

Speiseplan 38. KW		Montag, 16.09.24	Dienstag, 17.09.24	Mittwoch, 18.09.24	Donnerstag, 19.09.24	Freitag, 20.09.24	Samstag, 21.09.24	Sonntag, 22.09.24																																																																																																																													
Tagesgericht herzhaft & beliebt M1 rot	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat  <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C,F,I,L</td> <td>543kj</td> <td>1,4 g.F</td> <td>2,2 ZU</td> <td>1,2 SA</td> <td></td> <td></td> <td>7,7 BE</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>2,3,5</td> <td>4,5 F</td> <td>17,1 KH</td> <td>4,7 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,C,F,I,L	543kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA			7,7 BE	G	2,3,5	4,5 F	17,1 KH	4,7 EW					Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,</td> <td>450kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>2,6 ZU</td> <td>2,0 SA</td> <td></td> <td></td> <td>5,8 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>I,J,3,5,9</td> <td>3,3 F</td> <td>12,4 KH</td> <td>6,6 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G,	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA			5,8 BE		I,J,3,5,9	3,3 F	12,4 KH	6,6 EW					Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,</td> <td>460kj</td> <td>2,3 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>3,8 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,4,5,9</td> <td>6,4 F</td> <td>8,9 KH</td> <td>3,2 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA			3,8 BE		2,4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW					Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I,L</td> <td>487kj</td> <td>0,8 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,3,5,9</td> <td>3,2 F</td> <td>14,8 KH</td> <td>6,6 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I,L	487kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA			6,5 BE		2,3,5,9	3,2 F	14,8 KH	6,6 EW					Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln  <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,L</td> <td>468kj</td> <td>2,2 g.F</td> <td>2,2 ZU</td> <td>1,7 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,4 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3,5,9</td> <td>5,8 F</td> <td>11,0 KH</td> <td>3,8 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,L	468kj	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA			4,4 BE		3,5,9	5,8 F	11,0 KH	3,8 EW					Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,L,5</td> <td>499kj</td> <td>1,8 g.F</td> <td>1,2 ZU</td> <td>0,8 SA</td> <td></td> <td></td> <td>5,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>5,9 F</td> <td>11,2 KH</td> <td>4,3 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,L,5	499kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA			5,0 BE			5,9 F	11,2 KH	4,3 EW					Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,I,</td> <td>419kj</td> <td>0,7 g.F</td> <td>1,5 ZU</td> <td>1,4 SA</td> <td></td> <td></td> <td>5,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,9</td> <td>1,9 F</td> <td>14,1 KH</td> <td>6,4 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,F,G,I,	419kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA			5,3 BE		2,9	1,9 F	14,1 KH	6,4 EW				
	R	A1,C,F,I,L	543kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA			7,7 BE																																																																																																																												
G	2,3,5	4,5 F	17,1 KH	4,7 EW																																																																																																																																	
S	A1,C,G,	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA			5,8 BE																																																																																																																													
	I,J,3,5,9	3,3 F	12,4 KH	6,6 EW																																																																																																																																	
S	A1,G,	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA			3,8 BE																																																																																																																													
	2,4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW																																																																																																																																	
S	A1,C,G,I,L	487kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA			6,5 BE																																																																																																																													
	2,3,5,9	3,2 F	14,8 KH	6,6 EW																																																																																																																																	
S	A1,G,I,L	468kj	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA			4,4 BE																																																																																																																													
	3,5,9	5,8 F	11,0 KH	3,8 EW																																																																																																																																	
S	A1,L,5	499kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA			5,0 BE																																																																																																																													
		5,9 F	11,2 KH	4,3 EW																																																																																																																																	
G	A1,F,G,I,	419kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA			5,3 BE																																																																																																																													
	2,9	1,9 F	14,1 KH	6,4 EW																																																																																																																																	
