







**Speiseplan 21. KW**

<p><b>Spezielles &amp; Regionales</b> der besondere Genuss</p> <p><b>7,50 €</b></p>	<p><b>Maischollenfilet paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</p> <p><b>Menü- Aufpreis + 2,75 €</b></p>  <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G, 1,5,9</td> <td>473kJ 5,1 F</td> <td>1,3 gF 10,8 KH</td> <td>1,9 ZU 5,7 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>4,9 BE</td> </tr> </table>	F	A1,D,G, 1,5,9	473kJ 5,1 F	1,3 gF 10,8 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,7 SA	4,9 BE	<p><b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,A2,C, G,1,12,3,9</td> <td>980 kJ 15,9 F</td> <td>4,1 gF 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,1,12,3,9	980 kJ 15,9 F	4,1 gF 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE	<p><b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln</p>  <p><b>Menü- Aufpreis + 9,40 €</b></p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,1,9</td> <td>394kJ 3,9 F</td> <td>1,8 gF 8,9 KH</td> <td>1,9 ZU 5,3 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>5,4 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G,1,9	394kJ 3,9 F	1,8 gF 8,9 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,3 SA	5,4 BE	<p><b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,A2,C, G,1,12,3,9</td> <td>980 kJ 15,9 F</td> <td>4,1 gF 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,1,12,3,9	980 kJ 15,9 F	4,1 gF 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE	<p><b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,G,1,9</td> <td>270kJ 0,9 F</td> <td>0,3 gF 7,6 KH</td> <td>1,2 ZU 5,7 EW</td> <td>3,7 SA</td> <td>3,3 BE</td> </tr> </table>	R	A1,G,1,9	270kJ 0,9 F	0,3 gF 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	<p><b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,G,1,9</td> <td>270kJ 0,9 F</td> <td>0,3 gF 7,6 KH</td> <td>1,2 ZU 5,7 EW</td> <td>3,7 SA</td> <td>3,3 BE</td> </tr> </table>	R	A1,G,1,9	270kJ 0,9 F	0,3 gF 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	<p><b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln</p>  <p><b>Menü- Aufpreis + 9,40 €</b></p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G, 1,5,9</td> <td>337kJ 2,3 F</td> <td>1,2 gF 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, 1,5,9	337kJ 2,3 F	1,2 gF 7,7 KH	1,7 ZU 6,7 EW	1,5 SA	4,7 BE
F	A1,D,G, 1,5,9	473kJ 5,1 F	1,3 gF 10,8 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,7 SA	4,9 BE																																																		
S	A1,A2,C, G,1,12,3,9	980 kJ 15,9 F	4,1 gF 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE																																																		
S	A1,C,G,1,9	394kJ 3,9 F	1,8 gF 8,9 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,3 SA	5,4 BE																																																		
S	A1,A2,C, G,1,12,3,9	980 kJ 15,9 F	4,1 gF 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE																																																		
R	A1,G,1,9	270kJ 0,9 F	0,3 gF 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																		
R	A1,G,1,9	270kJ 0,9 F	0,3 gF 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																		
G	A1,F,G, 1,5,9	337kJ 2,3 F	1,2 gF 7,7 KH	1,7 ZU 6,7 EW	1,5 SA	4,7 BE																																																		

