

**Speiseplan 5. KW**      **Montag, 27.01.25**      **Dienstag, 28.01.25**      **Mittwoch, 29.01.25**      **Donnerstag, 30.01.25**      **Freitag, 31.01.25**      **Samstag, 01.02.25**      **Sonntag, 02.02.25**

**Tagesgericht**  
herzhaft & beliebt

**M1**  
rot

**Königsberger Klopse**  
in Kapernsauce  
dazu Butterkartoffeln  
und Rote-Beete-Salat

S	A1,F,G,I,1	450kJ 3,3 F	1,3 g.F 12,4 KH	2,6 ZU 6,6 EW	2,0 SA	5,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Hackbraten**  
in Sauce  
mit Rotkohl  
und Kartoffeln

S	A1,C,I,1,1	323kJ 2,4 F	0,9 g.F 9,0 KH	1,6 ZU 4,3 EW	1,7 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hamburger Heringsstipp**  
in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel  
dazu Petersilienkartoffeln

F	C,D,G,I,1,3	477kJ 5,7 F	2,1 g.F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweinebraten**  
in pikanter Sauce  
mit Blumenkohl-Gemüse  
und Petersilienkartoffeln

S	A1,I,1	301kJ 1,1 F	0,1 g.F 9,0 KH	1,0 ZU 5,7 EW	1,5 SA	4,0 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Westfälische Dicke Bohnen**  
mit Kasseler  
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	342kJ 1,6 F	0,6 g.F 9,7 KH	1,3 ZU 6,3 EW	2,2 SA	4,3 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelfilets**  
in pikanter Sauce  
mit zartem Brokkoligemüse  
und Salzkartoffeln

G	A1,I,1	310kJ 0,8 F	0,2 g.F 9,0 KH	2,9 ZU 6,7 EW	1,6 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

G	A1,G,I,3	401kJ 1,1 F	0,3 g.F 15,7 KH	1,1 ZU 5,5 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Diabetikerkost**  
brennwertkontrolliert  
wahlweise püriert

**M2**  
blau

**Bulette vom Rind**  
in dunkler Kräutersauce  
mit Mischgemüse  
und Kartoffelpüree

R	A1,C,G,I,1	431kJ 3,5 F	1,4 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 6,4 EW	5,1 SA	5,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Hähnchenkeule**  
in Geflügelsauce  
mit Kohlrabigemüse  
dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I	480kJ 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelbratwurst**  
in Thymiansauce  
mit buntem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln

G	A1,G,I,1	498kJ 8,6 F	2,6 g.F 8,1 KH	1,3 ZU 3,1 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Gedünstetes Fischfilet**  
in Dillsauce  
mit Brokkoli  
dazu Kartoffeln

F	A1,D,G,I,1	289kJ 1,4 F	0,6 g.F 8,2 KH	1,9 ZU 5,2 EW	1,5 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Pikantes Gulasch**  
vom Schwein  
mit Kartoffeln

S	A1,G,I	544kJ 3,7 F	0,0 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 14,7 EW	2,2 SA	3,4 BE
---	--------	----------------	-------------------	-------------------	--------	--------

**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf**  
mit Kartoffelstücken  
und Rindfleisch

R	A1,I,1	282kJ 1,9 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,3 ZU 3,6 EW	0,5 SA	4,0 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hackbraten**  
in Sauce mit Butterbohnen  
und Salzkartoffeln

S	A1,A3,C, F,G,I,1,1	311kJ 2,1 F	0,8 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	-----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Bunte Vielfalt**  
Rund um die Welt.

**M3**  
rosa

**Penne mit Hähnchenbrust**  
in feiner Sahnesauce, Brokkoli  
und Käse überbacken

G	A1,F,G,I,1	716kJ 3,5 F	1,8 g.F 20,2 KH	2,2 ZU 13,4 EW	0,4 SA	9,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Wurstgulasch**  
mit Paprika und Zwiebeln  
dazu Gabelspaghetti

S	A1,I,2,3	531kJ 2,9 F	1,2 g.F 20,3 KH	2,9 ZU 4,3 EW	0,9 SA	8,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweineleberragout**  
mit Apfel-Sauce  
dazu Kartoffelpüree  
und Karottengemüse

S	A1,G,I,1,3	269kJ 1,7 F	0,6 g.F 8,0 KH	2,8 ZU 3,8 EW	0,7 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Original Hähnchen-Döner-Teller**  
mit Reis, Sauce  
und Krautsalat

G	A1,C,F,I,3	576kJ 5,8 F	1,2 g.F 15,3 KH	3,5 ZU 5,6 EW	1,1 SA	6,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kartoffelröstis**  
mit Karotten, Brokkoli,  
Mais und Champignons  
in Mascarponesauce

V	A1,G,I,1,3	513kJ 5,6 F	3,0 g.F 11,5 KH	2,4 ZU 3,6 EW	0,4 SA	4,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kichererbsencurry**  
mit Kokosmilch  
und Bulgur

V	A1,G,I	463kJ 1,9 F	1,2 g.F 18,5 KH	1,6 ZU 3,3 EW	0,4 SA	7,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Mais-Lauchtaler**  
in Paprikagemüsesauce  
dazu Reis

V	A1,C,G,I,1	403kJ 1,3 F	0,1 g.F 18,0 KH	1,9 ZU 3,0 EW	1,0 SA	7,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gaumenfreude**  
für Feinschmecker.