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln  <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,I,9</td> <td>285kj</td> <td>0,2 g.F</td> <td>2,0 ZU</td> <td>1,5 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0,8 F</td> <td>9,6 KH</td> <td>5,3 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,F,G,I,9	285kj	0,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA			4,2 BE			0,8 F	9,6 KH	5,3 EW					Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt  <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,3,4,5,9</td> <td>332kj</td> <td>0,8 g.F</td> <td>4,8 ZU</td> <td>0,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,7 F</td> <td>13,1 KH</td> <td>3,2 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	G,3,4,5,9	332kj	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA			6,0 BE			1,7 F	13,1 KH	3,2 EW					Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln  <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,</td> <td>338kj</td> <td>1,0 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>1,7 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,6 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>G,I,5,9</td> <td>2,1 F</td> <td>10,5 KH</td> <td>4,6 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	F	A1,D,	338kj	1,0 g.F	1,8 ZU	1,7 SA			4,6 BE		G,I,5,9	2,1 F	10,5 KH	4,6 EW					Rinderbulette in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree  <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C,G,I,</td> <td>514kj</td> <td>1,7 g.F</td> <td>1,0 ZU</td> <td>1,0 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5,9</td> <td>4,1 F</td> <td>12,2 KH</td> <td>8,4 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,C,G,I,	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	1,0 SA			6,1 BE		5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW					Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln  <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,I,9</td> <td>304kj</td> <td>0,4 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>1,3 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,2 F</td> <td>9,7 KH</td> <td>5,8 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,G,I,9	304kj	0,4 g.F	1,8 ZU	1,3 SA			4,3 BE			1,2 F	9,7 KH	5,8 EW					Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,L,5</td> <td>295kj</td> <td>0,5 g.F</td> <td>1,7 ZU</td> <td>0,6 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,6 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,0 F</td> <td>10,1 KH</td> <td>3,8 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,L,5	295kj	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA			4,6 BE			1,0 F	10,1 KH	3,8 EW					Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln  <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,9</td> <td>271kj</td> <td>0,1 g.F</td> <td>1,4 ZU</td> <td>1,8 SA</td> <td></td> <td></td> <td>3,6 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0,8 F</td> <td>8,0 KH</td> <td>5,4 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,9	271kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA			3,6 BE			0,8 F	8,0 KH	5,4 EW				
	G	A1,F,G,I,9	285kj	0,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA			4,2 BE																																																																																																																												
		0,8 F	9,6 KH	5,3 EW																																																																																																																																	
V	G,3,4,5,9	332kj	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA			6,0 BE																																																																																																																													
		1,7 F	13,1 KH	3,2 EW																																																																																																																																	
F	A1,D,	338kj	1,0 g.F	1,8 ZU	1,7 SA			4,6 BE																																																																																																																													
	G,I,5,9	2,1 F	10,5 KH	4,6 EW																																																																																																																																	
R	A1,C,G,I,	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	1,0 SA			6,1 BE																																																																																																																													
	5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW																																																																																																																																	
G	A1,G,I,9	304kj	0,4 g.F	1,8 ZU	1,3 SA			4,3 BE																																																																																																																													
		1,2 F	9,7 KH	5,8 EW																																																																																																																																	
S	A1,L,5	295kj	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA			4,6 BE																																																																																																																													
		1,0 F	10,1 KH	3,8 EW																																																																																																																																	
S	A1,G,I,9	271kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA			3,6 BE																																																																																																																													
		0,8 F	8,0 KH	5,4 EW																																																																																																																																	
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,5,9</td> <td>313kj</td> <td>0,4 g.F</td> <td>1,0 ZU</td> <td>0,6 SA</td> <td></td> <td></td> <td>3,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,0 F</td> <td>8,0 KH</td> <td>5,7 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	313kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA			3,5 BE			2,0 F	8,0 KH	5,7 EW					Geflügel-Schashlikpfanne 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></td> <td></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> <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					Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I,L</td> <td>461kj</td> <td>2,2 g.F</td> <td>2,3 ZU</td> <td>1,0 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,4 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,3,5,9</td> <td>5,3 F</td> <td>10,3 KH</td> <td>4,9 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I,L	461kj	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA			4,4 BE		2,3,5,9	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW					Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,I,5</td> <td>519kj</td> <td>2,1 g.F</td> <td>1,5 ZU</td> <td>1,7 SA</td> <td></td> <td></td> <td>3,6 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7,0 F</td> <td>7,9 KH</td> <td>6,7 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,I,5	519kj	2,1 g.F	1,5 ZU	1,7 SA			3,6 BE			7,0 F	7,9 KH	6,7 EW					Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris  <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,F,</td> <td>492kj</td> <td>0,2 g.F</td> <td>1,0 ZU</td> <td>1,2 SA</td> <td></td> <td></td> <td>5,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>G,I,4,9</td> <td>3,1 F</td> <td>15,7 KH</td> <td>6,5 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,C,F,	492kj	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA			5,9 BE		G,I,4,9	3,1 F	15,7 KH	6,5 EW					Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,</td> <td>456kj</td> <td>2,1 g.F</td> <td>2,4 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>G,I,5,9</td> <td>4,4 F</td> <td>13,0 KH</td> <td>4,0 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,	456kj	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA			6,3 BE		G,I,5,9	4,4 F	13,0 KH	4,0 EW					Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Langkomreis <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,I,3,5</td> <td>382kj</td> <td>0,3 g.F</td> <td>4,1 ZU</td> <td>1,3 SA</td> <td></td> <td></td> <td>7,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0,9 F</td> <td>18,1 KH</td> <td>1,9 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,I,3,5	382kj	0,3 g.F	4,1 ZU	1,3 SA			7,0 BE			0,9 F	18,1 KH	1,9 EW				
	S	A1,G,I,5,9	313kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA			3,5 BE																																																																																																																												
		2,0 F	8,0 KH	5,7 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,C,G,I,L	461kj	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA			4,4 BE																																																																																																																													
	2,3,5,9	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW																																																																																																																																	
G	A1,I,5	519kj	2,1 g.F	1,5 ZU	1,7 SA			3,6 BE																																																																																																																													
		7,0 F	7,9 KH	6,7 EW																																																																																																																																	
G	A1,C,F,	492kj	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA			5,9 BE																																																																																																																													
	G,I,4,9	3,1 F	15,7 KH	6,5 EW																																																																																																																																	
V	A1,C,	456kj	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA			6,3 BE																																																																																																																													
	G,I,5,9	4,4 F	13,0 KH	4,0 EW																																																																																																																																	
V	A1,I,3,5	382kj	0,3 g.F	4,1 ZU	1,3 SA			7,0 BE																																																																																																																													
		0,9 F	18,1 KH	1,9 EW																																																																																																																																	
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,</td> <td>378kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>G,I,2,9</td> <td>2,5 F</td> <td>11,6 KH</td> <td>6,0 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	F	A1,D,	378kj	1,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA			6,0 BE		G,I,2,9	2,5 F	11,6 KH	6,0 EW					Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,</td> <td>415kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>0,9 ZU</td> <td>1,5 SA</td> <td></td> <td></td> <td>5,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,5,9</td> <td>2,5 F</td> <td>11,3 KH</td> <td>6,7 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,	415kj	1,3 g.F	0,9 ZU	1,5 SA			5,3 BE		2,5,9	2,5 F	11,3 KH	6,7 EW					Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,I,5,9</td> <td>496kj</td> <td>0,4 g.F</td> <td>1,5 ZU</td> <td>0,9 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,3 F</td> <td>15,2 KH</td> <td>7,2 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,G,I,5,9	496kj	0,4 g.F	1,5 ZU	0,9 SA			6,9 BE			1,3 F	15,2 KH	7,2 EW					Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,5,9</td> <td>304kj</td> <td>0,3 g.F</td> <td>1,2 ZU</td> <td>1,4 SA</td> <td></td> <td></td> <td>3,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,5 F</td> <td>8,7 KH</td> <td>5,4 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	304kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA			3,9 BE			1,5 F	8,7 KH	5,4 EW					Paniertes Schollenfilet Finkenwerder Art dazu warmer Kartoffelsalat  <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,D,I,</td> <td>487kj</td> <td>1,0 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>1,3 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,6 BE</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>2,4,5</td> <td>4,9 F</td> <td>11,6 KH</td> <td>6,5 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,D,I,	487kj	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA			4,6 BE	F	2,4,5	4,9 F	11,6 KH	6,5 EW					Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Pariser Karotten, Karotten und Kartoffeln  <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,I</td> <td>339kj</td> <td>0,0 g.F</td> <td>0,8 ZU</td> <td>1,7 SA</td> <td></td> <td></td> <td>3,8 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,2 F</td> <td>8,2 KH</td> <td>8,1 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,I	339kj	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA			3,8 BE			1,2 F	8,2 KH	8,1 EW					Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln  <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,</td> <td>315kj</td> <td>0,6 g.F</td> <td>3,0 ZU</td> <td>1,5 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>I,5,9</td> <td>2,1 F</td> <td>10,1 KH</td> <td>3,7 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	F	A1,D,G,	315kj	0,6 g.F	3,0 ZU	1,5 SA			4,0 BE		I,5,9	2,1 F	10,1 KH	3,7 EW				
	F	A1,D,	378kj	1,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA			6,0 BE																																																																																																																												