<p><b>Tagesmenü</b> gut bürgerlich &amp; herzhaft</p> <p><b>7,50 €</b></p> <p><b>M1</b></p>	<p><b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle</p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C,G, 1,1,1,8</td> <td>327kJ 2,0 F</td> <td>0,9 gF 10,3 KH</td> <td>2,3 ZU 4,3 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>4,7 BE</td> </tr> </table>	R	A1,C,G, 1,1,1,8	327kJ 2,0 F	0,9 gF 10,3 KH	2,3 ZU 4,3 EW	1,4 SA	4,7 BE	<p><b>Linseneintopf</b> mit Geflügel-Wiener-Wurstchen</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>1,1,2,3</td> <td>349kJ 3,0 F</td> <td>1,0 gF 9,3 KH</td> <td>0,6 ZU 4,0 EW</td> <td>0,9 SA</td> <td>4,5 BE</td> </tr> </table>	G	1,1,2,3	349kJ 3,0 F	1,0 gF 9,3 KH	0,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA	4,5 BE	<p><b>Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch</b> und Gemüse dazu würzige Tomatensauce</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,1,8</td> <td>438kJ 0,7 F</td> <td>0,2 gF 18,3 KH</td> <td>5,6 ZU 5,5 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>7,7 BE</td> </tr> </table>	G	A1,F,1,8	438kJ 0,7 F	0,2 gF 18,3 KH	5,6 ZU 5,5 EW	0,7 SA	7,7 BE	<p><b>Frische Kartoffelpuffer</b> mit leckerem Apfelmus</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,3</td> <td>559kJ 5,0 F</td> <td>0,5 gF 18,9 KH</td> <td>8,6 ZU 1,7 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>7,2 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,3	559kJ 5,0 F	0,5 gF 18,9 KH	8,6 ZU 1,7 EW	0,7 SA	7,2 BE	<p><b>Geflügel-Currywurst</b> in pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,1, 1,1,3,8</td> <td>606kJ 7,7 F</td> <td>2,6 gF 17,0 KH</td> <td>3,9 ZU 2,8 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>7,1 BE</td> </tr> </table>	G	A1,C,1, 1,1,3,8	606kJ 7,7 F	2,6 gF 17,0 KH	3,9 ZU 2,8 EW	1,5 SA	7,1 BE	<p><b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Geflügelwurstwürfeln</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,1,1,2,3</td> <td>291kJ 2,7 F</td> <td>0,3 gF 9,1 KH</td> <td>0,9 ZU 2,5 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>4,1 BE</td> </tr> </table>	G	A1,1,1,2,3	291kJ 2,7 F	0,3 gF 9,1 KH	0,9 ZU 2,5 EW	1,0 SA	4,1 BE	<p><b>Kalbfleischbällchen</b> in heller Sauce mit bunten Möhren und Reis</p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C, G,1,1,1</td> <td>400kJ 2,2 F</td> <td>0,8 gF 13,9 KH</td> <td>2,5 ZU 4,6 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>6,4 BE</td> </tr> </table>	R	A1,C, G,1,1,1	400kJ 2,2 F	0,8 gF 13,9 KH	2,5 ZU 4,6 EW	1,0 SA	6,4 BE
R	A1,C,G, 1,1,1,8	327kJ 2,0 F	0,9 gF 10,3 KH	2,3 ZU 4,3 EW	1,4 SA	4,7 BE																																																		
G	1,1,2,3	349kJ 3,0 F	1,0 gF 9,3 KH	0,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA	4,5 BE																																																		
G	A1,F,1,8	438kJ 0,7 F	0,2 gF 18,3 KH	5,6 ZU 5,5 EW	0,7 SA	7,7 BE																																																		
V	A1,C,3	559kJ 5,0 F	0,5 gF 18,9 KH	8,6 ZU 1,7 EW	0,7 SA	7,2 BE																																																		
G	A1,C,1, 1,1,3,8	606kJ 7,7 F	2,6 gF 17,0 KH	3,9 ZU 2,8 EW	1,5 SA	7,1 BE																																																		
G	A1,1,1,2,3	291kJ 2,7 F	0,3 gF 9,1 KH	0,9 ZU 2,5 EW	1,0 SA	4,1 BE																																																		
R	A1,C, G,1,1,1	400kJ 2,2 F	0,8 gF 13,9 KH	2,5 ZU 4,6 EW	1,0 SA	6,4 BE																																																		


