

**Speiseplan 36. KW**

<b>Spezielles &amp; Regionales</b> der besondere Genuss <b>7,50 €</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis <b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat <b>Menü-Aufpreis + 1,25 €</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat <b>Menü-Aufpreis + 1,25 €</b>	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree <b>Menü-Aufpreis + 1,75 €</b>	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree <b>Menü-Aufpreis + 1,75 €</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat <b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat <b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b>																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,2,5,9</td><td>322kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>8,8 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,2,5,9	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE			2,0 F	8,8 KH	6,0 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,2,3,5</td><td>407kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,8 F</td><td>12,0 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,I,1,2,3,5	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA	4,8 BE			3,8 F	12,0 KH	3,6 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,2,3,5</td><td>407kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,8 F</td><td>12,0 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,I,1,2,3,5	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA	4,8 BE			3,8 F	12,0 KH	3,6 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>7,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA	3,3 BE			0,9 F	7,6 KH	5,7 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>7,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA	3,3 BE			0,9 F	7,6 KH	5,7 EW			<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,5,9</td><td>297kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>9,8 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,5,9	297kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,4 SA	4,4 BE			1,4 F	9,8 KH	4,7 EW			<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,5,9</td><td>297kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>9,8 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,5,9	297kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,4 SA	4,4 BE			1,4 F	9,8 KH	4,7 EW	
G	A1,G,I,2,5,9	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE																																																																																																		
		2,0 F	8,8 KH	6,0 EW																																																																																																				
G	A1,C,I,1,2,3,5	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA	4,8 BE																																																																																																		
		3,8 F	12,0 KH	3,6 EW																																																																																																				
G	A1,C,I,1,2,3,5	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA	4,8 BE																																																																																																		
		3,8 F	12,0 KH	3,6 EW																																																																																																				
R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA	3,3 BE																																																																																																		
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW																																																																																																				
R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA	3,3 BE																																																																																																		
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW																																																																																																				
F	A1,D,G,I,5,9	297kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,4 SA	4,4 BE																																																																																																		
		1,4 F	9,8 KH	4,7 EW																																																																																																				
F	A1,D,G,I,5,9	297kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,4 SA	4,4 BE																																																																																																		
		1,4 F	9,8 KH	4,7 EW																																																																																																				

<b>Tagesmenü</b> gut bürgerlich & herzhaft <b>7,50 €</b>	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree <b>M1</b>	<b>Heisse Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree <b>S</b>	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse <b>G</b>	<b>Geflügel-Schasklikpfanne</b> auf Zwiebeln und Paprika dazu Reis <b>G</b>	<b>Wiener Würstchen</b> auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <b>S</b>	<b>Herzhafter Kasselernacken</b> in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <b>S</b>	<b>Rinderragout</b> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <b>R</b>																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1</td><td>434kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>8,9 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,1	434kj	1,3 g.F	1,4 ZU	1,2 SA	4,0 BE			3,2 F	8,9 KH	6,0 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>433kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,2,3	433kj	2,4 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	4,0 BE			5,7 F	8,8 KH	3,4 EW			<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			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,I</td><td>414kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>15,5 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,E,I	414kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,8 BE			1,4 F	15,5 KH	5,7 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,1,3</td><td>433kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>2,4 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,2 F</td><td>10,4 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,1,3	433kj	2,3 g.F	1,8 ZU	2,4 SA	4,9 BE			5,2 F	10,4 KH	2,8 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>313kj</td><td>0,9 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>2,2 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>9,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1,3	313kj	0,9 g.F	2,9 ZU	2,2 SA	4,3 BE			2,3 F	9,1 KH	4,0 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1</td><td>323kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>3,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>7,7 KH</td><td>7,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1	323kj	0,2 g.F	1,6 ZU	1,3 SA	3,3 BE			1,3 F	7,7 KH	7,4 EW	