**M4**  
gold

**Schnitzel in leckerer  
Champignon-Rahm-Sauce**  
mit Paprikakartoffeln  
dazu Leipziger Allerlei

S	A1,C,G,I,1	446kJ 3,6 F	1,1 g.F 11,6 KH	1,5 ZU 6,7 EW	0,6 SA	5,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweineroulade**  
mit klassischer Füllung  
dazu Blumenkohl  
und Kartoffeln

S	A1,I,1,2	309kJ 1,3 F	0,5 g.F 11,1 KH	2,1 ZU 3,6 EW	3,2 SA	5,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)**  
auf Ananaskraut  
und Kartoffelpüree

S	A1,G,I	382kJ 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Sauerbratengulasch**  
mit Spätzle  
und Rotkohl

R	A1,C,I	431kJ 1,8 F	0,5 g.F 14,0 KH	3,7 ZU 6,9 EW	1,1 SA	6,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebackenes Seelachsfilet**  
mit Kräutersenfauce  
und Dampfkartoffeln  
dazu Gurkensalat

F	A1,C,D, G,I,1,1,3	405kJ 3,0 F	1,2 g.F 11,9 KH	1,5 ZU 5,6 EW	1,6 SA	5,4 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweinebraten**  
mit Kümmelsauce  
mit Romanescogemüse  
und Klößen

S	A1,G,I,3	289kJ 1,0 F	0,0 g.F 8,1 KH	0,8 ZU 6,0 EW	2,0 SA	3,1 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Schweinefilet**  
in Rahmsauce  
mit Röhrenmöhren  
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	265kJ 0,9 F	0,4 g.F 7,7 KH	1,8 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Vegetarisch**  
Fleischlos lecker.

**M5**  
grün

**Italienische Gemüsepasta**  
mit Vollkornnudeln

V	A1,I,1	426kJ 1,0 F	0,3 g.F 18,8 KH	3,2 ZU 3,3 EW	1,6 SA	7,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebratenes Gemüse**  
süßsauer mit Reis

V	A1,F,I	398kJ 0,4 F	0,1 g.F 20,2 KH	5,0 ZU 2,4 EW	1,4 SA	7,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gemüseragout**  
mit Erbsenpüree

V	A1,G,I,1	320kJ 3,0 F	1,5 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 2,3 EW	0,5 SA	4,1 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Vegetarische**  
Gemüsebällchen  
mit heller Kräutersauce  
auf Gemüsereis

V	A1,C, F,G,I,1	541kJ 4,5 F	0,9 g.F 16,0 KH	1,9 ZU 6,1 EW	1,4 SA	5,7 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Makkaroni**  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
dazu Möhrensalat

V	A1,I	404kJ 1,1 F	0,1 g.F 18,0 KH	3,5 ZU 2,9 EW	2,6 SA	7,8 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Eintopf & Pasta**  
Einfach gut!

**M6**  
gelb

**Grüne Bohnen-Eintopf**  
mit Kartoffeln  
und Bockwürstchen

S	A1,I,1,3	389kJ 5,2 F	2,3 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 2,7 EW	0,9 SA	4,0 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Linseneintopf**  
mit Geflügelwienener

G	A1,I,1,2,3	357kJ 3,2 F	1,1 g.F 9,6 KH	0,6 ZU 3,8 EW	0,9 SA	4,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Klassischer Möhreeneintopf**  
mit Geflügelkräuterbällchen

G	A1,C,F,I,1,1	347kJ 3,3 F	0,5 g.F 8,8 KH	2,4 ZU 4,4 EW	0,6 SA	4,4 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Kürbis-Hähncheneintopf**  
mit Kartoffeln

G	A1,I	307kJ 1,8 F	0,4 g.F 11,2 KH	1,0 ZU 3,7 EW	0,6 SA	5,2 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Porree-Eintopf**  
mit Geflügelrikadelle

G	A1,C,F, G,I,1	306kJ 3,2 F	0,9 g.F 7,4 KH	1,7 ZU 3,7 EW	0,4 SA	3,6 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Salat & Co.**  
kalt serviert.

