

Speiseplan 25. KW

<p>Spezielles & Regionales der besondere Genuss</p> <p>7,50 €</p>	<p>Montag, 16.06.25</p> <p>Menü- Aufpreis + 2,75 €</p> <p>Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D, G,9</td> <td>650kJ 9,8 F</td> <td>4,1 g F 10,1 KH</td> <td>2,1 ZU 5,9 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	F	A1,D, G,9	650kJ 9,8 F	4,1 g F 10,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE	<p>Dienstag, 17.06.25</p> <p>Menü- Aufpreis + 2,75 €</p> <p>Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D, G,9</td> <td>650kJ 9,8 F</td> <td>4,1 g F 10,1 KH</td> <td>2,1 ZU 5,9 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	F	A1,D, G,9	650kJ 9,8 F	4,1 g F 10,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE	<p>Mittwoch, 18.06.25</p> <p>Menü- Aufpreis + 7,50 €</p> <p>Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Hähnchenbrustfilet und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F, G,9</td> <td>337kJ 2,3 F</td> <td>1,2 g F 7,7 KH</td> <td>1,7 ZU 6,7 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>4,7 BE</td> </tr> </table>	G	A1,F, G,9	337kJ 2,3 F	1,2 g F 7,7 KH	1,7 ZU 6,7 EW	1,5 SA	4,7 BE	<p>Donnerstag, 19.06.25</p> <p>Menü- Aufpreis + 1,25 €</p> <p>Champignons, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,2,4,9</td> <td>508kJ 6,4 F</td> <td>1,5 g F 10,3 KH</td> <td>0,8 ZU 5,3 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>3,9 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G, I,2,4,9	508kJ 6,4 F	1,5 g F 10,3 KH	0,8 ZU 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE	<p>Freitag, 20.06.25</p> <p>Menü- Aufpreis + 1,25 €</p> <p>Champignons, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,2,4,9</td> <td>508kJ 6,4 F</td> <td>1,5 g F 10,3 KH</td> <td>0,8 ZU 5,3 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>3,9 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G, I,2,4,9	508kJ 6,4 F	1,5 g F 10,3 KH	0,8 ZU 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE	<p>Samstag, 21.06.25</p> <p>Menü- Aufpreis + 2,75 €</p> <p>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S R</td> <td>A1,3 1,4 F</td> <td>672kJ 1,4 F</td> <td>0,5 g F 8,0 KH</td> <td>2,3 ZU 5,1 EW</td> <td>1,6 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	S R	A1,3 1,4 F	672kJ 1,4 F	0,5 g F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE	<p>Sonntag, 22.06.25</p> <p>Menü- Aufpreis + 7,50 €</p> <p>Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,9</td> <td>285kJ 2,3 F</td> <td>1,2 g F 7,5 KH</td> <td>1,7 ZU 4,0 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>4,5 BE</td> </tr> </table>	F	A1,D,G,I,9	285kJ 2,3 F	1,2 g F 7,5 KH	1,7 ZU 4,0 EW	1,4 SA	4,5 BE
F	A1,D, G,9	650kJ 9,8 F	4,1 g F 10,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE																																																		
F	A1,D, G,9	650kJ 9,8 F	4,1 g F 10,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE																																																		
G	A1,F, G,9	337kJ 2,3 F	1,2 g F 7,7 KH	1,7 ZU 6,7 EW	1,5 SA	4,7 BE																																																		
S	A1,C,G, I,2,4,9	508kJ 6,4 F	1,5 g F 10,3 KH	0,8 ZU 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE																																																		
S	A1,C,G, I,2,4,9	508kJ 6,4 F	1,5 g F 10,3 KH	0,8 ZU 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE																																																		
S R	A1,3 1,4 F	672kJ 1,4 F	0,5 g F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE																																																		
F	A1,D,G,I,9	285kJ 2,3 F	1,2 g F 7,5 KH	1,7 ZU 4,0 EW	1,4 SA	4,5 BE																																																		

