


Speiseplan 8. KW	Montag, 19.02.24	Dienstag, 20.02.24	Mittwoch, 21.02.24	Donnerstag, 22.02.24	Freitag, 23.02.24	Samstag, 24.02.24	Sonntag, 25.02.24																																																																																																		
<b>Tagesgericht</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,I,LS</td><td>438kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>10,0 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,I,LS	438kJ	1,1 g.F	1,2 ZU	1,8 SA	4,5 BE			2,7 F	10,0 KH	6,0 EW			<b>Heisse Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G</td><td>485kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9</td><td>7,0 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,G	485kJ	0,7 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	4,1 BE			2,4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW		<b>Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>305kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>10,5 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,I	305kJ	0,4 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,9 BE			1,7 F	10,5 KH	3,5 EW			<b>Geflügel-Schasklikpfanne</b> mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,I,3</td><td>417kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>15,7 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,I,3	417kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE			1,4 F	15,7 KH	5,7 EW			<b>Wiener Würstchen</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,I</td><td>398kJ</td><td>1,7 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>2,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5,9</td><td>4,1 F</td><td>10,2 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,I	398kJ	1,7 g.F	1,8 ZU	2,2 SA	4,8 BE			2,5,9	4,1 F	10,2 KH	3,3 EW		<b>Herzhafter Kasselerucken</b> in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,2,5</td><td>304kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>8,5 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,2,5	304kJ	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	4,0 BE			2,4 F	8,5 KH	3,9 EW			<b>Gefüllte Hackfleischrolle</b> in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,3,9</td><td>487kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>6,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,7 F</td><td>13,5 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,3,9	487kJ	1,6 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	6,0 BE			4,7 F	13,5 KH	4,6 EW		
S	A1,C,I,LS	438kJ	1,1 g.F	1,2 ZU	1,8 SA	4,5 BE																																																																																																			
		2,7 F	10,0 KH	6,0 EW																																																																																																					
S	A1,G	485kJ	0,7 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	4,1 BE																																																																																																			
		2,4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW																																																																																																				
G	A1,I	305kJ	0,4 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,9 BE																																																																																																			
		1,7 F	10,5 KH	3,5 EW																																																																																																					
G	A1,F,I,3	417kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE																																																																																																			
		1,4 F	15,7 KH	5,7 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,I	398kJ	1,7 g.F	1,8 ZU	2,2 SA	4,8 BE																																																																																																			
		2,5,9	4,1 F	10,2 KH	3,3 EW																																																																																																				
S	A1,I,2,5	304kJ	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	4,0 BE																																																																																																			
		2,4 F	8,5 KH	3,9 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,3,9	487kJ	1,6 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	6,0 BE																																																																																																			
		4,7 F	13,5 KH	4,6 EW																																																																																																					