Nur im Einweg  
erhältlich.

**M7**  
lila

**Wiener Würstchen**  
mit Kartoffelsalat und Senf

S	C,G,I,1,3	814kJ 14,7 F	6,6 g.F 12,0 KH	1,1 ZU 3,4 EW	1,1 SA	3,7 BE
---	-----------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln  
und Hirten-Käse  
mit Balsamico-Dressing

V	C,G,I,1,3	335kJ 6,1 F	3,3 g.F 2,5 KH	1,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,7 BE
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Bayern Mix**  
Eisbergsalat, Gurken, Radieschen  
und Kasselerrahm-Dressing,  
dazu Sauerrahm-Dressing

S	G,3	387kJ 4,1 F	3,2 g.F 4,3 KH	3,2 ZU 4,3 EW	0,5 SA	1,5 BE
---	-----	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Frische Salate**  
der Saison  
mit Hähnchenbrust  
dazu Cocktaildressing

G	A1,C,F, G,I,1,3	447kJ 3,7 F	0,8 g.F 10,4 KH	2,5 ZU 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**2 Buletten**  
mit Nudelsalat

S	A1,C,G, I,1,1,3	942kJ 15,3 F	6,7 g.F 14,0 KH	0,8 ZU 8,4 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Süßer Schmaus**  
Schlemmerfreude!

**M8**  
weiß

**Milchreis**  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,1	453kJ 1,5 F	0,7 g.F 20,9 KH	13,2 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Feiner Grießbrei**  
mit roter Grütze

V	A1,G,1	555kJ 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Eierpfannkuchen**  
mit Apfelkompott

V	A1,C,G	548kJ 2,6 F	0,7 g.F 22,1 KH	10,4 ZU 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Quarkstrudel**  
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	879kJ 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE
---	----------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Feiner Milchreis**  
mit Zimtucker  
und Apfelkompott

V	G	443kJ 1,6 F	0,7 g.F 20,5 KH	13,4 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	---	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Eierpfannkuchen**  
mit gebratenem Apfel  
und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	501kJ 2,9 F	1,1 g.F 19,2 KH	7,6 ZU 3,5 EW	0,2 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Beerengrütze**  
mit Vanillesauce

V	G,1	536kJ 1,0 F	0,5 g.F 27,1 KH	24,5 ZU 1,2 EW	0,0 SA	11,4 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Zum Abend**  
kalt serviert.

Nur im Einweg  
erhältlich.

**M9**  
braun

**Kalter Schweinebraten**  
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3	612kJ 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schnittchenteller**  
fertig belegte Schnittchen  
mit Wurst und Käse  
und Garnitur

S	A1,A2, G,I,2,3	1043kJ 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE
---	-------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Feine Sülze**  
mit Remouladensauce,  
Garnitur und Brot

S	A1,A2, C,G,I,1,3	980kJ 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebratene Hähnchenkeule**  
mit Nudelsalat

G	A1,C, G,I,1,3	942kJ 16,4 F	6,3 g.F 11,3 KH	2,8 ZU 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE
---	------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Brathering (mit Gräten)**  
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat  
und Garnitur

S	F	661kJ 8,7 F	2,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE
---	---	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Feiner Fleischsalat Rheinische Art**  
mit Garnitur  
und Brot

S	A1,A2, C,I,1,2,3	1019kJ 20,8 F	9,7 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 5,3 EW	1,3 SA	2,9 BE
---	---------------------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Kasseler Braten**  
mit Remouladensauce,  
Nudelsalat und Salatgarnitur

S	A1,C, G,I,1,3	964kJ 16,6 F	7,4 g.F 12,8 KH	0,6 ZU 8,1 EW	1,5 SA	4,1 BE
---	------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

seit 1989  
**GLORIA**  
Ihr Menü-Bringdienst

**030-456 0810**  
Fax **030-455 9093**  
[www.gloria-menue.de](http://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  
sind geeignet für **LVK**