<p>Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft</p> <p>7,50 €</p> <p>M1</p>	<p>Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle</p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C,G,I,1</td> <td>357kJ 2,3 F</td> <td>1,0 g F 10,6 KH</td> <td>2,4 ZU 5,1 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>4,8 BE</td> </tr> </table>	R	A1,C,G,I,1	357kJ 2,3 F	1,0 g F 10,6 KH	2,4 ZU 5,1 EW	1,4 SA	4,8 BE	<p>Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Wurstchen</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,I,1,2,3</td> <td>357kJ 3,2 F</td> <td>1,1 g F 9,6 KH</td> <td>0,6 ZU 3,8 EW</td> <td>0,9 SA</td> <td>4,6 BE</td> </tr> </table>	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	<p>Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch dazu Gemüse und würzige Tomatensauce</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,I</td> <td>341kJ 0,7 F</td> <td>0,2 g F 12,7 KH</td> <td>3,2 ZU 5,8 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>5,3 BE</td> </tr> </table>	G	A1,F,I	341kJ 0,7 F	0,2 g F 12,7 KH	3,2 ZU 5,8 EW	0,5 SA	5,3 BE	<p>Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C</td> <td>576kJ 6,1 F</td> <td>0,5 g F 18,1 KH</td> <td>7,3 ZU 1,6 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>6,9 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C	576kJ 6,1 F	0,5 g F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE	<p>Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,I,1,3</td> <td>594kJ 7,7 F</td> <td>2,6 g F 16,4 KH</td> <td>4,0 ZU 2,7 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>6,8 BE</td> </tr> </table>	G	A1,C,I,1,3	594kJ 7,7 F	2,6 g F 16,4 KH	4,0 ZU 2,7 EW	1,2 SA	6,8 BE	<p>Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,I,1,2,3</td> <td>290kJ 2,7 F</td> <td>0,2 g F 9,2 KH</td> <td>0,8 ZU 2,4 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	G	A1,I,1,2,3	290kJ 2,7 F	0,2 g F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE	<p>Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>379kJ 2,3 F</td> <td>0,6 g F 12,1 KH</td> <td>1,2 ZU 4,7 EW</td> <td>2,0 SA</td> <td>5,5 BE</td> </tr> </table>	G	A1,C,G,I	379kJ 2,3 F	0,6 g F 12,1 KH	1,2 ZU 4,7 EW	2,0 SA	5,5 BE
R	A1,C,G,I,1	357kJ 2,3 F	1,0 g F 10,6 KH	2,4 ZU 5,1 EW	1,4 SA	4,8 BE																																																		
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																																																		
G	A1,F,I	341kJ 0,7 F	0,2 g F 12,7 KH	3,2 ZU 5,8 EW	0,5 SA	5,3 BE																																																		
V	A1,C	576kJ 6,1 F	0,5 g F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE																																																		
G	A1,C,I,1,3	594kJ 7,7 F	2,6 g F 16,4 KH	4,0 ZU 2,7 EW	1,2 SA	6,8 BE																																																		
G	A1,I,1,2,3	290kJ 2,7 F	0,2 g F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE																																																		
G	A1,C,G,I	379kJ 2,3 F	0,6 g F 12,1 KH	1,2 ZU 4,7 EW	2,0 SA	5,5 BE																																																		