<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Geflügeleber</b> in Zwiebel-Apfel-Sauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>308kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>7,8 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,5,9	308kJ	0,8 g.F	2,5 ZU	0,7 SA	3,7 BE			2,1 F	7,8 KH	5,5 EW			<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>323kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>8,6 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,9	323kJ	0,2 g.F	1,2 ZU	1,6 SA	3,9 BE			1,6 F	8,6 KH	6,1 EW			<b>Bratwurst</b> in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>433kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>8,0 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,9	433kJ	2,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,7 BE			6,1 F	8,0 KH	3,7 EW			<b>Fischfilet (natur)</b> auf feiner Kräuterbutter dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>307kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>8,5 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I,9	307kJ	0,9 g.F	1,3 ZU	1,5 SA	3,8 BE			1,9 F	8,5 KH	5,0 EW			<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>383kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,9</td><td>4,2 F</td><td>9,3 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I,I	383kJ	1,0 g.F	2,3 ZU	0,7 SA	4,3 BE			5,9	4,2 F	9,3 KH	3,4 EW		<b>Klassischer Möhreintopf</b> mit pikanter Rinderbulette <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,I,5</td><td>341kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>8,8 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,I,5	341kJ	1,2 g.F	2,3 ZU	0,5 SA	4,4 BE			2,9 F	8,8 KH	4,7 EW			<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,I</td><td>295kJ</td><td>0,0 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,8 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,I	295kJ	0,0 g.F	1,2 ZU	1,9 SA	3,5 BE			1,0 F	7,8 KH	5,8 EW		
G	A1,G,I,5,9	308kJ	0,8 g.F	2,5 ZU	0,7 SA	3,7 BE																																																																																																			
		2,1 F	7,8 KH	5,5 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,9	323kJ	0,2 g.F	1,2 ZU	1,6 SA	3,9 BE																																																																																																			
		1,6 F	8,6 KH	6,1 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,9	433kJ	2,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,7 BE																																																																																																			
		6,1 F	8,0 KH	3,7 EW																																																																																																					
F	A1,D,G,I,9	307kJ	0,9 g.F	1,3 ZU	1,5 SA	3,8 BE																																																																																																			
		1,9 F	8,5 KH	5,0 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,I,I	383kJ	1,0 g.F	2,3 ZU	0,7 SA	4,3 BE																																																																																																			
		5,9	4,2 F	9,3 KH	3,4 EW																																																																																																				
R	A1,C,I,5	341kJ	1,2 g.F	2,3 ZU	0,5 SA	4,4 BE																																																																																																			
		2,9 F	8,8 KH	4,7 EW																																																																																																					
S	A1,I,I	295kJ	0,0 g.F	1,2 ZU	1,9 SA	3,5 BE																																																																																																			
		1,0 F	7,8 KH	5,8 EW																																																																																																					
<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>924kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>6,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>14,7 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,I	924kJ	0,9 g.F	2,4 ZU	1,3 SA	6,9 BE			1,8 F	14,7 KH	3,9 EW			<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>481kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>7,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>16,1 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,I,1,3	481kJ	0,9 g.F	2,7 ZU	1,5 SA	7,0 BE			2,7 F	16,1 KH	6,2 EW			<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>418kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,9</td><td>3,7 F</td><td>11,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I	418kJ	0,7 g.F	2,1 ZU	0,9 SA	4,7 BE			5,9	3,7 F	11,7 KH	4,4 EW		<b>Spirellis</b> mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,2,4</td><td>410kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>7,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>16,5 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,2,4	410kJ	0,2 g.F	2,2 ZU	0,3 SA	7,3 BE			1,5 F	16,5 KH	4,0 EW			<b>Hähnchenfleisch süß sauer</b> mit Chinagemüse und Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,I,3</td><td>406kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>6,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>16,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,I,3	406kJ	0,3 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	6,2 BE			1,2 F	16,3 KH	4,9 EW			<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>385kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,8 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,I	385kJ	0,2 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	6,6 BE			1,2 F	15,8 KH	3,9 EW			<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,5,9</td><td>645kJ</td><td>1,8 g.F</td><td>12,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>9,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,6 F</td><td>21,7 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,5,9	645kJ	1,8 g.F	12,1 ZU	0,5 SA	9,1 BE			5,6 F	21,7 KH	4,0 EW		