S	A1,C,G,I,1,1	434kj	1,3 g.F	1,4 ZU	1,2 SA	4,0 BE																																																																																																		
		3,2 F	8,9 KH	6,0 EW																																																																																																				
S	A1,G,1,2,3	433kj	2,4 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	4,0 BE																																																																																																		
		5,7 F	8,8 KH	3,4 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,E,I	414kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,8 BE																																																																																																		
		1,4 F	15,5 KH	5,7 EW																																																																																																				
S	A1,1,3	433kj	2,3 g.F	1,8 ZU	2,4 SA	4,9 BE																																																																																																		
		5,2 F	10,4 KH	2,8 EW																																																																																																				
S	A1,I,1,3	313kj	0,9 g.F	2,9 ZU	2,2 SA	4,3 BE																																																																																																		
		2,3 F	9,1 KH	4,0 EW																																																																																																				
R	A1	323kj	0,2 g.F	1,6 ZU	1,3 SA	3,3 BE																																																																																																		
		1,3 F	7,7 KH	7,4 EW																																																																																																				

<b>Diabetiker</b> brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost <b>7,95 €</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti <b>M2</b>	<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <b>S</b>	<b>Bratwurst</b> in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <b>S</b>	<b>Seelachs im Backteig</b> auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <b>F</b>	<b>Gekochte Eier</b> in Sensauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat <b>V</b>	<b>Klassischer Möhreeneintopf</b> mit pikanter Rinderfrikadelle <b>R</b>	<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <b>S</b>																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>373kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>13,9 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	373kj	0,2 g.F	1,9 ZU	1,0 SA	6,3 BE			0,6 F	13,9 KH	6,8 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>398kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>13,0 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	398kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE			1,7 F	13,0 KH	6,1 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>430kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>7,9 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	430kj	2,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,6 BE			6,1 F	7,9 KH	3,7 EW			<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>347kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>5,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>11,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	347kj	0,4 g.F	1,7 ZU	1,7 SA	5,4 BE			1,3 F	11,6 KH	5,7 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>382kj</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>4,3 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	382kj	1,0 g.F	2,3 ZU	0,7 SA	4,3 BE			4,3 F	9,2 KH	3,4 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>341kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>9,4 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I,1	341kj	1,1 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,7 BE			2,6 F	9,4 KH	4,8 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</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,1	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,F,G,I	373kj	0,2 g.F	1,9 ZU	1,0 SA	6,3 BE																																																																																																		
		0,6 F	13,9 KH	6,8 EW																																																																																																				
S	A1,G,I	398kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE																																																																																																		
		1,7 F	13,0 KH	6,1 EW																																																																																																				
S	A1,G,I	430kj	2,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,6 BE																																																																																																		
		6,1 F	7,9 KH	3,7 EW																																																																																																				
F	A1,D,G,I,1	347kj	0,4 g.F	1,7 ZU	1,7 SA	5,4 BE																																																																																																		
		1,3 F	11,6 KH	5,7 EW																																																																																																				
V	A1,C,G,I,1	382kj	1,0 g.F	2,3 ZU	0,7 SA	4,3 BE																																																																																																		
		4,3 F	9,2 KH	3,4 EW																																																																																																				
R	A1,C,I,1	341kj	1,1 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,7 BE																																																																																																		
		2,6 F	9,4 KH	4,8 EW																																																																																																				
S	A1,I,1	295kj	0,0 g.F	1,2 ZU	1,9 SA	3,5 BE																																																																																																		