<p><b>Diabetiker</b> brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost</p> <p><b>7,95 €</b></p> <p><b>M2</b></p>	<p><b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,1,2,3</td> <td>481kJ 6,4 F</td> <td>2,3 gF 8,4 KH</td> <td>1,9 ZU 5,3 EW</td> <td>1,8 SA</td> <td>3,7 BE</td> </tr> </table>	S	A1,G,1,2,3	481kJ 6,4 F	2,3 gF 8,4 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,8 SA	3,7 BE	<p><b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Spirelli</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,1</td> <td>406kJ 1,8 F</td> <td>0,8 gF 16,1 KH</td> <td>2,1 ZU 3,4 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>7,1 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,1	406kJ 1,8 F	0,8 gF 16,1 KH	2,1 ZU 3,4 EW	1,2 SA	7,1 BE	<p><b>Frikadelle</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, 1,1,1</td> <td>371kJ 3,6 F</td> <td>1,3 gF 9,9 KH</td> <td>0,9 ZU 4,1 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>4,1 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G, 1,1,1	371kJ 3,6 F	1,3 gF 9,9 KH	0,9 ZU 4,1 EW	1,7 SA	4,1 BE	<p><b>„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf</b> mit Geflügelwurstwürfel</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,1,1,2,3</td> <td>291kJ 2,7 F</td> <td>0,3 gF 9,1 KH</td> <td>0,9 ZU 2,5 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>4,1 BE</td> </tr> </table>	G	A1,1,1,2,3	291kJ 2,7 F	0,3 gF 9,1 KH	0,9 ZU 2,5 EW	1,0 SA	4,1 BE	<p><b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, 1,1,1,8</td> <td>384kJ 5,1 F</td> <td>1,8 gF 7,2 KH</td> <td>1,4 ZU 4,3 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>3,6 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G, 1,1,1,8	384kJ 5,1 F	1,8 gF 7,2 KH	1,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	3,6 BE	<p><b>Feine Bratwurst</b> in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,1</td> <td>484kJ 6,4 F</td> <td>2,3 gF 10,0 KH</td> <td>1,6 ZU 4,2 EW</td> <td>1,8 SA</td> <td>4,4 BE</td> </tr> </table>	S	A1,1	484kJ 6,4 F	2,3 gF 10,0 KH	1,6 ZU 4,2 EW	1,8 SA	4,4 BE	<p><b>Elsässer Schweinebraten</b> mit Brokkoli und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,1,1</td> <td>304kJ 1,1 F</td> <td>0,1 gF 9,2 KH</td> <td>1,1 ZU 2,1 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>3,9 BE</td> </tr> </table>	S	A1,1,1	304kJ 1,1 F	0,1 gF 9,2 KH	1,1 ZU 2,1 EW	1,4 SA	3,9 BE
S	A1,G,1,2,3	481kJ 6,4 F	2,3 gF 8,4 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,8 SA	3,7 BE																																																		
V	A1,G,1	406kJ 1,8 F	0,8 gF 16,1 KH	2,1 ZU 3,4 EW	1,2 SA	7,1 BE																																																		
S	A1,C,G, 1,1,1	371kJ 3,6 F	1,3 gF 9,9 KH	0,9 ZU 4,1 EW	1,7 SA	4,1 BE																																																		
G	A1,1,1,2,3	291kJ 2,7 F	0,3 gF 9,1 KH	0,9 ZU 2,5 EW	1,0 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,C,G, 1,1,1,8	384kJ 5,1 F	1,8 gF 7,2 KH	1,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	3,6 BE																																																		
S	A1,1	484kJ 6,4 F	2,3 gF 10,0 KH	1,6 ZU 4,2 EW	1,8 SA	4,4 BE																																																		
S	A1,1,1	304kJ 1,1 F	0,1 gF 9,2 KH	1,1 ZU 2,1 EW	1,4 SA	3,9 BE																																																		

<p><b>Schonkost</b> salzreduziert &amp; bekömmlich</p> <p><b>7,95 €</b></p> <p><b>M3</b></p>	<p><b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,1,2,3</td> <td>410kJ 4,1 F</td> <td>1,6 gF 10,8 KH</td> <td>1,6 ZU 3,5 EW</td> <td>1,6 SA</td> <td>4,8 BE</td> </tr> </table>	S	A1,1,2,3	410kJ 4,1 F	1,6 gF 10,8 KH	1,6 ZU 3,5 EW	1,6 SA	4,8 BE	<p><b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,G, 1,1,1</td> <td>491kJ 3,2 F</td> <td>1,4 gF 18,4 KH</td> <td>3,0 ZU 3,1 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>7,9 BE</td> </tr> </table>	G	A1,C,G, 1,1,1	491kJ 3,2 F	1,4 gF 18,4 KH	3,0 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,9 BE	<p><b>Seelachsfilet natur</b> in Kerbsauce mit Zucchini- und Reis</p>  <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,1,1</td> <td>346kJ 