S	A1,C,I	924kJ	0,9 g.F	2,4 ZU	1,3 SA	6,9 BE																																																																																																			
		1,8 F	14,7 KH	3,9 EW																																																																																																					
R	A1,C,I,1,3	481kJ	0,9 g.F	2,7 ZU	1,5 SA	7,0 BE																																																																																																			
		2,7 F	16,1 KH	6,2 EW																																																																																																					
F	A1,D,G,I	418kJ	0,7 g.F	2,1 ZU	0,9 SA	4,7 BE																																																																																																			
		5,9	3,7 F	11,7 KH	4,4 EW																																																																																																				
S	A1,I,2,4	410kJ	0,2 g.F	2,2 ZU	0,3 SA	7,3 BE																																																																																																			
		1,5 F	16,5 KH	4,0 EW																																																																																																					
G	A1,F,I,3	406kJ	0,3 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	6,2 BE																																																																																																			
		1,2 F	16,3 KH	4,9 EW																																																																																																					
V	A1,I	385kJ	0,2 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	6,6 BE																																																																																																			
		1,2 F	15,8 KH	3,9 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,5,9	645kJ	1,8 g.F	12,1 ZU	0,5 SA	9,1 BE																																																																																																			
		5,6 F	21,7 KH	4,0 EW																																																																																																					
<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Lummerbraten</b> vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,5</td><td>286kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>8,1 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,5	286kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,6 BE			1,1 F	8,1 KH	5,6 EW			<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,5</td><td>382kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>4,3 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>5,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>11,4 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,5	382kJ	0,2 g.F	4,3 ZU	2,0 SA	5,3 BE			1,5 F	11,4 KH	6,9 EW			<b>Piccata Napoli</b> zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>556kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>7,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,0 F</td><td>17,8 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,I	556kJ	0,7 g.F	1,7 ZU	1,6 SA	7,0 BE			4,0 F	17,8 KH	6,0 EW			<b>Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet</b> in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>272kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>7,6 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,5,9	272kJ	0,2 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,4 BE			0,7 F	7,6 KH	6,1 EW			<b>Hoki-Fischfilet paniert</b> in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>392kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>5,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,9</td><td>2,5 F</td><td>11,6 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I	392kJ	0,8 g.F	1,6 ZU	1,8 SA	5,3 BE			5,9	2,5 F	11,6 KH	5,4 EW		<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,5,9</td><td>383kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>5,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>11,8 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,G,I,5,9	383kJ	0,5 g.F	1,6 ZU	2,1 SA	5,7 BE			1,7 F	11,8 KH	6,9 EW			<b>Grüne Tagliatelle</b> mit Hack und Champignons in Sauerrahm <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,F,G,I</td><td>524kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4,9</td><td>5,8 F</td><td>11,5 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td></tr></table>	R	A1,C,F,G,I	524kJ	2,3 g.F	1,2 ZU	2,2 SA	4,8 BE			1,4,9	5,8 F	11,5 KH	6,4 EW	
