
		2,3,4,5	6,9 F	16,8 KH	3,1 EW																																																																																																				
G	A1,C,G,I,I,9	478kJ	1,4 g F	2,8 ZU	1,3 SA	6,6 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	3,4 F	15,6 KH	5,2 EW																																																																																																				
V	A1,I,5	250kJ	0,3 g F	1,9 ZU	0,5 SA	4,6 BE																																																																																																			
		0,8 F	10,9 KH	1,5 EW																																																																																																					
V	A1,I	395kJ	0,1 g F	1,5 ZU	1,1 SA	7,3 BE																																																																																																			
		0,4 F	18,1 KH	3,8 EW																																																																																																					
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis LVK <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>378kJ</td><td>1,3 g F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9</td><td>2,5 F</td><td>11,6 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,9	378kJ	1,3 g F	1,8 ZU	1,1 SA	6,0 BE			2,9	2,5 F	11,6 KH	6,0 EW		Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln LVK <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>264kJ</td><td>0,2 g F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>7,4 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,9	264kJ	0,2 g F	1,4 ZU	1,7 SA	3,3 BE			0,9 F	7,4 KH	5,4 EW			Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat LVK <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>380kJ</td><td>1,4 g F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>9,9 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,9	380kJ	1,4 g F	2,4 ZU	1,7 SA	4,5 BE			3,2 F	9,9 KH	5,2 EW			Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 1,00 € <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>470kJ</td><td>0,5 g F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>11,4 KH</td><td>9,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,I,5,9	470kJ	0,5 g F	1,1 ZU	1,7 SA	5,0 BE			2,4 F	11,4 KH	9,7 EW			Backfischfilet auf delikater Sensauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,C,D,G,I,9</td><td>418kJ</td><td>1,3 g F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>3,2 F</td><td>12,4 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,C,D,G,I,9	418kJ	1,3 g F	2,0 ZU	1,7 SA	5,2 BE			2,3,5,9	3,2 F	12,4 KH	4,8 EW		Rindergeschmortes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,3,5</td><td>321kJ</td><td>0,3 g F</td><td>1,4 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,3 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,3,5	321kJ	0,3 g F	1,4 ZU	2,1 SA	3,6 BE			1,4 F	8,3 KH	6,9 EW			Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,9</td><td>444kJ</td><td>0,4 g F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5,9</td><td>3,3 F</td><td>12,6 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F,G,I,9	444kJ	0,4 g F	1,9 ZU	1,0 SA	5,7 BE			1,5,9	3,3 F	12,6 KH	6,0 EW	
F	A1,D,G,I,9	378kJ	1,3 g F	1,8 ZU	1,1 SA	6,0 BE																																																																																																			
		2,9	2,5 F	11,6 KH	6,0 EW																																																																																																				
S	A1,G,I,9	264kJ	0,2 g F	1,4 ZU	1,7 SA	3,3 BE																																																																																																			
		0,9 F	7,4 KH	5,4 EW																																																																																																					
F	A1,D,G,I,9	380kJ	1,4 g F	2,4 ZU	1,7 SA	4,5 BE																																																																																																			
		3,2 F	9,9 KH	5,2 EW																																																																																																					
R	A1,G,I,5,9	470kJ	0,5 g F	1,1 ZU	1,7 SA	5,0 BE																																																																																																			
		2,4 F	11,4 KH	9,7 EW																																																																																																					
F	A1,C,D,G,I,9	418kJ	1,3 g F	2,0 ZU	1,7 SA	5,2 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	3,2 F	12,4 KH	4,8 EW																																																																																																				
R	A1,I,3,5	321kJ	0,3 g F	1,4 ZU	2,1 SA	3,6 BE																																																																																																			
		1,4 F	8,3 KH	6,9 EW																																																																																																					
G	A1,C,F,G,I,9	444kJ	0,4 g F	1,9 ZU	1,0 SA	5,7 BE																																																																																																			
		1,5,9	3,3 F	12,6 KH	6,0 EW																																																																																																				