<p>Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost</p> <p>7,95 €</p> <p>M2</p>	<p>Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,1,2,3</td> <td>461kJ 5,7 F</td> <td>2,0 g F 8,6 KH</td> <td>1,9 ZU 5,3 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>3,8 BE</td> </tr> </table>	S	A1,G,1,2,3	461kJ 5,7 F	2,0 g F 8,6 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,8 BE	<p>Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I</td> <td>424kJ 2,0 F</td> <td>1,1 g F 16,6 KH</td> <td>1,9 ZU 3,5 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>7,4 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,I	424kJ 2,0 F	1,1 g F 16,6 KH	1,9 ZU 3,5 EW	1,2 SA	7,4 BE	<p>Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1</td> <td>371kJ 2,6 F</td> <td>1,0 g F 10,3 KH</td> <td>1,0 ZU 5,5 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G, I,1	371kJ 2,6 F	1,0 g F 10,3 KH	1,0 ZU 5,5 EW	1,7 SA	4,2 BE	<p>„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,I,1,2,3</td> <td>290kJ 2,7 F</td> <td>0,2 g F 9,2 KH</td> <td>0,8 ZU 2,4 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	G	A1,I,1,2,3	290kJ 2,7 F	0,2 g F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE	<p>Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C, G,I,1</td> <td>381kJ 3,4 F</td> <td>1,3 g F 8,5 KH</td> <td>2,1 ZU 6,1 EW</td> <td>2,4 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C, G,I,1	381kJ 3,4 F	1,3 g F 8,5 KH	2,1 ZU 6,1 EW	2,4 SA	4,2 BE	<p>Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I</td> <td>436kJ 6,2 F</td> <td>2,3 g F 9,0 KH</td> <td>3,5 ZU 3,1 EW</td> <td>2,7 SA</td> <td>4,0 BE</td> </tr> </table>	S	A1,I	436kJ 6,2 F	2,3 g F 9,0 KH	3,5 ZU 3,1 EW	2,7 SA	4,0 BE	<p>Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I,1</td> <td>281kJ 1,1 F</td> <td>0,1 g F 7,4 KH</td> <td>1,1 ZU 6,0 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>3,2 BE</td> </tr> </table>	S	A1,I,1	281kJ 1,1 F	0,1 g F 7,4 KH	1,1 ZU 6,0 EW	1,4 SA	3,2 BE
S	A1,G,1,2,3	461kJ 5,7 F	2,0 g F 8,6 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,8 BE																																																		
V	A1,G,I	424kJ 2,0 F	1,1 g F 16,6 KH	1,9 ZU 3,5 EW	1,2 SA	7,4 BE																																																		
S	A1,C,G, I,1	371kJ 2,6 F	1,0 g F 10,3 KH	1,0 ZU 5,5 EW	1,7 SA	4,2 BE																																																		
G	A1,I,1,2,3	290kJ 2,7 F	0,2 g F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE																																																		
S	A1,C, G,I,1	381kJ 3,4 F	1,3 g F 8,5 KH	2,1 ZU 6,1 EW	2,4 SA	4,2 BE																																																		
S	A1,I	436kJ 6,2 F	2,3 g F 9,0 KH	3,5 ZU 3,1 EW	2,7 SA	4,0 BE																																																		
S	A1,I,1	281kJ 1,1 F	0,1 g F 7,4 KH	1,1 ZU 6,0 EW	1,4 SA	3,2 BE																																																		

<p>Schonkost salzreduziert & bekömmlich</p> <p>7,95 €</p> <p>M3</p>	<p>Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I,1,2,3</td> <td>387kJ 3,4 F</td> <td>1,3 g F 10,8 KH</td> <td>1,6 ZU 3,7 EW</td> <td>1,6 SA</td> <td>4,8 BE</td> </tr> </table>	S	A1,I,1,2,3	387kJ 3,4 F	1,3 g F 10,8 KH	1,6 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,8 BE	<p>Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,G, I,1</td> <td>377kJ 1,7 F</td> <td>0,8 g F 13,2 KH</td> <td>1,6 ZU 4,8 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>5,6 BE</td> </tr> </table>	G	A1,C,G, I,1	377kJ 1,7 F	0,8 g F 13,2 KH	1,6 ZU 4,8 EW	1,5 SA	5,6 BE	<p>Seelachsfilet natur in feiner Kernelsauce mit Zucchini- und Reis</p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,1</td> <td>345kJ 1,4 F</td> <td>0,5 g F 12,9 KH</td> <td>2,2 ZU 4,9 EW</td> <td>0,9 SA</td> <td>5,8 BE</td> </tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	345kJ 1,4 F	0,5 g F 12,9 KH	2,2 ZU 4,9 EW	0,9 SA	5,8 BE	<p>Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>C,D,G,I,1,3</td> <td>477kJ 5,7 F</td> <td>2,1 g F 11,1 KH</td> <td>2,9 ZU 4,0 EW</td> <td>2,6 SA</td> <td>4,9 BE</td> </tr> </table>	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	<p>Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,I</td> <td>454kJ 0,7 F</td> <td>0,1 g F 18,3 KH</td> <td>3,0 ZU 6,7 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>7,0 BE</td> </tr> </table>	G	A1,F,I	454kJ 0,7 F	0,1 g F 18,3 KH	3,0 ZU 6,7 EW	1,4 SA	7,0 BE	<p>Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseries</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I,1</td> <td>460kJ 2,9 F</td> <td>0,8 g F 17,6 KH</td> <td>2,2 ZU 3,1 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>6,6 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	460kJ 2,9 F	0,8 g F 17,6 KH	2,2 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,6 BE	<p>Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>I,2</td> <td>430kJ 3,4 F</td> <td>1,7 g F 15,5 KH</td> <td>2,7 ZU 2,3 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>6,5 BE</td> </tr> </table>	V	I,2	430kJ 3,4 F	1,7 g F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE
S	A1,I,1,2,3	387kJ 3,4 F	1,3 g F 10,8 KH	1,6 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,8 BE																																																		
G	A1,C,G, I,1	377kJ 1,7 F	0,8 g F 13,2 KH	1,6 ZU 4,8 EW	1,5 SA	5,6 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	345kJ 1,4 F	0,5 g F 12,9 KH	2,2 ZU 4,9 EW	0,9 SA	5,8 BE																																																		
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																																																		
G	A1,F,I	454kJ 0,7 F	0,1 g F 18,3 KH	3,0 ZU 6,7 EW	1,4 SA	7,0 BE																																																		
V	A1,C,G,I,1	460kJ 2,9 F	0,8 g F 17,6 KH	2,2 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,6 BE																																																		
V	I,2	430kJ 3,4 F	1,7 g F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE																																																		