S	A1,I,5	286kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,6 BE																																																																																																			
		1,1 F	8,1 KH	5,6 EW																																																																																																					
R	A1,5	382kJ	0,2 g.F	4,3 ZU	2,0 SA	5,3 BE																																																																																																			
		1,5 F	11,4 KH	6,9 EW																																																																																																					
G	A1,I	556kJ	0,7 g.F	1,7 ZU	1,6 SA	7,0 BE																																																																																																			
		4,0 F	17,8 KH	6,0 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,5,9	272kJ	0,2 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,4 BE																																																																																																			
		0,7 F	7,6 KH	6,1 EW																																																																																																					
F	A1,D,G,I	392kJ	0,8 g.F	1,6 ZU	1,8 SA	5,3 BE																																																																																																			
		5,9	2,5 F	11,6 KH	5,4 EW																																																																																																				
G	A1,F,G,I,5,9	383kJ	0,5 g.F	1,6 ZU	2,1 SA	5,7 BE																																																																																																			
		1,7 F	11,8 KH	6,9 EW																																																																																																					
R	A1,C,F,G,I	524kJ	2,3 g.F	1,2 ZU	2,2 SA	4,8 BE																																																																																																			
		1,4,9	5,8 F	11,5 KH	6,4 EW																																																																																																				
<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Maultaschen Vegetarisch</b> in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>524kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>3,8 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>7,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,9</td><td>4,2 F</td><td>15,9 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I,I	524kJ	2,2 g.F	3,8 ZU	1,5 SA	7,4 BE			5,9	4,2 F	15,9 KH	5,6 EW		<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,5,9</td><td>326kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>10,9 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,F,G,I,5,9	326kJ	0,8 g.F	2,4 ZU	0,4 SA	4,4 BE			2,2 F	10,9 KH	2,8 EW			<b>Gebratenes Gemüse</b> in gelber Currysauce mit Reis <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,5,9</td><td>337kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>15,8 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,F,G,I,5,9	337kJ	0,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	6,4 BE			0,8 F	15,8 KH	2,3 EW			<b>Drillinge</b> mit Schale dazu Schnittlauchquark <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,9</td><td>360kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>3,8 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>12,5 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	G,9	360kJ	0,2 g.F	3,8 ZU	0,6 SA	5,8 BE			0,9 F	12,5 KH	6,1 EW			<b>Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>370kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>10,1 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,5,9	370kJ	1,9 g.F	1,5 ZU	0,4 SA	4,6 BE			3,1 F	10,1 KH	4,2 EW																																
V	A1,C,G,I,I	524kJ	2,2 g.F	3,8 ZU	1,5 SA	7,4 BE																																																																																																			
		5,9	4,2 F	15,9 KH	5,6 EW																																																																																																				
V	A1,F,G,I,5,9	326kJ	0,8 g.F	2,4 ZU	0,4 SA	4,4 BE																																																																																																			
		2,2 F	10,9 KH	2,8 EW																																																																																																					
V	A1,F,G,I,5,9	337kJ	0,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	6,4 BE																																																																																																			
		0,8 F	15,8 KH	2,3 EW																																																																																																					
V	G,9	360kJ	0,2 g.F	3,8 ZU	0,6 SA	5,8 BE																																																																																																			
		0,9 F	12,5 KH	6,1 EW																																																																																																					
V	A1,G,I,5,9	370kJ	1,9 g.F	1,5 ZU	0,4 SA	4,6 BE																																																																																																			
		3,1 F	10,1 KH	4,2 EW																																																																																																					