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,I,3</td><td>435kJ</td><td>0,1 g F</td><td>4,8 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>8,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,4 F</td><td>22,1 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,F,I,3	435kJ	0,1 g F	4,8 ZU	1,3 SA	8,4 BE			0,4 F	22,1 KH	2,6 EW			Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>357kJ</td><td>0,7 g F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>3,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,9</td><td>3,8 F</td><td>7,9 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,9	357kJ	0,7 g F	1,2 ZU	0,7 SA	3,2 BE			5,9	3,8 F	7,9 KH	4,5 EW		Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken LVK <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>745kJ</td><td>1,6 g F</td><td>2,5 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>13,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>30,6 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	745kJ	1,6 g F	2,5 ZU	0,5 SA	13,8 BE			2,7 F	30,6 KH	6,8 EW			Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce LVK <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>493kJ</td><td>1,3 g F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>19,0 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	493kJ	1,3 g F	1,5 ZU	1,6 SA	7,3 BE			2,5 F	19,0 KH	4,5 EW			Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree LVK <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,9</td><td>445kJ</td><td>0,8 g F</td><td>2,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,5,9</td><td>4,2 F</td><td>14,1 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,9	445kJ	0,8 g F	2,6 ZU	0,9 SA	6,0 BE			4,5,9	4,2 F	14,1 KH	2,3 EW																															
V	A1,F,I,3	435kJ	0,1 g F	4,8 ZU	1,3 SA	8,4 BE																																																																																																			
		0,4 F	22,1 KH	2,6 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,I,9	357kJ	0,7 g F	1,2 ZU	0,7 SA	3,2 BE																																																																																																			
		5,9	3,8 F	7,9 KH	4,5 EW																																																																																																				
V	A1,G,I,5,9	745kJ	1,6 g F	2,5 ZU	0,5 SA	13,8 BE																																																																																																			
		2,7 F	30,6 KH	6,8 EW																																																																																																					
V	A1,G,I,5,9	493kJ	1,3 g F	1,5 ZU	1,6 SA	7,3 BE																																																																																																			
		2,5 F	19,0 KH	4,5 EW																																																																																																					
V	A1,G,I,9	445kJ	0,8 g F	2,6 ZU	0,9 SA	6,0 BE																																																																																																			
		4,5,9	4,2 F	14,1 KH	2,3 EW																																																																																																				
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,5</td><td>283kJ</td><td>0,5 g F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,0 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,5	283kJ	0,5 g F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE			1,6 F	9,0 KH	4,0 EW			Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>274kJ</td><td>0,6 g F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>8,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,0 F</td><td>20,5 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,I,9	274kJ	0,6 g F	0,6 ZU	1,6 SA	8,1 BE			4,0 F	20,5 KH	5,6 EW			Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel <table border="1"> <tr><td>S</td><td>I,2,4,5</td><td>376kJ</td><td>1,4 g F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>8,3 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	I,2,4,5	376kJ	1,4 g F	0,6 ZU	0,8 SA	4,0 BE			4,2 F	8,3 KH	4,1 EW			Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasserler <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,5</td><td>243kJ</td><td>0,4 g F</td><td>1,6 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,9 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,2,5	243kJ	0,4 g F	1,6 ZU	2,1 SA	3,6 BE			1,0 F	7,9 KH	4,0 EW			Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,5</td><td>267kJ</td><td>0,5 g F</td><td>0,1 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,5	267kJ	0,5 g F	0,1 ZU	0,6 SA	3,8 BE			1,1 F	8,4 KH	3,9 EW																																
R	A1,I,5	283kJ	0,5 g F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE																																																																																																			
		1,6 F	9,0 KH	4,0 EW																																																																																																					
R	A1,G,I,9	274kJ	0,6 g F	0,6 ZU	1,6 SA	8,1 BE																																																																																																			
		4,0 F	20,5 KH	5,6 EW																																																																																																					
S	I,2,4,5	376kJ	1,4 g F	0,6 ZU	0,8 SA	4,0 BE																																																																																																			
		4,2 F	8,3 KH	4,1 EW																																																																																																					
S	A1,I,2,5	243kJ	0,4 g F	1,6 ZU	2,1 SA	3,6 BE																																																																																																			
		1,0 F	7,9 KH	4,0 EW																																																																																																					
S	A1,I,5	267kJ	0,5 g F	0,1 ZU	0,6 SA	3,8 BE																																																																																																			
		1,1 F	8,4 KH	3,9 EW																																																																																																					