1,4 F</td> <td>0,5 gF 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,1,1	346kJ 1,4 F	0,5 gF 12,9 KH	2,2 ZU 4,9 EW	0,9 SA	5,8 BE	<p><b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln</p>  <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>J</td> <td>658kJ 9,8 F</td> <td>2,5 gF 12,0 KH</td> <td>3,9 ZU 4,7 EW</td> <td>2,8 SA</td> <td>5,3 BE</td> </tr> </table>	V	J	658kJ 9,8 F	2,5 gF 12,0 KH	3,9 ZU 4,7 EW	2,8 SA	5,3 BE	<p><b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,1,8</td> <td>451kJ 0,7 F</td> <td>0,1 gF 18,2 KH</td> <td>3,2 ZU 6,6 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>7,0 BE</td> </tr> </table>	G	A1,F,1,8	451kJ 0,7 F	0,1 gF 18,2 KH	3,2 ZU 6,6 EW	1,7 SA	7,0 BE	<p><b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseries</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,1,1</td> <td>449kJ 2,9 F</td> <td>0,7 gF 17,2 KH</td> <td>2,1 ZU 3,1 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>6,5 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G,1,1	449kJ 2,9 F	0,7 gF 17,2 KH	2,1 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,5 BE	<p><b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>1,2</td> <td>388kJ 3,3 F</td> <td>1,7 gF 13,3 KH</td> <td>2,7 ZU 2,1 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>5,6 BE</td> </tr> </table>	V	1,2	388kJ 3,3 F	1,7 gF 13,3 KH	2,7 ZU 2,1 EW	1,0 SA	5,6 BE
S	A1,1,2,3	410kJ 4,1 F	1,6 gF 10,8 KH	1,6 ZU 3,5 EW	1,6 SA	4,8 BE																																																		
G	A1,C,G, 1,1,1	491kJ 3,2 F	1,4 gF 18,4 KH	3,0 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,9 BE																																																		
F	A1,D,G,1,1	346kJ 1,4 F	0,5 gF 12,9 KH	2,2 ZU 4,9 EW	0,9 SA	5,8 BE																																																		
V	J	658kJ 9,8 F	2,5 gF 12,0 KH	3,9 ZU 4,7 EW	2,8 SA	5,3 BE																																																		
G	A1,F,1,8	451kJ 0,7 F	0,1 gF 18,2 KH	3,2 ZU 6,6 EW	1,7 SA	7,0 BE																																																		
V	A1,C,G,1,1	449kJ 2,9 F	0,7 gF 17,2 KH	2,1 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,5 BE																																																		
V	1,2	388kJ 3,3 F	1,7 gF 13,3 KH	2,7 ZU 2,1 EW	1,0 SA	5,6 BE																																																		


<p><b>Für Fein- schmecker</b> Unser Premium</p> <p><b>9,25 €</b></p> <p><b>M4</b></p>	<p><b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,1</td> <td>404kJ 1,0 F</td> <td>0,3 gF 14,0 KH</td> <td>1,1 ZU 7,3 EW</td> <td>1,6 SA</td> <td>6,3 BE</td> </tr> </table>	G	A1,G,1	404kJ 1,0 F	0,3 gF 14,0 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,6 SA	6,3 BE	<p><b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Salzkartoffeln und Apfelmus</p> <p><b>Menü- Aufpreis + 0,70 €</b></p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,3</td> <td>391kJ 0,9 F</td> <td>0,0 gF 14,4 KH</td> <td>7,2 ZU 5,7 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>6,3 BE</td> </tr> </table>	R	A1,3	391kJ 0,9 F	0,0 gF 14,4 KH	7,2 ZU 5,7 EW	1,5 SA	6,3 BE	<p><b>Jägerschnitzel</b> mit Salzkartoffeln und Möhrensalat</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,1,1</td> <td>427kJ 3,6 F</td> <td>1,1 gF 10,3 KH</td> <td>2,0 ZU 6,4 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>4,9 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G,1,1	427kJ 3,6 F	1,1 gF 10,3 KH	2,0 ZU 6,4 EW	1,3 SA	4,9 BE	<p><b>Rindersaftgulasch</b> in Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln</p> <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,G,1,3,8</td> <td>305kJ 1,2 F</td> <td>0,3 