<p>Für Fein- schmecker Unser Premium</p> <p>9,25 €</p> <p>M4</p>	<p>Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,I</td> <td>386kJ 0,7 F</td> <td>0,2 g F 13,5 KH</td> <td>1,1 ZU 7,3 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>6,1 BE</td> </tr> </table>	G	A1,G,I	386kJ 0,7 F	0,2 g F 13,5 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,5 SA	6,1 BE	<p>Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus</p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1</td> <td>441kJ 1,3 F</td> <td>0,0 g F 14,9 KH</td> <td>7,7 ZU 7,3 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>6,5 BE</td> </tr> </table>	R	A1	441kJ 1,3 F	0,0 g F 14,9 KH	7,7 ZU 7,3 EW	1,7 SA	6,5 BE	<p>Jägerschnitzel in Rahm dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I,1</td> <td>426kJ 3,6 F</td> <td>1,1 g F 10,2 KH</td> <td>1,8 ZU 6,4 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>4,8 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I,1	426kJ 3,6 F	1,1 g F 10,2 KH	1,8 ZU 6,4 EW	1,4 SA	4,8 BE	<p>Rindersaftgulasch mit Apfelmus und Kartoffelknödeln</p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,G,I,1,3</td> <td>351kJ 1,6 F</td> <td>0,4 g F 9,9 KH</td> <td>2,2 ZU 6,3 EW</td> <td>1,6 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	R	A1,G,I,1,3	351kJ 1,6 F	0,4 g F 9,9 KH	2,2 ZU 6,3 EW	1,6 SA	4,2 BE	<p>Backfischfilet vom Seelachs in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,1</td> <td>347kJ 1,2 F</td> <td>0,4 g F 13,2 KH</td> <td>4,1 ZU 4,9 EW</td> <td>2,4 SA</td> <td>6,3 BE</td> </tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	347kJ 1,2 F	0,4 g F 13,2 KH	4,1 ZU 4,9 EW	2,4 SA	6,3 BE	<p>Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,I</td> <td>355kJ 0,8 F</td> <td>0,2 g F 11,6 KH</td> <td>0,8 ZU 6,9 EW</td> <td>1,9 SA</td> <td>4,5 BE</td> </tr> </table>	G	A1,G,I	355kJ 0,8 F	0,2 g F 11,6 KH	0,8 ZU 6,9 EW	1,9 SA	4,5 BE	<p>Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I,1</td> <td>325kJ 1,4 F</td> <td>0,5 g F 9,3 KH</td> <td>2,6 ZU 6,6 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G,I,1	325kJ 1,4 F	0,5 g F 9,3 KH	2,6 ZU 6,6 EW	1,5 SA	4,2 BE
G	A1,G,I	386kJ 0,7 F	0,2 g F 13,5 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,5 SA	6,1 BE																																																		
R	A1	441kJ 1,3 F	0,0 g F 14,9 KH	7,7 ZU 7,3 EW	1,7 SA	6,5 BE																																																		
S	A1,C,G,I,1	426kJ 3,6 F	1,1 g F 10,2 KH	1,8 ZU 6,4 EW	1,4 SA	4,8 BE																																																		
R	A1,G,I,1,3	351kJ 1,6 F	0,4 g F 9,9 KH	2,2 ZU 6,3 EW	1,6 SA	4,2 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	347kJ 1,2 F	0,4 g F 13,2 KH	4,1 ZU 4,9 EW	2,4 SA	6,3 BE																																																		
G	A1,G,I	355kJ 0,8 F	0,2 g F 11,6 KH	0,8 ZU 6,9 EW	1,9 SA	4,5 BE																																																		
S	A1,C,G,I,1	325kJ 1,4 F	0,5 g F 9,3 KH	2,6 ZU 6,6 EW	1,5 SA	4,2 BE																																																		