<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Spaghetti Bolognese</b> dazu Gurkensalat <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,F,I,I</td><td>493kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>7,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3,5</td><td>3,4 F</td><td>16,8 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td></tr></table>	R	A1,C,F,I,I	493kJ	0,9 g.F	2,0 ZU	1,1 SA	7,6 BE			2,3,5	3,4 F	16,8 KH	4,8 EW		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischeneinlage <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			<b>GrünkohlGemüse Bürgerlich</b> mit Kartoffeln und Rinderbulette <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1,5</td><td>425kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>5,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>12,7 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,I,1,5	425kJ	1,1 g.F	0,7 ZU	1,9 SA	5,1 BE			2,9 F	12,7 KH	5,7 EW			<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wiener <table border="1"><tr><td>S</td><td>G,I,I,2,5,9</td><td>378kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>8,4 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	S	G,I,I,2,5,9	378kJ	1,6 g.F	1,3 ZU	1,5 SA	4,1 BE			4,1 F	8,4 KH	4,2 EW			<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>300kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5,9</td><td>1,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE			2,5,9	1,3 F	10,3 KH	4,3 EW		 <b>030-456 0810</b>  <b>030-455 9093</b>  <b>www.gloria-menue.de</b>																													
R	A1,C,F,I,I	493kJ	0,9 g.F	2,0 ZU	1,1 SA	7,6 BE																																																																																																			
		2,3,5	3,4 F	16,8 KH	4,8 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,C,I,1,5	425kJ	1,1 g.F	0,7 ZU	1,9 SA	5,1 BE																																																																																																			
		2,9 F	12,7 KH	5,7 EW																																																																																																					
S	G,I,I,2,5,9	378kJ	1,6 g.F	1,3 ZU	1,5 SA	4,1 BE																																																																																																			
		4,1 F	8,4 KH	4,2 EW																																																																																																					
S	A1,G,I	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																																			
		2,5,9	1,3 F	10,3 KH	4,3 EW																																																																																																				
<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M7</b> lila	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I</td><td>738kJ</td><td>4,2 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>10,1 F</td><td>13,3 KH</td><td>8,0 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G,I	738kJ	4,2 g.F	2,6 ZU	0,5 SA	4,5 BE			2,3,5,9	10,1 F	13,3 KH	8,0 EW		<b>Thunfischsalat nach Art des Hauses</b> mit frischen Salaten dazu French-Dressing <table border="1"><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,I</td><td>489kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>3,3 F</td><td>4,8 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td></tr></table>	F	C,D,G,I,I	489kJ	1,3 g.F	2,2 ZU	0,4 SA	1,3 BE			2,3,5,9	3,3 F	4,8 KH	6,8 EW		<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,2,9</td><td>475kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>2,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>10,8 KH</td><td>9,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,G,2,9	475kJ	0,5 g.F	1,8 ZU	0,9 SA	2,9 BE			3,2 F	10,8 KH	9,8 EW			<b>2 Buletten</b> mit Nudelsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>942kJ</td><td>6,7 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>15,3 F</td><td>14,0 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G,I,I	942kJ	6,7 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,5 BE			2,3,5,9	15,3 F	14,0 KH	8,4 EW		<b>Elsässer-Salat</b> Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing <table border="1"><tr><td>V</td><td>C,G,I</td><td>446kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>6,0 F</td><td>4,2 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td></tr></table>	V	C,G,I	446kJ	2,0 g.F	2,5 ZU	0,4 SA	1,3 BE			2,3,5,9	6,0 F	4,2 KH	2,3 EW		<p><b>Menüpreise „all inclusive“:</b> Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</p> <p>Menüs mit diesem Zeichen  sind geeignet für <b>Leichte Vollkost:</b> vollwertig, magenschonend und bekömmlich.</p>																													
S	A1,C,G,I	738kJ	4,2 g.F	2,6 ZU	0,5 SA	4,5 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	10,1 F	13,3 KH	8,0 EW																																																																																																				