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Pizzabuletta mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,I,9</td><td>861kJ</td><td>5,4 g F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>13,2 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F,G,I,I,9	861kJ	5,4 g F	0,9 ZU	1,0 SA	4,2 BE			2,3,5,9	13,2 F	12,8 KH	8,7 EW		Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,9</td><td>300kJ</td><td>1,2 g F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>0,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>3,7 F</td><td>3,3 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,9	300kJ	1,2 g F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE			2,3,5,9	3,7 F	3,3 KH	5,7 EW		FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,9</td><td>447kJ</td><td>0,8 g F</td><td>2,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>3,7 F</td><td>10,4 KH</td><td>7,4 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F,G,I,9	447kJ	0,8 g F	2,5 ZU	0,4 SA	2,9 BE			2,3,5,9	3,7 F	10,4 KH	7,4 EW		Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing LVK <table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,9</td><td>331kJ</td><td>1,5 g F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>0,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>3,5 F</td><td>3,4 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td></tr> </table>	F	C,D,G,I,9	331kJ	1,5 g F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE			2,3,5,9	3,5 F	3,4 KH	5,1 EW		Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,G,9</td><td>816kJ</td><td>6,2 g F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,4,5,9</td><td>15,0 F</td><td>8,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,G,9	816kJ	6,2 g F	1,5 ZU	1,2 SA	2,9 BE			2,3,4,5,9	15,0 F	8,3 KH	5,9 EW																															
G	A1,C,F,G,I,I,9	861kJ	5,4 g F	0,9 ZU	1,0 SA	4,2 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	13,2 F	12,8 KH	8,7 EW																																																																																																				
S	C,G,I,9	300kJ	1,2 g F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	3,7 F	3,3 KH	5,7 EW																																																																																																				
G	A1,C,F,G,I,9	447kJ	0,8 g F	2,5 ZU	0,4 SA	2,9 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	3,7 F	10,4 KH	7,4 EW																																																																																																				
F	C,D,G,I,9	331kJ	1,5 g F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	3,5 F	3,4 KH	5,1 EW																																																																																																				
S	A1,A2,G,9	816kJ	6,2 g F	1,5 ZU	1,2 SA	2,9 BE																																																																																																			
		2,3,4,5,9	15,0 F	8,3 KH	5,9 EW																																																																																																				
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott LVK <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,5,9</td><td>453kJ</td><td>0,7 g F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,9 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,5,9	453kJ	0,7 g F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE			1,5 F	20,9 KH	2,5 EW			Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,9</td><td>548kJ</td><td>0,7 g F</td><td>10,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>9,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,9	548kJ	0,7 g F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE			2,6 F	22,1 KH	3,7 EW			feiner Grießbrei mit roter Grütze LVK <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>555kJ</td><td>1,1 g F</td><td>18,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>24,7 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	555kJ	1,1 g F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE			2,3 F	24,7 KH	2,8 EW			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,9</td><td>723kJ</td><td>1,3 g F</td><td>13,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,7 F</td><td>25,9 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,9	723kJ	1,3 g F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE			4,7 F	25,9 KH	6,6 EW			Mandarinenmilchreis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,9</td><td>472kJ</td><td>1,0 g F</td><td>12,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>21,0 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,9	472kJ	1,0 g F	12,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE			1,9 F	21,0 KH	3,0 EW			Quarkkeulchen mit Vanillesauce LVK <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>634kJ</td><td>1,2 g F</td><td>17,0 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>26,2 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	634kJ	1,2 g F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE			3,5 F	26,2 KH	4,0 EW			Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott LVK <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,9</td><td>443kJ</td><td>0,7 g F</td><td>13,4 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>20,5 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,9	443kJ	0,7 g F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE			1,6 F	20,5 KH	2,4 EW		
V	G,5,9	453kJ	0,7 g F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE																																																																																																			
		1,5 F	20,9 KH	2,5 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,9	548kJ	0,7 g F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE																																																																																																			
		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW																																																																																																					
V	A1,G,5,9	555kJ	1,1 g F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE																																																																																																			
		2,3 F	24,7 KH	2,8 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,9	723kJ	1,3 g F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE																																																																																																			