		1,0 F	7,8 KH	5,8 EW																																																																																																				

<b>Schonkost</b> salzreduziert & bekömmlich <b>7,95 €</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis <b>S</b>	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat <b>R</b>	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <b>F</b>	<b>Spiral-Nudeln</b> mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat <b>S</b>	<b>Hähnchenfleisch süß-sauer</b> mit Chinagemüse und Bandnudeln <b>G</b>	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli <b>V</b>	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse-Spinatsauce <b>V</b>																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>932kj</td><td>0,9 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>15,2 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I	932kj	0,9 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,1 BE			1,8 F	15,2 KH	3,9 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>573kj</td><td>1,1 g.F</td><td>4,5 ZU</td><td>2,4 SA</td><td>7,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,3 F</td><td>17,8 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I,1	573kj	1,1 g.F	4,5 ZU	2,4 SA	7,7 BE			4,3 F	17,8 KH	6,2 EW			<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>395kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>12,0 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	395kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,1 SA	4,8 BE			2,9 F	12,0 KH	4,5 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>404kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>2,7 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>16,4 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,2,3	404kj	0,2 g.F	2,2 ZU	2,7 SA	7,3 BE			1,4 F	16,4 KH	3,9 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,I</td><td>465kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>18,1 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,E,I	465kj	0,3 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	7,3 BE			1,4 F	18,1 KH	5,9 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>367kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,0 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I	367kj	0,2 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	6,3 BE			1,2 F	15,0 KH	3,7 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>379kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>13,2 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	379kj	1,2 g.F	1,4 ZU	0,9 SA	4,8 BE			2,5 F	13,2 KH	3,8 EW	
S	A1,C,I	932kj	0,9 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,1 BE																																																																																																		
		1,8 F	15,2 KH	3,9 EW																																																																																																				
R	A1,C,I,1	573kj	1,1 g.F	4,5 ZU	2,4 SA	7,7 BE																																																																																																		
		4,3 F	17,8 KH	6,2 EW																																																																																																				
F	A1,D,G,I,1	395kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,1 SA	4,8 BE																																																																																																		
		2,9 F	12,0 KH	4,5 EW																																																																																																				
S	A1,I,2,3	404kj	0,2 g.F	2,2 ZU	2,7 SA	7,3 BE																																																																																																		
		1,4 F	16,4 KH	3,9 EW																																																																																																				
G	A1,E,I	465kj	0,3 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	7,3 BE																																																																																																		
		1,4 F	18,1 KH	5,9 EW																																																																																																				
V	A1,I	367kj	0,2 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	6,3 BE																																																																																																		
		1,2 F	15,0 KH	3,7 EW																																																																																																				
V	A1,C,G,I,1	379kj	1,2 g.F	1,4 ZU	0,9 SA	4,8 BE																																																																																																		
		2,5 F	13,2 KH	3,8 EW																																																																																																				

<b>Für Feinschmecker</b> Unser Premium <b>9,25 €</b>	<b>Schweinelende-Braten</b> („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <b>S</b>	<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße <b>Menü-Aufpreis + 0,70 €</b> <b>R</b>	<b>Zartes Geflügelschnitzel</b> „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti <b>G</b>	<b>Filettöpfchen Hähnchen</b> und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln <b>S</b> <b>G</b>	<b>Blauer Seehecht („Hoki“)</b> -Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 0,70 €</b> <b>R</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Blattspinat und geriffelten Nudeln („Penne Rigate“) <b>G</b>	<b>Grüne Tagliatelle</b> mit Hack und Champignons in Sauerrahm <b>R</b> <b>G</b>																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,1,1</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>8,0 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,1,1	286kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,6 BE			1,1 F	8,0 KH	5,6 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,1,3</td><td>454kj</td><td>0,1 g.F</td><td>5,4 ZU</td><td>2,4 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>14,8 KH</td><td>7,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,1,3	454kj	0,1 g.F	5,4 ZU	2,4 SA	6,1 BE			1,5 F	14,8 KH	7,7 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>575kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>8,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>20,6 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,I	575kj	0,6 g.F	2,1 ZU	1,7 SA	8,1 BE			3,0 F	20,6 KH	6,4 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>272kj</td><td>0,3 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>0,8 F</td><td>7,6 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	272kj	0,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,4 BE			0,8 F	7,6 KH	6,1 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>7,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA	3,3 BE			0,9 F	7,6 KH	5,7 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>409kj</td><td>0,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>14,3 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,1	409kj	0,5 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	6,9 BE			1,2 F	14,3 KH	7,1 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C</td><td>536kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>5,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,2 F</td><td>13,4 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C	536kj	2,3 g.F	1,2 ZU	2,1 SA	5,6 BE			5,2 F	13,4 KH	6,6 EW	