<p>Vegetarisch fleischlos & lecker</p> <p>7,25 €</p> <p>M5</p>	<p>Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I, I,1,3</td> <td>404kJ 4,7 F</td> <td>2,4 g F 11,1 KH</td> <td>1,2 ZU 2,2 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>4,5 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,I, I,1,3	404kJ 4,7 F	2,4 g F 11,1 KH	1,2 ZU 2,2 EW	0,5 SA	4,5 BE	<p>Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,F, G,I,1</td> <td>377kJ 3,1 F</td> <td>0,3 g F 11,1 KH</td> <td>2,2 ZU 3,9 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>5,4 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,F, G,I,1	377kJ 3,1 F	0,3 g F 11,1 KH	2,2 ZU 3,9 EW	1,4 SA	5,4 BE	<p>Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>296kJ 1,4 F</td> <td>0,2 g F 11,9 KH</td> <td>3,5 ZU 2,0 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>5,5 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G,I	296kJ 1,4 F	0,2 g F 11,9 KH	3,5 ZU 2,0 EW	1,2 SA	5,5 BE	<p>Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I,1</td> <td>308kJ 2,4 F</td> <td>0,4 g F 8,5 KH</td> <td>2,0 ZU 3,8 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>3,8 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	308kJ 2,4 F	0,4 g F 8,5 KH	2,0 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,8 BE	<p>Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestsauce dazu Rohkostsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,I,1,1,3</td> <td>440kJ 1,8 F</td> <td>0,7 g F 18,6 KH</td> <td>3,2 ZU 2,9 EW</td> <td>1,9 SA</td> <td>8,6 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,I,1,1,3	440kJ 1,8 F	0,7 g F 18,6 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,9 SA	8,6 BE
V	A1,G,I, I,1,3	404kJ 4,7 F	2,4 g F 11,1 KH	1,2 ZU 2,2 EW	0,5 SA	4,5 BE																																		
V	A1,C,F, G,I,1	377kJ 3,1 F	0,3 g F 11,1 KH	2,2 ZU 3,9 EW	1,4 SA	5,4 BE																																		
V	A1,C,G,I	296kJ 1,4 F	0,2 g F 11,9 KH	3,5 ZU 2,0 EW	1,2 SA	5,5 BE																																		
V	A1,C,G,I,1	308kJ 2,4 F	0,4 g F 8,5 KH	2,0 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,8 BE																																		
V	A1,C,I,1,1,3	440kJ 1,8 F	0,7 g F 18,6 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,9 SA	8,6 BE																																		