		4,7 F	25,9 KH	6,6 EW																																																																																																					
V	G,9	472kJ	1,0 g F	12,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE																																																																																																			
		1,9 F	21,0 KH	3,0 EW																																																																																																					
V	A1,G,5,9	634kJ	1,2 g F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE																																																																																																			
		3,5 F	26,2 KH	4,0 EW																																																																																																					
V	G,9	443kJ	0,7 g F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE																																																																																																			
		1,6 F	20,5 KH	2,4 EW																																																																																																					
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,9</td><td>612kJ</td><td>3,5 g F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>8,1 F</td><td>12,3 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,9	612kJ	3,5 g F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE			8,1 F	12,3 KH	6,0 EW			Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,G,9</td><td>1043kJ</td><td>6,4 g F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>2,4,9</td><td>11,3 F</td><td>27,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,G,9	1043kJ	6,4 g F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE	G		2,4,9	11,3 F	27,1 KH	8,5 EW		Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,9</td><td>980kJ</td><td>4,1 g F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,I,2,3,9</td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,C,G,9	980kJ	4,1 g F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE			1,I,2,3,9	15,9 F	14,6 KH	7,9 EW		Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>942kJ</td><td>6,3 g F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>16,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,9	942kJ	6,3 g F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE			2,3,5,9	16,4 F	11,3 KH	8,4 EW		Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,2,3,4</td><td>661kJ</td><td>2,1 g F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td></td><td>8,7 F</td><td>11,5 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,D,2,3,4	661kJ	2,1 g F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE	F		8,7 F	11,5 KH	8,2 EW			Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C,I,9</td><td>1003kJ</td><td>8,9 g F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>2,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,4,5</td><td>20,5 F</td><td>8,1 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,C,I,9	1003kJ	8,9 g F	0,9 ZU	1,2 SA	2,8 BE			2,3,4,5	20,5 F	8,1 KH	5,7 EW		Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>964kJ</td><td>7,4 g F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>16,6 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,9	964kJ	7,4 g F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE			2,3,5,9	16,6 F	12,8 KH	8,1 EW	
S	C,G,I,9	612kJ	3,5 g F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE																																																																																																			
		8,1 F	12,3 KH	6,0 EW																																																																																																					
S	A1,A2,G,9	1043kJ	6,4 g F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE																																																																																																			
G		2,4,9	11,3 F	27,1 KH	8,5 EW																																																																																																				
S	A1,A2,C,G,9	980kJ	4,1 g F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE																																																																																																			
		1,I,2,3,9	15,9 F	14,6 KH	7,9 EW																																																																																																				
G	A1,C,G,I,9	942kJ	6,3 g F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	16,4 F	11,3 KH	8,4 EW																																																																																																				
S	A1,D,2,3,4	661kJ	2,1 g F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE																																																																																																			
F		8,7 F	11,5 KH	8,2 EW																																																																																																					
S	A1,A2,C,I,9	1003kJ	8,9 g F	0,9 ZU	1,2 SA	2,8 BE																																																																																																			
		2,3,4,5	20,5 F	8,1 KH	5,7 EW																																																																																																				
S	A1,C,G,I,9	964kJ	7,4 g F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	16,6 F	12,8 KH	8,1 EW																																																																																																				

seit 1989
GLORIA
für Menü-Bringdienst
 030-456 0810
 Fax 030-455 9093
 www.gloria-menue.de

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!
Menüpreise „all inclusive“:
 Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!
 Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.
 Menüs mit diesem Zeichen **LVK** sind geeignet für
Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.