S	A1,1,1	286kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,6 BE																																																																																																		
		1,1 F	8,0 KH	5,6 EW																																																																																																				
R	A1,G,1,3	454kj	0,1 g.F	5,4 ZU	2,4 SA	6,1 BE																																																																																																		
		1,5 F	14,8 KH	7,7 EW																																																																																																				
G	A1,I	575kj	0,6 g.F	2,1 ZU	1,7 SA	8,1 BE																																																																																																		
		3,0 F	20,6 KH	6,4 EW																																																																																																				
S	A1,G,I,1	272kj	0,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,4 BE																																																																																																		
		0,8 F	7,6 KH	6,1 EW																																																																																																				
R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA	3,3 BE																																																																																																		
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW																																																																																																				
G	A1,F,G,I,1	409kj	0,5 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	6,9 BE																																																																																																		
		1,2 F	14,3 KH	7,1 EW																																																																																																				
R	A1,C	536kj	2,3 g.F	1,2 ZU	2,1 SA	5,6 BE																																																																																																		
		5,2 F	13,4 KH	6,6 EW																																																																																																				

<b>Vegetarisch</b> fleischlos & lecker <b>7,25 €</b>	<b>Maultaschen (vegetarisch)</b> in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <b>V</b>	<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree <b>V</b>	<b>Gebratenes Wokgemüse</b> in gelber Currysauce mit Reis <b>V</b>	<b>Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge“)</b> mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat <b>V</b>	<b>Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken <b>V</b>																																																																					
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>613kj</td><td>2,8 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>8,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>17,7 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	613kj	2,8 g.F	3,0 ZU	1,1 SA	8,2 BE			5,5 F	17,7 KH	6,2 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</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,1	326kj	0,8 g.F	2,4 ZU	0,4 SA	4,4 BE			2,2 F	10,9 KH	2,8 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>334kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>15,6 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,F,G,I,1	334kj	0,3 g.F	2,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE			0,8 F	15,6 KH	2,3 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G</td><td>353kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>11,7 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G	353kj	0,2 g.F	2,6 ZU	0,7 SA	6,1 BE			1,4 F	11,7 KH	5,5 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</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,1	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,1	613kj	2,8 g.F	3,0 ZU	1,1 SA	8,2 BE																																																																				
		5,5 F	17,7 KH	6,2 EW																																																																						
V	A1,F,G,I,1	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,1	334kj	0,3 g.F	2,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE																																																																				
		0,8 F	15,6 KH	2,3 EW																																																																						
V	G	353kj	0,2 g.F	2,6 ZU	0,7 SA	6,1 BE																																																																				
		1,4 F	11,7 KH	5,5 EW																																																																						
V	A1,G,I,1	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 & herzhaft <b>7,25 €</b>	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> dazu Gurkensalat <b>R</b> <b>G</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage <b>R</b>	<b>Mexikanischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch <b>S</b>	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wiener Bockwurst <b>S</b>	<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree <b>S</b>																																																																					