gF 10,0 KH</td> <td>2,3 ZU 4,6 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	R	A1,G,1,3,8	305kJ 1,2 F	0,3 gF 10,0 KH	2,3 ZU 4,6 EW	1,5 SA	4,2 BE	<p><b>Backfischfilet vom Seelachs</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln</p>  <p><b>Menü- Aufpreis + 0,70 €</b></p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,1,1</td> <td>320kJ 1,0 F</td> <td>0,3 gF 11,8 KH</td> <td>2,7 ZU 4,8 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>5,6 BE</td> </tr> </table>	F	A1,D,G,1,1	320kJ 1,0 F	0,3 gF 11,8 KH	2,7 ZU 4,8 EW	1,2 SA	5,6 BE	<p><b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,1</td> <td>356kJ 0,7 F</td> <td>0,2 gF 13,6 KH</td> <td>0,9 ZU 5,5 EW</td> <td>3,1 SA</td> <td>5,2 BE</td> </tr> </table>	G	A1,G,1	356kJ 0,7 F	0,2 gF 13,6 KH	0,9 ZU 5,5 EW	3,1 SA	5,2 BE	<p><b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, 1,1,8</td> <td>276kJ 1,2 F</td> <td>0,5 gF 9,4 KH</td> <td>2,6 ZU 4,1 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G, 1,1,8	276kJ 1,2 F	0,5 gF 9,4 KH	2,6 ZU 4,1 EW	1,3 SA	4,2 BE
G	A1,G,1	404kJ 1,0 F	0,3 gF 14,0 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,6 SA	6,3 BE																																																		
R	A1,3	391kJ 0,9 F	0,0 gF 14,4 KH	7,2 ZU 5,7 EW	1,5 SA	6,3 BE																																																		
S	A1,C,G,1,1	427kJ 3,6 F	1,1 gF 10,3 KH	2,0 ZU 6,4 EW	1,3 SA	4,9 BE																																																		
R	A1,G,1,3,8	305kJ 1,2 F	0,3 gF 10,0 KH	2,3 ZU 4,6 EW	1,5 SA	4,2 BE																																																		
F	A1,D,G,1,1	320kJ 1,0 F	0,3 gF 11,8 KH	2,7 ZU 4,8 EW	1,2 SA	5,6 BE																																																		
G	A1,G,1	356kJ 0,7 F	0,2 gF 13,6 KH	0,9 ZU 5,5 EW	3,1 SA	5,2 BE																																																		
S	A1,C,G, 1,1,8	276kJ 1,2 F	0,5 gF 9,4 KH	2,6 ZU 4,1 EW	1,3 SA	4,2 BE																																																		

<p><b>Vegetarisch</b> fleischlos &amp; lecker</p> <p><b>7,25 €</b></p> <p><b>M5</b></p>	<p><b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,1, 1,1,3</td> <td>424kJ 4,8 F</td> <td>2,5 gF 11,3 KH</td> <td>1,3 ZU 3,0 EW</td> <td>0,6 SA</td> <td>4,6 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,1, 1,1,3	424kJ 4,8 F	2,5 gF 11,3 KH	1,3 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,6 BE	<p><b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,F, G,1,1,8</td> <td>401kJ 3,5 F</td> <td>0,4 gF 11,6 KH</td> <td>2,3 ZU 4,0 EW</td> <td>1,6 SA</td> <td>5,1 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,F, G,1,1,8	401kJ 3,5 F	0,4 gF 11,6 KH	2,3 ZU 4,0 EW	1,6 SA	5,1 BE	<p><b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,1</td> <td>296kJ 1,3 F</td> <td>0,2 gF 12,0 KH</td> <td>3,7 ZU 2,0 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>5,5 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G,1	296kJ 1,3 F	0,2 gF 12,0 KH	3,7 ZU 2,0 EW	1,1 SA	5,5 BE	<p><b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C, G,1,1,7</td> <td>305kJ 2,3 F</td> <td>0,4 gF 8,4 KH</td> <td>1,9 ZU 3,8 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>3,8 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C, G,1,1,7	305kJ 2,3 F	0,4 gF 8,4 KH	1,9 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,8 BE	<p><b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,1, 1,1,3,8</td> <td>432kJ 1,8 F</td> <td>0,7 gF 18,2 KH</td> <td>3,2 ZU 2,9 EW</td> <td>1,8 SA</td> <td>8,4 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,1, 1,1,3,8	432kJ 1,8 F	0,7 gF 18,2 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,8 SA	8,4 BE