F	C,D,G,I,I	489kJ	1,3 g.F	2,2 ZU	0,4 SA	1,3 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	3,3 F	4,8 KH	6,8 EW																																																																																																				
G	A1,F,G,2,9	475kJ	0,5 g.F	1,8 ZU	0,9 SA	2,9 BE																																																																																																			
		3,2 F	10,8 KH	9,8 EW																																																																																																					
S	A1,C,G,I,I	942kJ	6,7 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,5 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	15,3 F	14,0 KH	8,4 EW																																																																																																				
V	C,G,I	446kJ	2,0 g.F	2,5 ZU	0,4 SA	1,3 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	6,0 F	4,2 KH	2,3 EW																																																																																																				
<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <b>M8</b> weiß	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,5,9</td><td>601kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>14,6 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	G,5,9	601kJ	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE			1,6 F	22,1 KH	2,5 EW			<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,5,9</td><td>490kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>10,9 ZU</td><td>0,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>19,5 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,5,9	490kJ	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE			3,0 F	19,5 KH	3,2 EW			<b>Griesflammeri</b> Baden Baden mit Fruchtsoße <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>502kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>15,7 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>21,7 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,5,9	502kJ	1,1 g.F	15,7 ZU	0,1 SA	9,1 BE			2,3 F	21,7 KH	2,8 EW			<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,5,9</td><td>695kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>13,1 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>9,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>31,3 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,5,9	695kJ	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE			2,6 F	31,3 KH	4,0 EW			<b>Sahnegrißbrei</b> mit Waldfrüchten <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			<b>Milchreis</b> mit roter Grütze <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,5,9</td><td>514kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>16,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>24,4 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>	V	G,5,9	514kJ	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA	10,2 BE			1,5 F	24,4 KH	2,5 EW			<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G</td><td>876kJ</td><td>5,4 g.F</td><td>9,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>10,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9</td><td>11,1 F</td><td>24,5 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,G	876kJ	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA	10,3 BE			2,4,5,9	11,1 F	24,5 KH	3,0 EW	
V	G,5,9	601kJ	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE																																																																																																			
		1,6 F	22,1 KH	2,5 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,5,9	490kJ	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE																																																																																																			
		3,0 F	19,5 KH	3,2 EW																																																																																																					
V	A1,G,5,9	502kJ	1,1 g.F	15,7 ZU	0,1 SA	9,1 BE																																																																																																			
		2,3 F	21,7 KH	2,8 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,5,9	695kJ	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE																																																																																																			
		2,6 F	31,3 KH	4,0 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	G,5,9	514kJ	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA	10,2 BE																																																																																																			
		1,5 F	24,4 KH	2,5 EW																																																																																																					
V	A1,G	876kJ	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA	10,3 BE																																																																																																			
		2,4,5,9	11,1 F	24,5 KH	3,0 EW																																																																																																				