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,1,1,3</td><td>431kj</td><td>0,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>16,0 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I,1,1,3	431kj	0,9 g.F	2,0 ZU	1,3 SA	7,2 BE			2,2 F	16,0 KH	4,6 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,1,1</td><td>290kj</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>1,9 F</td><td>9,0 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,1,1	290kj	0,5 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE			1,9 F	9,0 KH	3,8 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>537kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>15,0 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,2,3	537kj	0,8 g.F	1,3 ZU	0,4 SA	6,9 BE			2,4 F	15,0 KH	7,1 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>I,1,3</td><td>414kj</td><td>2,3 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,3 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	I,1,3	414kj	2,3 g.F	0,7 ZU	1,0 SA	4,1 BE			5,3 F	8,4 KH	3,7 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</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>1,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,3	300kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE			1,3 F	10,3 KH	4,3 EW	
R	A1,C,I,1,1,3	431kj	0,9 g.F	2,0 ZU	1,3 SA	7,2 BE																																																																				
		2,2 F	16,0 KH	4,6 EW																																																																						
R	A1,1,1	290kj	0,5 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE																																																																				
		1,9 F	9,0 KH	3,8 EW																																																																						
S	A1,I,2,3	537kj	0,8 g.F	1,3 ZU	0,4 SA	6,9 BE																																																																				
		2,4 F	15,0 KH	7,1 EW																																																																						
S	I,1,3	414kj	2,3 g.F	0,7 ZU	1,0 SA	4,1 BE																																																																				
		5,3 F	8,4 KH	3,7 EW																																																																						
S	A1,G,I,1,3	300kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																				
		1,3 F	10,3 KH	4,3 EW																																																																						

<b>Salat &amp; Co</b> kalt servierte Spezialitäten <b>7,25 €</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit frischen Salaten und Senf <b>S</b>	<b>Thunfischsalat nach „Art des Hauses“</b> dazu French-Dressing <b>F</b>	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurt dressing <b>G</b>	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat <b>S</b>	<b>Elsässer-Salat</b> Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing <b>V</b>																																																																					
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>724kj</td><td>4,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>9,9 F</td><td>12,4 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	724kj	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA	3,9 BE			9,9 F	12,4 KH	8,4 EW			<table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,1,3</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>3,3 F</td><td>4,8 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	C,D,G,I,1,1,3	489kj	1,3 g.F	2,2 ZU	0,4 SA	1,3 BE			3,3 F	4,8 KH	6,8 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,3</td><td>421kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>3,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>11,2 KH</td><td>7,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,3	421kj	0,3 g.F	2,3 ZU	0,4 SA	3,0 BE			2,5 F	11,2 KH	7,6 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,1</td><td>266kj</td><td>1,3 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>0,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>2,0 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I,1	266kj	1,3 g.F	0,2 ZU	0,5 SA	0,6 BE			3,4 F	2,0 KH	6,3 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</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>6,0 F</td><td>4,2 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3	446kj	2,0 g.F	2,5 ZU	0,4 SA	1,3 BE			6,0 F	4,2 KH	2,3 EW	
S	A1,C,G,I,1,3	724kj	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA	3,9 BE																																																																				
		9,9 F	12,4 KH	8,4 EW																																																																						
F	C,D,G,I,1,1,3	489kj	1,3 g.F	2,2 ZU	0,4 SA	1,3 BE																																																																				
		3,3 F	4,8 KH	6,8 EW																																																																						
G	A1,G,3	421kj	0,3 g.F	2,3 ZU	0,4 SA	3,0 BE																																																																				
		2,5 F	11,2 KH	7,6 EW																																																																						
S	A1,C,I,1	266kj	1,3 g.F	0,2 ZU	0,5 SA	0,6 BE																																																																				
		3,4 F	2,0 KH	6,3 EW																																																																						
V	C,G,I,1,3	446kj	2,0 g.F	2,5 ZU	0,4 SA	1,3 BE																																																																				
		6,0 F	4,2 KH	2,3 EW																																																																						

<b>Süßspeise</b> süße Gaumenfreude <b>7,25 €</b>	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen <b>V</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <b>V</b>	<b>Griesflammeri „Baden Baden“</b> mit Fruchtsoße <b>V</b>	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce <b>V</b>	<b>Sahngrießbrei</b> mit Waldfrüchten <b>V</b>	<b>Milchreis</b> mit roter Grütze <b>V</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce <b>V</b>																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>580kj</td><td>0,7 g.F</td><td>14,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>21,8 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	580kj	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	9,2 BE			1,5 F	21,8 KH	2,4 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>494kj</td><td>0,9 g.F</td><td>12,4 ZU</td><td>0,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>21,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	494kj	0,9 g.F	12,4 ZU	0,2 SA	7,6 BE			2,2 F	21,5 KH	3,1 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>449kj</td><td>0,7 g.F</td><td>14,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,4 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	449kj	0,7 g.F	14,8 ZU	0,1 SA	8,6 BE			1,5 F	20,4 KH	2,5 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>33,1 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	699kj	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA	10,0 BE			1,9 F	33,1 KH	3,9 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>499kj</td><td>0,7 g.F</td><td>17,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>23,4 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	499kj	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE			1,5 F	23,4 KH	2,6 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>502kj</td><td>0,7 g.F</td><td>16,5 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>23,9 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	502kj	0,7 g.F	16,5 ZU	0,1 SA	10,0 BE			1,5 F	23,9 KH	2,4 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>648kj</td><td>1,4 g.F</td><td>13,4 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>9,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>23,4 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	648kj	1,4 g.F	13,4 ZU	0,5 SA	9,8 BE			5,0 F	23,4 KH	4,0 EW	