	G,I,2,9	2,5 F	11,6 KH	6,0 EW																																																																																																																																	
S	A1,G,I,	415kj	1,3 g.F	0,9 ZU	1,5 SA			5,3 BE																																																																																																																													
	2,5,9	2,5 F	11,3 KH	6,7 EW																																																																																																																																	
G	A1,G,I,5,9	496kj	0,4 g.F	1,5 ZU	0,9 SA			6,9 BE																																																																																																																													
		1,3 F	15,2 KH	7,2 EW																																																																																																																																	
S	A1,G,I,5,9	304kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA			3,9 BE																																																																																																																													
		1,5 F	8,7 KH	5,4 EW																																																																																																																																	
S	A1,D,I,	487kj	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA			4,6 BE																																																																																																																													
F	2,4,5	4,9 F	11,6 KH	6,5 EW																																																																																																																																	
R	A1,I	339kj	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA			3,8 BE																																																																																																																													
		1,2 F	8,2 KH	8,1 EW																																																																																																																																	
F	A1,D,G,	315kj	0,6 g.F	3,0 ZU	1,5 SA			4,0 BE																																																																																																																													
	I,5,9	2,1 F	10,1 KH	3,7 EW																																																																																																																																	
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Bulgur Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel  <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,F,G,I,</td> <td>383kj</td> <td>0,3 g.F</td> <td>1,5 ZU</td> <td>0,3 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,6 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5,9</td> <td>1,0 F</td> <td>15,7 KH</td> <td>3,4 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,F,G,I,	383kj	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA			6,6 BE		5,9	1,0 F	15,7 KH	3,4 EW					Rührei mit Rahmspinat und Püree <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,</td> <td>458kj</td> <td>2,4 g.F</td> <td>1,3 ZU</td> <td>0,9 SA</td> <td></td> <td></td> <td>3,8 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>G,I,5,9</td> <td>6,2 F</td> <td>8,5 KH</td> <td>4,9 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,	458kj	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA			3,8 BE		G,I,5,9	6,2 F	8,5 KH	4,9 EW					Kürbiscurry mit Reis <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I,5,9</td> <td>414kj</td> <td>1,2 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>1,0 SA</td> <td></td> <td></td> <td>7,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,5 F</td> <td>17,4 KH</td> <td>2,0 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	414kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA			7,2 BE			2,5 F	17,4 KH	2,0 EW					Gemüsebulette in Tomatensauce und Vollkornnudeln  <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,A4,C,</td> <td>440kj</td> <td>0,3 g.F</td> <td>3,1 ZU</td> <td>1,8 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>G,I,2,5,9</td> <td>1,6 F</td> <td>18,3 KH</td> <td>3,5 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,A4,C,	440kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA			6,7 BE		G,I,2,5,9	1,6 F	18,3 KH	3,5 EW					Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken  <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I,5,9</td> <td>380kj</td> <td>2,1 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>1,2 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3,3 F</td> <td>10,6 KH</td> <td>3,7 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	380kj	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA			4,9 BE			3,3 F	10,6 KH	3,7 EW																																										
	V	A1,F,G,I,	383kj	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA			6,6 BE																																																																																																																												
	5,9	1,0 F	15,7 KH	3,4 EW																																																																																																																																	
V	A1,C,	458kj	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA			3,8 BE																																																																																																																													
	G,I,5,9	6,2 F	8,5 KH	4,9 EW																																																																																																																																	
V	A1,G,I,5,9	414kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA			7,2 BE																																																																																																																													
		2,5 F	17,4 KH	2,0 EW																																																																																																																																	
V	A1,A4,C,	440kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA			6,7 BE																																																																																																																													
	G,I,2,5,9	1,6 F	18,3 KH	3,5 EW																																																																																																																																	
V	A1,G,I,5,9	380kj	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA			4,9 BE																																																																																																																													
		3,3 F	10,6 KH	3,7 EW																																																																																																																																	