V	A1,G,1, 1,1,3	424kJ 4,8 F	2,5 gF 11,3 KH	1,3 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,6 BE																																		
V	A1,C,F, G,1,1,8	401kJ 3,5 F	0,4 gF 11,6 KH	2,3 ZU 4,0 EW	1,6 SA	5,1 BE																																		
V	A1,C,G,1	296kJ 1,3 F	0,2 gF 12,0 KH	3,7 ZU 2,0 EW	1,1 SA	5,5 BE																																		
V	A1,C, G,1,1,7	305kJ 2,3 F	0,4 gF 8,4 KH	1,9 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,8 BE																																		
V	A1,C,1, 1,1,3,8	432kJ 1,8 F	0,7 gF 18,2 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,8 SA	8,4 BE																																		

<p><b>Eintopf &amp; Pasta</b> einfach &amp; herzhaft</p> <p><b>7,25 €</b></p> <p><b>M6</b></p>	<p><b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeln und Kasselerwürfel</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,1,1,3</td> <td>211kJ 0,9 F</td> <td>0,3 gF 7,6 KH</td> <td>1,2 ZU 2,9 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>3,5 BE</td> </tr> </table>	S	A1,1,1,3	211kJ 0,9 F	0,3 gF 7,6 KH	1,2 ZU 2,9 EW	1,2 SA	3,5 BE	<p><b>Südländische Nudelpfanne</b> mit Tomaten, Paprika und Auberginen</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,1</td> <td>820kJ 0,7 F</td> <td>0,2 gF 39,8 KH</td> <td>3,3 ZU 6,6 EW</td> <td>0,3 SA</td> <td>16,7 BE</td> </tr> </table>	V	A1,1	820kJ 0,7 F	0,2 gF 39,8 KH	3,3 ZU 6,6 EW	0,3 SA	16,7 BE	<p><b>Gekochte Eier</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,1,1</td> <td>372kJ 3,3 F</td> <td>1,2 gF 10,1 KH</td> <td>1,1 ZU 4,2 EW</td> <td>2,0 SA</td> <td>4,1 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G,1,1	372kJ 3,3 F	1,2 gF 10,1 KH	1,1 ZU 4,2 EW	2,0 SA	4,1 BE	<p><b>Herzhafte Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,1</td> <td>399kJ 0,6 F</td> <td>0,1 gF 18,4 KH</td> <td>3,0 ZU 3,2 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>7,1 BE</td> </tr> </table>	V	A1,1	399kJ 0,6 F	0,1 gF 18,4 KH	3,0 ZU 3,2 EW	1,7 SA	7,1 BE	<p><b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> mit gewürfeltem Kasserler</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,1,1,3</td> <td>220kJ 0,8 F</td> <td>0,3 gF 8,1 KH</td> <td>0,9 ZU 2,9 EW</td> <td>0,8 SA</td> <td>3,7 BE</td> </tr> </table>	S	A1,1,1,3	220kJ 0,8 F	0,3 gF 8,1 KH	0,9 ZU 2,9 EW	0,8 SA	3,7 BE
S	A1,1,1,3	211kJ 0,9 F	0,3 gF 7,6 KH	1,2 ZU 2,9 EW	1,2 SA	3,5 BE																																		
V	A1,1	820kJ 0,7 F	0,2 gF 39,8 KH	3,3 ZU 6,6 EW	0,3 SA	16,7 BE																																		
V	A1,C,G,1,1	372kJ 3,3 F	1,2 gF 10,1 KH	1,1 ZU 4,2 EW	2,0 SA	4,1 BE																																		
V	A1,1	399kJ 0,6 F	0,1 gF 18,4 KH	3,0 ZU 3,2 EW	1,7 SA	7,1 BE																																		
S	A1,1,1,3	220kJ 0,8 F	0,3 gF 8,1 KH	0,9 ZU 2,9 EW	0,8 SA	3,7 BE																																		

<p><b>Salat &amp; Co</b> kalt servierte Spezialitäten</p> <p><b>7,25 €</b></p> <p><b>M7</b></p>	<p><b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>C,G,1,1, 1,3,8</td> <td>653kJ 10,8 F</td> <td>4,7 gF 10,8 KH</td> <td>0,8 ZU 3,6 EW</td> <td>0,9 SA</td> <td>3,6 BE</td> </tr> </table>	S	C,G,1,1, 1,3,8	653kJ 10,8 F	4,7 gF 10,8 KH	0,8 ZU 3,6 EW	0,9 SA	3,6 BE	<p><b>Shrimps-Salatteller</b> mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing</p>  <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>C,D,G,1, 1,1,3,8</td> <td>232kJ 2,9 F</td> <td>1,2 gF 3,8 KH</td> <td>2,1 ZU 2,9 EW</td> <td>0,6 SA</td> <td>1,0 BE</td> </tr> </table>	F	C,D,G,1, 1,1,3,8	232kJ 2,9 F	1,2 gF 3,8 KH	2,1 ZU 2,9 EW	0,6 SA	1,0 BE	<p><b>Italienischer Tomatensalat</b> mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>C,G,1,1,3,8</td> <td>368kJ 