<p>Eintopf & Pasta einfach & herzhaft</p> <p>7,25 €</p> <p>M6</p>	<p>Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasserlerwürfel</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I,1,3</td> <td>243kJ 1,0 F</td> <td>0,3 g F 7,7 KH</td> <td>1,2 ZU 4,4 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>3,5 BE</td> </tr> </table>	S	A1,I,1,3	243kJ 1,0 F	0,3 g F 7,7 KH	1,2 ZU 4,4 EW	1,5 SA	3,5 BE	<p>Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,I</td> <td>534kJ 0,5 F</td> <td>0,1 g F 25,8 KH</td> <td>2,7 ZU 4,2 EW</td> <td>0,3 SA</td> <td>10,9 BE</td> </tr> </table>	V	A1,I	534kJ 0,5 F	0,1 g F 25,8 KH	2,7 ZU 4,2 EW	0,3 SA	10,9 BE	<p>Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I,1</td> <td>371kJ 3,3 F</td> <td>1,2 g F 10,1 KH</td> <td>1,0 ZU 4,2 EW</td> <td>2,0 SA</td> <td>4,0 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	371kJ 3,3 F	1,2 g F 10,1 KH	1,0 ZU 4,2 EW	2,0 SA	4,0 BE	<p>Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,I</td> <td>389kJ 0,6 F</td> <td>0,1 g F 18,0 KH</td> <td>2,9 ZU 3,1 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>7,0 BE</td> </tr> </table>	V	A1,I	389kJ 0,6 F	0,1 g F 18,0 KH	2,9 ZU 3,1 EW	1,2 SA	7,0 BE	<p>Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasserler</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I,1,3</td> <td>252kJ 0,9 F</td> <td>0,3 g F 8,2 KH</td> <td>0,9 ZU 4,5 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>3,7 BE</td> </tr> </table>	S	A1,I,1,3	252kJ 0,9 F	0,3 g F 8,2 KH	0,9 ZU 4,5 EW	1,1 SA	3,7 BE
S	A1,I,1,3	243kJ 1,0 F	0,3 g F 7,7 KH	1,2 ZU 4,4 EW	1,5 SA	3,5 BE																																		
V	A1,I	534kJ 0,5 F	0,1 g F 25,8 KH	2,7 ZU 4,2 EW	0,3 SA	10,9 BE																																		
V	A1,C,G,I,1	371kJ 3,3 F	1,2 g F 10,1 KH	1,0 ZU 4,2 EW	2,0 SA	4,0 BE																																		
V	A1,I	389kJ 0,6 F	0,1 g F 18,0 KH	2,9 ZU 3,1 EW	1,2 SA	7,0 BE																																		
S	A1,I,1,3	252kJ 0,9 F	0,3 g F 8,2 KH	0,9 ZU 4,5 EW	1,1 SA	3,7 BE																																		

<p>Salat & Co kalt servierte Spezialitäten</p> <p>7,25 €</p> <p>M7</p>	<p>Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>C,G,I,1,3</td> <td>799kJ 14,5 F</td> <td>6,5 g F 11,6 KH</td> <td>1,0 ZU 3,4 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>3,6 BE</td> </tr> </table>	S	C,G,I,1,3	799kJ 14,5 F	6,5 g F 11,6 KH	1,0 ZU 3,4 EW	1,1 SA	3,6 BE	<p>Shrimps-Salatteller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing</p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>C,D,G, I,1,1,3</td> <td>239kJ 2,9 F</td> <td>1,2 g F 3,9 KH</td> <td>2,2 ZU 3,1 EW</td> <td>0,6 SA</td> <td>1,0 BE</td> </tr> </table>	F	C,D,G, I,1,1,3	239kJ 2,9 F	1,2 g F 3,9 KH	2,2 ZU 3,1 EW	0,6 SA	1,0 BE	<p>Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>C,G,I,1,3</td> <td>447kJ 8,3 F</td> <td>3,6 g F 3,1 KH</td> <td>1,2 ZU 3,9 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>0,8 BE</td> </tr> </table>	V	C,G,I,1,3	447kJ 8,3 F	3,6 g F 3,1 KH	1,2 ZU 3,9 EW	1,3 SA	0,8 BE	<p>Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,3</td> <td>472kJ 3,2 F</td> <td>0,5 g F 10,7 KH</td> <td>1,9 ZU 9,7 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>2,9 BE</td> </tr> </table>	G	A1,F,G,3	472kJ 3,2 F	0,5 g F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA	2,9 BE	<p>Zwei Frikadellen mit Nudelsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,1,3</td> <td>942kJ 15,3 F</td> <td>6,7 g F 14,0 KH</td> <td>0,8 ZU 8,4 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>4,5 BE</td> </tr> </table>	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
S	C,G,I,1,3	799kJ 14,5 F	6,5 g F 11,6 KH	1,0 ZU 3,4 EW	1,1 SA	3,6 BE																																		
F	C,D,G, I,1,1,3	239kJ 2,9 F	1,2 g F 3,9 KH	2,2 ZU 3,1 EW	0,6 SA	1,0 BE																																		
V	C,G,I,1,3	447kJ 8,3 F	3,6 g F 3,1 KH	1,2 ZU 3,9 EW	1,3 SA	0,8 BE																																		
G	A1,F,G,3	472kJ 3,2 F	0,5 g F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA	2,9 BE																																		
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																																		