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,I,5</td> <td>290kj</td> <td>0,4 g.F</td> <td>1,8 ZU</td> <td>0,7 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,4 F</td> <td>9,2 KH</td> <td>4,1 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	R	A1,I,5	290kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA			4,2 BE			1,4 F	9,2 KH	4,1 EW					Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>I,2,4,5</td> <td>317kj</td> <td>0,2 g.F</td> <td>0,7 ZU</td> <td>0,6 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,8 F</td> <td>8,9 KH</td> <td>3,6 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	G	I,2,4,5	317kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA			4,1 BE			2,8 F	8,9 KH	3,6 EW					Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat  <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,</td> <td>663kj</td> <td>3,1 g.F</td> <td>2,9 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>7,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,4,5,9</td> <td>7,4 F</td> <td>17,3 KH</td> <td>5,5 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,G,I,	663kj	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA			7,5 BE		2,4,5,9	7,4 F	17,3 KH	5,5 EW					Rheinischer Kartoffeleintopf 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></td> <td></td> <td>4,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,5,9</td> <td>1,3 F</td> <td>10,3 KH</td> <td>4,3 EW</td> <td></td> <td></td> <td></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					Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,I</td> <td>396kj</td> <td>0,1 g.F</td> <td>1,4 ZU</td> <td>0,5 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,4 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,7 F</td> <td>14,3 KH</td> <td>4,2 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	G	A1,F,I	396kj	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA			6,4 BE			1,7 F	14,3 KH	4,2 EW																																										
	R	A1,I,5	290kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA			4,2 BE																																																																																																																												
		1,4 F	9,2 KH	4,1 EW																																																																																																																																	
G	I,2,4,5	317kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA			4,1 BE																																																																																																																													
		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW																																																																																																																																	
S	A1,G,I,	663kj	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA			7,5 BE																																																																																																																													
	2,4,5,9	7,4 F	17,3 KH	5,5 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																																																																																																																																	
G	A1,F,I	396kj	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA			6,4 BE																																																																																																																													
		1,7 F	14,3 KH	4,2 EW																																																																																																																																	
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I,</td> <td>744kj</td> <td>4,1 g.F</td> <td>1,1 ZU</td> <td>0,5 SA</td> <td></td> <td></td> <td>4,2 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,3,5,9</td> <td>10,1 F</td> <td>13,1 KH</td> <td>8,5 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I,	744kj	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA			4,2 BE		2,3,5,9	10,1 F	13,1 KH	8,5 EW					Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>C,G,I,</td> <td>379kj</td> <td>2,3 g.F</td> <td>2,9 ZU</td> <td>0,7 SA</td> <td></td> <td></td> <td>1,0 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,3,4,5,9</td> <td>5,0 F</td> <td>4,0 KH</td> <td>6,8 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	C,G,I,	379kj	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA			1,0 BE		2,3,4,5,9	5,0 F	4,0 KH	6,8 EW					Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>C,G,I,</td> <td>215kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>2,8 ZU</td> <td>0,2 SA</td> <td></td> <td></td> <td>1,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,3,5,9</td> <td>3,0 F</td> <td>3,9 KH</td> <td>1,5 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	C,G,I,	215kj	1,3 g.F	2,8 ZU	0,2 SA			1,1 BE		2,3,5,9	3,0 F	3,9 KH	1,5 EW					Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>C,G,I,</td> <td>507kj</td> <td>4,3 g.F</td> <td>2,9 ZU</td> <td>1,0 SA</td> <td></td> <td></td> <td>1,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,3,5,9</td> <td>9,6 F</td> <td>3,9 KH</td> <td>4,1 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	C,G,I,	507kj	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA			1,1 BE		2,3,5,9	9,6 F	3,9 KH	4,1 EW					Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,</td> <td>345kj</td> <td>1,5 g.F</td> <td>2,7 ZU</td> <td>0,6 SA</td> <td></td> <td></td> <td>1,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>G,I,4,9</td> <td>3,7 F</td> <td>5,2 KH</td> <td>6,5 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,	345kj	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA			1,7 BE		G,I,4,9	3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																																										
	S	A1,C,G,I,	744kj	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA			4,2 BE																																																																																																																												
	2,3,5,9	10,1 F	13,1 KH	8,5 EW																																																																																																																																	
S	C,G,I,	379kj	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA			1,0 BE																																																																																																																													
	2,3,4,5,9	5,0 F	4,0 KH	6,8 EW																																																																																																																																	
V	C,G,I,	215kj	1,3 g.F	2,8 ZU	0,2 SA			1,1 BE																																																																																																																													