enthält: 1= Geschmackverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärz, 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]= Krabbiere / Krebstiere, [C]= Eier / Eizutensilien, [D]= Fisch / Fischzutensilien, [E]= Erdnüsse / Erdnusszutensilien, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Milch / Milchprodukte, [I]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [J]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [K]= Samen / Samenpulver, [L]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [M]= Weizen / Weizenprodukte, [N]= Weizen / Weizenprodukte, [O]= Weizen / Weizenprodukte, [P]= Weizen / Weizenprodukte, [Q]= Weizen / Weizenprodukte, [R]= Weizen / Weizenprodukte, [S]= Weizen / Weizenprodukte, [T]= Weizen / Weizenprodukte, [U]= Weizen / Weizenprodukte, [V]= Weizen / Weizenprodukte, [W]= Weizen / Weizenprodukte, [X]= Weizen / Weizenprodukte, [Y]= Weizen / Weizenprodukte, [Z]= Weizen / Weizenprodukte, [AA]= Weizen / Weizenprodukte, [AB]= Weizen / Weizenprodukte, [AC]= Weizen / Weizenprodukte, [AD]= Weizen / Weizenprodukte, [AE]= Weizen / Weizenprodukte, [AF]= Weizen / Weizenprodukte, [AG]= Weizen / Weizenprodukte, [AH]= Weizen / Weizenprodukte, [AI]= Weizen / Weizenprodukte, [AJ]= Weizen / Weizenprodukte, [AK]= Weizen / Weizenprodukte, [AL]= Weizen / Weizenprodukte, [AM]= Weizen / Weizenprodukte, [AN]= Weizen / Weizenprodukte, [AO]= Weizen / Weizenprodukte, [AP]= Weizen / Weizenprodukte, [AQ]= Weizen / Weizenprodukte, [AR]= Weizen / Weizenprodukte, [AS]= Weizen / Weizenprodukte, [AT]= Weizen / Weizenprodukte, [AU]= Weizen / Weizenprodukte, [AV]= Weizen / Weizenprodukte, [AW]= Weizen / Weizenprodukte, [AX]= Weizen / Weizenprodukte, [AY]= Weizen / Weizenprodukte, [AZ]= Weizen / Weizenprodukte, [BA]= Weizen / Weizenprodukte, [BB]= Weizen / Weizenprodukte, [BC]= Weizen / Weizenprodukte, [BD]= Weizen / Weizenprodukte, [BE]= Weizen / Weizenprodukte, [BF]= Weizen / Weizenprodukte, [BG]= Weizen / Weizenprodukte, [BH]= Weizen / Weizenprodukte, [BI]= Weizen / Weizenprodukte, [BJ]= Weizen / Weizenprodukte, [BK]= Weizen / Weizenprodukte, [BL]= Weizen / Weizenprodukte, [BM]= Weizen / Weizenprodukte, [BN]= Weizen / Weizenprodukte, [BO]= Weizen / Weizenprodukte, [BP]= Weizen / Weizenprodukte, [BQ]= Weizen / Weizenprodukte, [BR]= Weizen / Weizenprodukte, [BS]= Weizen / Weizenprodukte, [BT]= Weizen / Weizenprodukte, [BU]= Weizen / Weizenprodukte, [BV]= Weizen / Weizenprodukte, [BW]= Weizen / Weizenprodukte, [BX]= Weizen / Weizenprodukte, [BY]= Weizen / Weizenprodukte, [BZ]= Weizen / Weizenprodukte, [CA]= Weizen / Weizenprodukte, [CB]= Weizen / Weizenprodukte, [CC]= Weizen / Weizenprodukte, [CD]= Weizen / Weizenprodukte, [CE]= Weizen / Weizenprodukte, [CF]= Weizen / Weizenprodukte, [CG]= Weizen / Weizenprodukte, [CH]= Weizen / Weizenprodukte, [CI]= Weizen / Weizenprodukte, [CJ]= Weizen / Weizenprodukte, [CK]= Weizen / Weizenprodukte, [CL]= Weizen / Weizenprodukte, [CM]= Weizen / Weizenprodukte, [CN]= Weizen / Weizenprodukte, [CO]= Weizen / Weizenprodukte, [CP]= Weizen / Weizenprodukte, [CQ]= Weizen / Weizenprodukte, [CR]= Weizen / Weizenprodukte, [CS]= Weizen / Weizenprodukte, [CT]= Weizen / Weizenprodukte, [CU]= Weizen / Weizenprodukte, [CV]= Weizen / Weizenprodukte, [CW]= Weizen / Weizenprodukte, [CX]= Weizen / Weizenprodukte, [CY]= Weizen / Weizenprodukte, [CZ]= Weizen / Weizenprodukte, [DA]= Weizen / Weizenprodukte, [DB]= Weizen / Weizenprodukte, [DC]= Weizen / Weizenprodukte, [DD]= Weizen / Weizenprodukte, [DE]= Weizen / Weizenprodukte, [DF]= Weizen / Weizenprodukte, [DG]= Weizen / Weizenprodukte, [DH]= Weizen / Weizenprodukte, [DI]= Weizen / Weizenprodukte, [DJ]= Weizen / Weizenprodukte, [DK]= Weizen / Weizenprodukte, [DL]= Weizen / Weizenprodukte, [DM]= Weizen / Weizenprodukte, [DN]= Weizen / Weizenprodukte, [DO]= Weizen / Weizenprodukte, [DP]= Weizen / Weizenprodukte, [DQ]= Weizen / Weizenprodukte, [DR]= Weizen / Weizenprodukte, [DS]= Weizen / Weizenprodukte, [DT]= Weizen / Weizenprodukte, [DU]= Weizen / Weizenprodukte, [DV]= Weizen / Weizenprodukte, [DW]= Weizen / Weizenprodukte, [DX]= Weizen / Weizenprodukte, [DY]= Weizen / Weizenprodukte, [DZ]= Weizen / Weizenprodukte, [EA]= Weizen / Weizenprodukte, [EB]= Weizen / Weizenprodukte, [EC]= Weizen / Weizenprodukte, [ED]= Weizen / Weizenprodukte, [EE]= Weizen / Weizenprodukte, [EF]= Weizen / Weizenprodukte, [EG]= Weizen / Weizenprodukte, [EH]= Weizen / Weizenprodukte, [EI]= Weizen / Weizenprodukte, [EJ]= Weizen / Weizenprodukte, [EK]= Weizen / Weizenprodukte, [EL]= Weizen / Weizenprodukte, [EM]= Weizen / Weizenprodukte, [EN]= Weizen / Weizenprodukte, [EO]= Weizen / Weizenprodukte, [EP]= Weizen / Weizenprodukte, [EQ]= Weizen / Weizenprodukte, [ER]= Weizen / Weizenprodukte, [ES]= Weizen / Weizenprodukte, [ET]= Weizen / Weizenprodukte, [EU]= Weizen / Weizenprodukte, [EV]= Weizen / Weizenprodukte, [EW]= Weizen / Weizenprodukte, [EX]= Weizen / Weizenprodukte, [EY]= Weizen / Weizenprodukte, [EZ]= Weizen / Weizenprodukte, [FA]= Weizen / Weizenprodukte, [FB]= Weizen / Weizenprodukte, [FC]= Weizen / Weizenprodukte, [FD]= Weizen / Weizenprodukte, [FE]= Weizen / Weizenprodukte, [FF]= Weizen / Weizenprodukte, [FG]= Weizen / Weizenprodukte, [FH]= Weizen / Weizenprodukte, [FI]= Weizen / Weizenprodukte, [FJ]= Weizen / Weizenprodukte, [FK]= Weizen / Weizenprodukte, [FL]= Weizen / Weizenprodukte, [FM]= Weizen / Weizenprodukte, [FN]= Weizen / Weizenprodukte, [FO]= Weizen / Weizenprodukte, [FP]= Weizen / Weizenprodukte, [FQ]= Weizen / Weizenprodukte, [FR]= Weizen / Weizenprodukte, [FS]= Weizen / Weizenprodukte, [FT]= Weizen / Weizenprodukte, [FU]= Weizen / Weizenprodukte, [FV]= Weizen / Weizenprodukte, [FW]= Weizen / Weizenprodukte, [FX]= Weizen / Weizenprodukte,