**Leichte Vollkost:** vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

**Dessert immer inklusive!**

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienisch, 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, [L]= Mandeln, [M]= Haselnüsse, [N]= Walnüsse, [O]= Haselnüsse, [P]= Mandeln, [Q]= Haselnüsse, [R]= Walnüsse, [S]= Haselnüsse, [T]= Mandeln, [U]= Haselnüsse, [V]= Walnüsse, [W]= Haselnüsse, [X]= Mandeln, [Y]= Haselnüsse, [Z]= Walnüsse, [AA]= Haselnüsse, [AB]= Mandeln, [AC]= Haselnüsse, [AD]= Walnüsse, [AE]= Haselnüsse, [AF]= Mandeln, [AG]= Haselnüsse, [AH]= Walnüsse, [AI]= Haselnüsse, [AJ]= Mandeln, [AK]= Haselnüsse, [AL]= Walnüsse, [AM]= Haselnüsse, [AN]= Mandeln, [AO]= Haselnüsse, [AP]= Walnüsse, [AQ]= Haselnüsse, [AR]= Mandeln, [AS]= Haselnüsse, [AT]= Walnüsse, [AU]= Haselnüsse, [AV]= Mandeln, [AW]= Haselnüsse, [AX]= Walnüsse, [AY]= Haselnüsse, [AZ]= Mandeln, [BA]= Haselnüsse, [BB]= Mandeln, [BC]= Haselnüsse, [BD]= Walnüsse, [BE]= Haselnüsse, [BF]= Mandeln, [BG]= Haselnüsse, [BH]= Walnüsse, [BI]= Haselnüsse, [BJ]= Mandeln, [BK]= Haselnüsse, [BL]= Walnüsse, [BM]= Haselnüsse, [BN]= Mandeln, [BO]= Haselnüsse, [BP]= Walnüsse, [BQ]= Haselnüsse, [BR]= Mandeln, [BS]= Haselnüsse, [BT]= Walnüsse, [BU]= Haselnüsse, [BV]= Mandeln, [BW]= Haselnüsse, [BX]= Walnüsse, [BY]= Haselnüsse, [BZ]= Mandeln, [CA]= Haselnüsse, [CB]= Mandeln, [CC]= Haselnüsse, [CD]= Walnüsse, [CE]= Haselnüsse, [CF]= Mandeln, [CG]= Haselnüsse, [CH]= Walnüsse, [CI]= Haselnüsse, [CJ]= Mandeln, [CK]= Haselnüsse, [CL]= Walnüsse, [CM]= Haselnüsse, [CN]= Mandeln, [CO]= Haselnüsse, [CP]= Walnüsse, [CQ]= Haselnüsse, [CR]= Mandeln, [CS]= Haselnüsse, [CT]= Walnüsse, [CU]= Haselnüsse, [CV]= Mandeln, [CW]= Haselnüsse, [CX]= Walnüsse, [CY]= Haselnüsse, [CZ]= Mandeln, [DA]= Haselnüsse, [DB]= Mandeln, [DC]= Haselnüsse, [DD]= Walnüsse, [DE]= Haselnüsse, [DF]= Mandeln, [DG]= Haselnüsse, [DH]= Walnüsse, [DI]= Haselnüsse, [DJ]= Mandeln, [DK]= Haselnüsse, [DL]= Walnüsse, [DM]= Haselnüsse, [DN]= Mandeln, [DO]= Haselnüsse, [DP]= Walnüsse, [DQ]= Haselnüsse, [DR]= Mandeln, [DS]= Haselnüsse, [DT]= Walnüsse, [DU]= Haselnüsse, [DV]= Mandeln, [DW]= Haselnüsse, [DX]= Walnüsse, [DY]= Haselnüsse, [DZ]= Mandeln, [EA]= Haselnüsse, [EB]= Mandeln, [EC]= Haselnüsse, [ED]= Walnüsse, [EE]= Haselnüsse, [EF]= Mandeln, [EG]= Haselnüsse, [EH]= Walnüsse, [EI]= Haselnüsse, [EJ]= Mandeln, [EK]= Haselnüsse, [EL]= Walnüsse, [EM]= Haselnüsse, [EN]= Mandeln, [EO]= Haselnüsse, [EP]= Walnüsse, [EQ]= Haselnüsse, [ER]= Mandeln, [ES]= Haselnüsse, [ET]= Walnüsse, [EU]= Haselnüsse, [EV]= Mandeln, [EW]= Haselnüsse, [EX]= Walnüsse, [EY]= Haselnüsse, [EZ]= Mandeln, [FA]= Haselnüsse, [FB]= Mandeln, [FC]= Haselnüsse, [FD]= Walnüsse, [FE]= Haselnüsse, [FF]= Mandeln, [FG]= Haselnüsse, [FH]= Walnüsse, [FI]= Haselnüsse, [FJ]= Mandeln, [FK]= Haselnüsse, [FL]= Walnüsse, [FM]= Haselnüsse, [FN]= Mandeln, [FO]= Haselnüsse, [FP]= Walnüsse, [FQ]= Haselnüsse, [FR]= Mandeln, [FS]= Haselnüsse, [FT]= Walnüsse, [FU]= Haselnüsse, [FV]= Mandeln, [FW]= Haselnüsse, [FX]= Walnüsse, [FY]= Haselnüsse, [FZ]= Mandeln, [GA]= Haselnüsse, [GB]= Mandeln, [GC]= Haselnüsse, [GD]= Walnüsse, [GE]= Haselnüsse, [GF]= Mandeln, [GG]=