	2,3,5,9	3,0 F	3,9 KH	1,5 EW																																																																																																																																	
V	C,G,I,	507kj	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA			1,1 BE																																																																																																																													
	2,3,5,9	9,6 F	3,9 KH	4,1 EW																																																																																																																																	
S	A1,C,	345kj	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA			1,7 BE																																																																																																																													
	G,I,4,9	3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																																																																																																																																	
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis 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></td> <td></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> <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					Germknödel 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></td> <td></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> <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					Sahnegrießbrei mit Himbeeren  <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,5,9</td> <td>521kj</td> <td>1,1 g.F</td> <td>16,2 ZU</td> <td>0,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>9,3 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2,3 F</td> <td>22,2 KH</td> <td>2,9 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,G,5,9	521kj	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA			9,3 BE			2,3 F	22,2 KH	2,9 EW					Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,</td> <td>490kj</td> <td>1,3 g.F</td> <td>10,9 ZU</td> <td>0,2 SA</td> <td></td> <td></td> <td>6,9 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5,9</td> <td>3,0 F</td> <td>19,5 KH</td> <td>3,2 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	A1,C,G,	490kj	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA			6,9 BE		5,9	3,0 F	19,5 KH	3,2 EW					Beerengrütze mit Vanillesauce  <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,5,9</td> <td>536kj</td> <td>0,5 g.F</td> <td>24,5 ZU</td> <td>0,0 SA</td> <td></td> <td></td> <td>11,4 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1,0 F</td> <td>27,1 KH</td> <td>1,2 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	V	G,5,9	536kj	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA			11,4 BE			1,0 F	27,1 KH	1,2 EW					Milchreis 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></td> <td></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> <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					Heißer Apfelstrudel 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></td> <td></td> <td>10,3 BE</td> </tr> <tr> <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> <td></td> <td></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	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	521kj	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA			9,3 BE																																																																																																																													
		2,3 F	22,2 KH	2,9 EW																																																																																																																																	
V	A1,C,G,	490kj	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA			6,9 BE																																																																																																																													
	5,9	3,0 F	19,5 KH	3,2 EW																																																																																																																																	
V	G,5,9	536kj	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA			11,4 BE																																																																																																																													
		1,0 F	27,1 KH	1,2 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																																																																																																																																	
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,A2,3</td> <td>626kj</td> <td>3,7 g.F</td> <td>5,4 ZU</td> <td>1,0 SA</td> <td></td> <td></td> <td>3,7 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7,3 F</td> <td>11,9 KH</td> <td>8,4 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <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					Gyrosbraten 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></td> <td></td> <td>1,5 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2,3,4,5,9</td> <td>15,2 F</td> <td>4,9 KH</td> <td>7,1 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I,	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA			1,5 BE		2,3,4,5,9	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW					Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I,</td> <td>751kj</td> <td>5,3 g.F</td> <td>2,4 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>2,2 BE</td> </tr> <tr> <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> <td></td> <td></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					Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,</td> <td>1086kj</td> <td>7,0 g.F</td> <td>4,1 ZU</td> <td>1,1 SA</td> <td></td> <td></td> <td>5,1 BE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>I,2,5,9</td> <td>15,2 F</td> <td>20,7 KH</td> <td>9,5 EW</td> <td></td> <td></td> <td></td></tr></table>	S	A1,C,G,	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA			5,1 BE		I,2,5,9	15,2 F	20,7 KH	9,5 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																																																																																																																													
	2,3,4,5,9	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,	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA			5,1 BE																																																																																																																													
	I,2,5,9	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW																																																																																																																																	