6,6 F</td> <td>2,8 gF 2,9 KH</td> <td>0,9 ZU 3,1 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>1,0 BE</td> </tr> </table>	V	C,G,1,1,3,8	368kJ 6,6 F	2,8 gF 2,9 KH	0,9 ZU 3,1 EW	1,2 SA	1,0 BE	<p><b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,3</td> <td>383kJ 2,6 F</td> <td>0,4 gF 8,7 KH</td> <td>1,6 ZU 7,8 EW</td> <td>0,4 SA</td> <td>2,6 BE</td> </tr> </table>	G	A1,F,G,3	383kJ 2,6 F	0,4 gF 8,7 KH	1,6 ZU 7,8 EW	0,4 SA	2,6 BE	<p><b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>C,G,1, 1,1,3,8</td> <td>314kJ 5,5 F</td> <td>3,0 gF 2,7 KH</td> <td>1,6 ZU 3,4 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>0,9 BE</td> </tr> </table>	V	C,G,1, 1,1,3,8	314kJ 5,5 F	3,0 gF 2,7 KH	1,6 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,9 BE
S	C,G,1,1, 1,3,8	653kJ 10,8 F	4,7 gF 10,8 KH	0,8 ZU 3,6 EW	0,9 SA	3,6 BE																																		
F	C,D,G,1, 1,1,3,8	232kJ 2,9 F	1,2 gF 3,8 KH	2,1 ZU 2,9 EW	0,6 SA	1,0 BE																																		
V	C,G,1,1,3,8	368kJ 6,6 F	2,8 gF 2,9 KH	0,9 ZU 3,1 EW	1,2 SA	1,0 BE																																		
G	A1,F,G,3	383kJ 2,6 F	0,4 gF 8,7 KH	1,6 ZU 7,8 EW	0,4 SA	2,6 BE																																		
V	C,G,1, 1,1,3,8	314kJ 5,5 F	3,0 gF 2,7 KH	1,6 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,9 BE																																		

<p><b>Süßspeise</b> süße Gaumenfreude</p> <p><b>7,25 €</b></p> <p><b>M8</b></p>	<p><b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,1</td> <td>439kJ 1,5 F</td> <td>0,7 gF 20,2 KH</td> <td>12,7 ZU 2,4 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>8,5 BE</td> </tr> </table>	V	G,1	439kJ 1,5 F	0,7 gF 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE	<p><b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,3</td> <td>570kJ 2,4 F</td> <td>0,7 gF 23,6 KH</td> <td>11,9 ZU 3,7 EW</td> <td>0,3 SA</td> <td>10,0 BE</td> </tr> </table>	V	A1,C,G,3	570kJ 2,4 F	0,7 gF 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE	<p><b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,1</td> <td>436kJ 1,3 F</td> <td>0,6 gF 20,1 KH</td> <td>14,1 ZU 2,6 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>8,4 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,1	436kJ 1,3 F	0,6 gF 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE	<p><b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,1</td> <td>708kJ 1,2 F</td> <td>0,5 gF 28,8 KH</td> <td>15,2 ZU 3,4 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>12,1 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,1	708kJ 1,2 F	0,5 gF 28,8 KH	15,2 ZU 3,4 EW	0,1 SA	12,1 BE	<p><b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,3</td> <td>452kJ 1,5 F</td> <td>0,7 gF 21,1 KH</td> <td>14,2 ZU 2,3 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>8,9 BE</td> </tr> </table>	V	G,3	452kJ 1,5 F	0,7 gF 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE	<p><b>Pfannkuchen</b> 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 gF 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 gF 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE	<p><b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in Vanillesauce</p> <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,1</td> <td>625kJ 3,0 F</td> <td>0,8 gF 26,3 KH</td> <td>13,0 ZU 3,8 EW</td> <td>0,4 SA</td> <td>8,8 BE</td> </tr> </table>	V	A1,G,1	625kJ 3,0 F	0,8 gF 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA	8,8 BE
V	G,1	439kJ 1,5 F	0,7 gF 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE																																																		