<p>Süßspeise süße Gaumenfreude</p> <p>7,25 €</p> <p>M8</p>	<p>Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,1</td> <td>448kJ 1,5 F</td> <td>0,7 g F 20,7 KH</td> <td>13,1 ZU 2,4 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>8,7 BE</td> </tr> </table>	V	G,1	448kJ 1,5 F	0,7 g F 20,7 KH	13,1 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE	<p>Eierpfannkuchen mit Apfelkompott</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G</td> <td>548kJ 2,6 F</td> <td>0,7 g F 22,1 KH</td> <td>10,4 ZU 3,7 EW</td> <td>0,3 SA</td> <td>9,4 BE</td> </tr> </table>	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	<p>Feiner Grießbrei mit roter Grütze</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,1</td> <td>499kJ 1,5 F</td> <td>0,7 g F 23,4 KH</td> <td>17,8 ZU 2,6 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>9,8 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,1	499kJ 1,5 F	0,7 g F 23,4 KH	17,8 ZU 2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE	<p>Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,1</td> <td>669kJ 1,9 F</td> <td>0,9 g F 25,5 KH</td> <td>14,0 ZU 3,1 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>10,7 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,1	669kJ 1,9 F	0,9 g F 25,5 KH	14,0 ZU 3,1 EW	0,1 SA	10,7 BE	<p>Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G</td> <td>439kJ 1,6 F</td> <td>0,7 g F 20,2 KH</td> <td>13,2 ZU 2,3 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>8,6 BE</td> </tr> </table>	V	G	439kJ 1,6 F	0,7 g F 20,2 KH	13,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,6 BE	<p>Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G</td> <td>723kJ 4,7 F</td> <td>1,3 g F 25,9 KH</td> <td>13,7 ZU 6,6 EW</td> <td>0,4 SA</td> <td>5,9 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G	723kJ 4,7 F	1,3 g F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE	<p>Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,1</td> <td>637kJ 2,9 F</td> <td>0,8 g F 27,8 KH</td> <td>18,3 ZU 3,9 EW</td> <td>0,3 SA</td> <td>9,4 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,1	637kJ 2,9 F	0,8 g F 27,8 KH	18,3 ZU 3,9 EW	0,3 SA	9,4 BE
V	G,1	448kJ 1,5 F	0,7 g F 20,7 KH	13,1 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE																																																		
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																																																		
V	A1,G,1	499kJ 1,5 F	0,7 g F 23,4 KH	17,8 ZU 2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE																																																		
V	A1,G,1	669kJ 1,9 F	0,9 g F 25,5 KH	14,0 ZU 3,1 EW	0,1 SA	10,7 BE																																																		
V	G	439kJ 1,6 F	0,7 g F 20,2 KH	13,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																		
V	A1,C,G	723kJ 4,7 F	1,3 g F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE																																																		
V	A1,G,1	637kJ 2,9 F	0,8 g F 27,8 KH	18,3 ZU 3,9 EW	0,3 SA	9,4 BE																																																		