<b>Zum Abend</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M9</b> braun	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,A2,3</td><td>626kJ</td><td>3,7 g.F</td><td>5,4 ZU</td><td>1,0 SA</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></tr></table>	R	A1,A2,3	626kJ	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE			7,3 F	11,9 KH	8,4 EW			<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I</td><td>787kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>1,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>15,2 F</td><td>4,9 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G,I	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE			2,3,5,9	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW		<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>751kJ</td><td>5,3 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>2,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>13,5 F</td><td>7,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE			2,3,5,9	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW		<b>Sandwichteller -</b> leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I</td><td>1086kJ</td><td>7,0 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5,9</td><td>15,2 F</td><td>20,7 KH</td><td>9,5 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G,I	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,2 SA	5,1 BE			2,5,9	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW		<b>Fischplatte</b> 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>3,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,9</td><td>15,1 F</td><td>14,0 KH</td><td>9,9 EW</td><td></td></tr></table>	F	A1,A2,D,G	974kJ	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE			3,9	15,1 F	14,0 KH	9,9 EW		<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>915kJ</td><td>6,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3,5,9</td><td>14,7 F</td><td>13,6 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G,I,I	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE			2,3,5,9	14,7 F	13,6 KH	8,3 EW		<b>Käseplatte Winzer Art</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,A2,G</td><td>988kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>6,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,5,9</td><td>6,2 F</td><td>32,5 KH</td><td>10,8 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,A2,G	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE			4,5,9	6,2 F	32,5 KH	10,8 EW	
R	A1,A2,3	626kJ	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE																																																																																																			
		7,3 F	11,9 KH	8,4 EW																																																																																																					
S	A1,C,G,I	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW																																																																																																				
V	A1,C,G,I	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW																																																																																																				
S	A1,C,G,I	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,2 SA	5,1 BE																																																																																																			
		2,5,9	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																																																																																																			
		3,9	15,1 F	14,0 KH	9,9 EW																																																																																																				
S	A1,C,G,I,I	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE																																																																																																			
		2,3,5,9	14,7 F	13,6 KH	8,3 EW																																																																																																				
V	A1,A2,G	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE																																																																																																			
		4,5,9	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= Fruchtsaft, 6= geschwärzt, 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]= Krustentiere / Knebelrezepte, [C]= Eier / Eizutensilien, [D]= Fisch / Fischrezepte, [E]= Erdnüsse / Erdnussrezepte, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milchrezepte einschließlich Lactose, [H]= Mandel, [I]= Haselnüsse, [J]= Walnüsse, [K]= Haselnüsse, [L]= Mandel, [M]= Weichhäutige / Weichhäutige Rezepte, [N]= Weichhäutige / Weichhäutige Rezepte, [O]= Schokolade und Süßigkeiten, [P]= Schokolade und Süßigkeiten, [Q]= Saft / Safterzeugnisse, [R]= Samen / Samenrezepte, [S]= Saft / Safterzeugnisse, [T]= Saft / Safterzeugnisse, [U]= Saft / Safterzeugnisse, [V]= Saft / Safterzeugnisse, [W]= Saft / Safterzeugnisse, [X]= Saft / Safterzeugnisse, [Y]= Saft / Safterzeugnisse, [Z]= Saft / Safterzeugnisse, [AA]= Saft / Safterzeugnisse, [AB]= Saft / Safterzeugnisse, [AC]= Saft / Safterzeugnisse, [AD]= Saft / Safterzeugnisse, [AE]= Saft / Safterzeugnisse, [AF]= Saft / Safterzeugnisse, [AG]= Saft / Safterzeugnisse, [AH]= Saft / Safterzeugnisse, [AI]= Saft / Safterzeugnisse, [AJ]= Saft / Safterzeugnisse, [AK]= Saft / Safterzeugnisse, [AL]= Saft / Safterzeugnisse, [AM]= Saft / Safterzeugnisse, [AN]= Saft / Safterzeugnisse, [AO]= Saft / Safterzeugnisse, [AP]= Saft / Safterzeugnisse, [AQ]= Saft / Safterzeugnisse, [AR]= Saft / Safterzeugnisse, [AS]= Saft / Safterzeugnisse, [AT]= Saft / Safterzeugnisse, [AU]= Saft / Safterzeugnisse, [AV]= Saft / Safterzeugnisse, [AW]= Saft / Safterzeugnisse, [AX]= Saft / Safterzeugnisse, [AY]= Saft / Safterzeugnisse, [AZ]= Saft / Safterzeugnisse, [BA]= Saft / Safterzeugnisse, [BB]= Saft / Safterzeugnisse, [BC]= Saft / Safterzeugnisse, [BD]= Saft / Safterzeugnisse, [BE]= Saft / Safterzeugnisse, [BF]= Saft / Safterzeugnisse, [BG]= Saft / Safterzeugnisse, [BH]= Saft / Safterzeugnisse, [BI]= Saft / Safterzeugnisse, [BJ]= Saft / Safterzeugnisse, [BK]= Saft / Safterzeugnisse, [BL]= Saft / Safterzeugnisse, [BM]= Saft / Safterzeugnisse, [BN]= Saft / Safterzeugnisse, [BO]= Saft / Safterzeugnisse, [BP]= Saft / Safterzeugnisse, [BQ]= Saft / Safterzeugnisse, [BR]= Saft / Safterzeugnisse, [BS]= Saft / Safterzeugnisse, [BT]= Saft / Safterzeugnisse, [BU]= Saft / Safterzeugnisse, [BV]= Saft / Safterzeugnisse, [BW]= Saft / Safterzeugnisse, [BX]= Saft / Safterzeugnisse, [BY]= Saft / Safterzeugnisse, [BZ]= Saft / Safterzeugnisse, [CA]= Saft / Safterzeugnisse, [CB]= Saft / Safterzeugnisse, [CC]= Saft / Safterzeugnisse, [CD]= Saft / Safterzeugnisse, [CE]= Saft / Safterzeugnisse, [CF]= Saft / Safterzeugnisse, [CG]= Saft / Safterzeugnisse, [CH]= Saft / Safterzeugnisse, [CI]= Saft / Safterzeugnisse, [CJ]= Saft / Safterzeugnisse, [CK]= Saft / Safterzeugnisse, [CL]= Saft / Safterzeugnisse, [CM]= Saft / Safterzeugnisse, [CN]= Saft / Safterzeugnisse, [CO]= Saft / Safterzeugnisse, [CP]= Saft / Safterzeugnisse, [CQ]= Saft / Safterzeugnisse, [CR]= Saft / Safterzeugnisse, [CS]= Saft / Safterzeugnisse, [CT]= Saft / Safterzeugnisse, [CU]= Saft / Safterzeugnisse, [CV]= Saft / Safterzeugnisse, [CW]= Saft / Safterzeugnisse, [CX]= Saft / Safterzeugnisse, [CY]= Saft / Safterzeugnisse, [CZ]= Saft / Safterzeugnisse, [DA]= Saft / Safterzeugnisse, [DB]= Saft / Safterzeugnisse, [DC]= Saft / Safterzeugnisse, [DD]= Saft / Safterzeugnisse, [DE]= Saft / Safterzeugnisse, [DF]= Saft / Safterzeugnisse, [DG]= Saft / Safterzeugnisse, [DH]= Saft / Safterzeugnisse, [DI]= Saft / Safterzeugnisse, [DJ]= Saft / Safterzeugnisse, [DK]= Saft / Safterzeugnisse, [DL]= Saft / Safterzeugnisse, [DM]= Saft / Safterzeugnisse, [DN]= Saft / Safterzeugnisse, [DO]= Saft / Safterzeugnisse, [DP]= Saft / Safterzeugnisse, [DQ]= Saft / Safterzeugnisse, [DR]= Saft / Safterzeugnisse, [DS]= Saft / Safterzeugnisse, [DT]= Saft / Safterzeugnisse, [DU]= Saft / Safterzeugnisse, [DV]= Saft / Safterzeugnisse, [DW]= Saft / Safterzeugnisse, [DX]= Saft / Safterzeugnisse, [DY]= Saft / Safterzeugnisse, [DZ]= Saft / Safterzeugnisse, [EA]= Saft / Safterzeugnisse, [EB]= Saft / Safterzeugnisse, [EC]= Saft / Safterzeugnisse, [ED]= Saft / Safterzeugnisse, [EE]= Saft / Safterzeugnisse, [EF]= Saft / Safterzeugnisse, [EG]= Saft / Safterzeugnisse, [EH]= Saft / Safterzeugnisse, [EI]= Saft / Safterzeugnisse, [EJ]= Saft / Safterzeugnisse, [EK]= Saft / Safterzeugnisse, [EL]= Saft / Safterzeugnisse, [EM]= Saft / Safterzeugnisse, [EN]= Saft / Safterzeugnisse, [EO]= Saft / Safterzeugnisse, [EP]= Saft / Safterzeugnisse, [EQ]= Saft / Safterzeugnisse, [ER]= Saft / Safterzeugnisse, [ES]= Saft / Safterzeugnisse, [ET]= Saft / Safterzeugnisse, [EU]= Saft / Safterzeugnisse, [EV]= Saft / Safterzeugnisse, [EW]= Saft / Safterzeugnisse, [EX]= Saft / Safterzeugnisse, [EY]= Saft / Safterzeugnisse, [EZ]= Saft / Safterzeugnisse, [FA]= Saft / Safterzeugnisse, [FB]= Saft / Safterzeugnisse, [FC]= Saft / Safterzeugnisse, [FD]= Saft / Safterzeugnisse, [FE]= Saft / Safterzeugnisse, [FF]= Saft / Safterzeugnisse, [FG]= Saft / Safterzeugnisse, [FH]= Saft / Safterzeugnisse, [FI]= Saft / Safterzeugnisse, [FJ]= Saft / Safterzeugnisse, [FK]= Saft / Safterzeugnisse, [FL]= Saft / Safterzeugnisse, [FM]= Saft / Safterzeugnisse, [FN]= Saft / Safterzeugnisse, [FO]= Saft / Safterzeugnisse, [FP]= Saft / Safterzeugnisse, [FQ]= Saft / Safterzeugnisse, [FR]= Saft / Safterzeugnisse, [FS]= Saft / Safterzeugnisse, [FT]= Saft / Safterzeugnisse, [FU]= Saft / Safterzeugnisse, [FV]= Saft / Safterzeugnisse, [FW]= Saft / Safterzeugnisse, [FX]= Saft / Safterzeugnisse, [FY]= Saft / Safterzeugnisse, [FZ]= Saft / Safterzeugnisse, [GA]= Saft / Safterzeugnisse, [GB]= Saft / Safterzeugnisse, [GC]= Saft / Safterzeugnisse, [GD]= Saft / Safterzeugnisse, [GE]= Saft / Safterzeugnisse, [GF]= Saft / Safterzeugnisse, [GG]= Saft / Safterzeugnisse, [GH]= Saft / Safterzeugnisse, [GI]= Saft / Safterzeugnisse, [GJ]= Saft / Safterzeugnisse, [