V	G,1	580kj	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	9,2 BE																																																																																																		
		1,5 F	21,8 KH	2,4 EW																																																																																																				
V	A1,C,G,1	494kj	0,9 g.F	12,4 ZU	0,2 SA	7,6 BE																																																																																																		
		2,2 F	21,5 KH	3,1 EW																																																																																																				
V	A1,G,1	449kj	0,7 g.F	14,8 ZU	0,1 SA	8,6 BE																																																																																																		
		1,5 F	20,4 KH	2,5 EW																																																																																																				
V	A1,C,G,1	699kj	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA	10,0 BE																																																																																																		
		1,9 F	33,1 KH	3,9 EW																																																																																																				
V	A1,G,1	499kj	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE																																																																																																		
		1,5 F	23,4 KH	2,6 EW																																																																																																				
V	G,1	502kj	0,7 g.F	16,5 ZU	0,1 SA	10,0 BE																																																																																																		
		1,5 F	23,9 KH	2,4 EW																																																																																																				
V	A1,C,G,1	648kj	1,4 g.F	13,4 ZU	0,5 SA	9,8 BE																																																																																																		
		5,0 F	23,4 KH	4,0 EW																																																																																																				

<b>KALTMENÜ</b> zum Abendbrot serviert <b>5,95 €</b>	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter <b>R</b>	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat <b>S</b>	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot <b>V</b>	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <b>S</b>	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter <b>F</b>	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <b>S</b>	<b>Käseplatte „Winzer Art“</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <b>V</b>																																																																																			
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,A2</td><td>624kj</td><td>3,1 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	624kj	3,1 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE			7,3 F	11,9 KH	8,4 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,2,3</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>15,2 F</td><td>4,9 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,2,3	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE			15,2 F	4,9 KH	7,1 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1,3</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>13,5 F</td><td>7,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1,3	751kj	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE			13,5 F	7,8 KH	6,6 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>1086kj</td><td>7,0 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,2 F</td><td>20,7 KH</td><td>9,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE			15,2 F	20,7 KH	9,5 EW			<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>15,1 F</td><td>14,0 KH</td><td>9,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,A2,D,G	974kj	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE			15,1 F	14,0 KH	9,9 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1,3</td><td>326kj</td><td>1,8 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>1,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,3 F</td><td>3,2 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,1,3	326kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,6 SA	1,2 BE			4,3 F	3,2 KH	6,5 EW		
R	A1,A2	624kj	3,1 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,1,2,3	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE																																																																																				
		15,2 F	4,9 KH	7,1 EW																																																																																						
V	A1,C,G,I,1,3	751kj	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE																																																																																				
		13,5 F	7,8 KH	6,6 EW																																																																																						
S	A1,C,G,I,1,3	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE																																																																																				
		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																																																																																				
		15,1 F	14,0 KH	9,9 EW																																																																																						
S	A1,C,G,I,1,1,3	326kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,6 SA	1,2 BE																																																																																				
		4,3 F	3,2 KH	6,5 EW																																																																																						