<p>KALTMENÜ zum Abendbrot serviert</p> <p>5,95 €</p> <p>M9</p>	<p>Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>C,G,I,1,3</td> <td>597kJ 7,9 F</td> <td>3,4 g F 11,9 KH</td> <td>0,8 ZU 6,0 EW</td> <td>0,4 SA</td> <td>3,6 BE</td> </tr> </table>	S	C,G,I,1,3	597kJ 7,9 F	3,4 g F 11,9 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,4 SA	3,6 BE	<p>Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur</p> <table border="1"> <tr> <td>S G</td> <td>A1,A2, G,2,3</td> <td>1043kJ 11,3 F</td> <td>6,4 g F 27,1 KH</td> <td>1,5 ZU 8,5 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>5,9 BE</td> </tr> </table>	S G	A1,A2, G,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	<p>Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,A2,C, G,I,3</td> <td>980kJ 15,9 F</td> <td>4,1 g F 14,6 KH</td> <td>1,5 ZU 7,9 EW</td> <td>1,8 SA</td> <td>2,6 BE</td> </tr> </table>	S	A1,A2,C, G,I,3	980kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE	<p>Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,G, I,1,3</td> <td>942kJ 16,4 F</td> <td>6,3 g F 11,3 KH</td> <td>2,8 ZU 8,4 EW</td> <td>0,8 SA</td> <td>4,7 BE</td> </tr> </table>	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	<p>Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur</p> <table border="1"> <tr> <td>S F</td> <td>A1,D,2,3</td> <td>661kJ 8,7 F</td> <td>2,1 g F 11,5 KH</td> <td>0,9 ZU 8,2 EW</td> <td>0,6 SA</td> <td>4,0 BE</td> </tr> </table>	S F	A1,D,2,3	661kJ 8,7 F	2,1 g F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE	<p>Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,A2,C, I,1,2,3</td> <td>1019kJ 20,8 F</td> <td>9,7 g F 8,3 KH</td> <td>1,1 ZU 5,3 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>2,9 BE</td> </tr> </table>	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	<p>Kasserler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,3</td> <td>964kJ 16,6 F</td> <td>7,4 g F 12,8 KH</td> <td>0,6 ZU 8,1 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>4,1 BE</td> </tr> </table>	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
S	C,G,I,1,3	597kJ 7,9 F	3,4 g F 11,9 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,4 SA	3,6 BE																																																		
S G	A1,A2, G,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																																																		
S	A1,A2,C, G,I,3	980kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE																																																		
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																																																		
S F	A1,D,2,3	661kJ 8,7 F	2,1 g F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE																																																		
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																																																		
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																																																		

Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen!

GLORIA seit 1989

Ihr Menü-Bringdienst

Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

0421-610010 oder **0441-3900033**

Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

Unsere Menüs sind Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

Änderungen der Speisepläne vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon), 11= Krabbler/ Klebstoffe, 12= Eiweiß, 13= Soja/ Sojaerzeugnisse, 14= Milch/ Milcherzeugnisse, 15= Lactose, 16= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Querschnitt), 17= Sesam/ Sesamerzeugnisse, 18= Weizen/ Weizenprodukte, 19= Weizen/ Weizenprodukte, 20= Weizen/ Weizenprodukte, 21= Weizen/ Weizenprodukte, 22= Weizen/ Weizenprodukte, 23= Weizen/ Weizenprodukte, 24= Weizen/ Weizenprodukte, 25= Weizen/ Weizenprodukte, 26= Weizen/ Weizenprodukte, 27= Weizen/ Weizenprodukte, 28= Weizen/ Weizenprodukte, 29= Weizen/ Weizenprodukte, 30= Weizen/ Weizenprodukte, 31= Weizen/ Weizenprodukte, 32= Weizen/ Weizenprodukte, 33= Weizen/ Weizenprodukte, 34= Weizen/ Weizenprodukte, 35= Weizen/ Weizenprodukte, 36= Weizen/ Weizenprodukte, 37= Weizen/ Weizenprodukte, 38= Weizen/ Weizenprodukte, 39= Weizen/ Weizenprodukte, 40= Weizen/ Weizenprodukte, 41= Weizen/ Weizenprodukte, 42= Weizen/ Weizenprodukte, 43= Weizen/ Weizenprodukte, 44= Weizen/ Weizenprodukte, 45= Weizen/ Weizenprodukte, 46= Weizen/ Weizenprodukte, 47= Weizen/ Weizenprodukte, 48= Weizen/ Weizenprodukte, 49= Weizen/ Weizenprodukte, 50= Weizen/ Weizenprodukte, 51= Weizen/ Weizenprodukte, 52= Weizen/ Weizenprodukte,