V	A1,C,G,3	570kJ 2,4 F	0,7 gF 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE																																																		
V	A1,G,1	436kJ 1,3 F	0,6 gF 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE																																																		
V	A1,G,1	708kJ 1,2 F	0,5 gF 28,8 KH	15,2 ZU 3,4 EW	0,1 SA	12,1 BE																																																		
V	G,3	452kJ 1,5 F	0,7 gF 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE																																																		
V	A1,C,G	723kJ 4,7 F	1,3 gF 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE																																																		
V	A1,G,1	625kJ 3,0 F	0,8 gF 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA	8,8 BE																																																		

<p><b>KALTMENÜ</b> zum Abendbrot serviert</p> <p><b>5,95 €</b></p> <p><b>M9</b></p>	<p><b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>C,G,1,1,3,8</td> <td>510kJ 6,7 F</td> <td>2,7 gF 10,0 KH</td> <td>0,8 ZU 5,4 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>3,7 BE</td> </tr> </table>	S	C,G,1,1,3,8	510kJ 6,7 F	2,7 gF 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE	<p><b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,A2, G,1,3,7</td> <td>963kJ 13,0 F</td> <td>5,7 gF 15,1 KH</td> <td>0,9 ZU 12,6 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>3,0 BE</td> </tr> </table>	G	A1,A2, G,1,3,7	963kJ 13,0 F	5,7 gF 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE	<p><b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,A2,C, G,1,3,8</td> <td>877kJ 13,9 F</td> <td>5,6 gF 13,7 KH</td> <td>0,7 ZU 6,8 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>3,5 BE</td> </tr> </table>	S	A1,A2,C, G,1,3,8	877kJ 13,9 F	5,6 gF 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE	<p><b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat</p> <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,G, 1,1,3,8</td> <td>806kJ 13,3 F</td> <td>5,7 gF 11,0 KH</td> <td>2,6 ZU 7,5 EW</td> <td>0,6 SA</td> <td>4,8 BE</td> </tr> </table>	G	A1,C,G, 1,1,3,8	806kJ 13,3 F	5,7 gF 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE	<p><b>Brathering (mit Gräten)</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur</p>  <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,2,3</td> <td>503kJ 5,9 F</td> <td>1,3 gF 11,6 KH</td> <td>2,2 ZU 5,0 EW</td> <td>0,3 SA</td> <td>4,1 BE</td> </tr> </table>	F	A1,2,3	503kJ 5,9 F	1,3 gF 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE	<p><b>Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“</b> mit Garnitur und Brot</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,A2,C,G, 1,1,2,3,7</td> <td>1018kJ 19,7 F</td> <td>4,3 gF 10,7 KH</td> <td>1,4 ZU 5,3 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>3,7 BE</td> </tr> </table>	S	A1,A2,C,G, 1,1,2,3,7	1018kJ 19,7 F	4,3 gF 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE	<p><b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur</p> <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, 1,1,3,8</td> <td>861kJ 15,1 F</td> <td>6,7 gF 13,0 KH</td> <td>0,7 ZU 5,0 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>3,8 BE</td> </tr> </table>	S	A1,C,G, 1,1,3,8	861kJ 15,1 F	6,7 gF 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE
S	C,G,1,1,3,8	510kJ 6,7 F	2,7 gF 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE																																																		
G	A1,A2, G,1,3,7	963kJ 13,0 F	5,7 gF 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE																																																		
S	A1,A2,C, G,1,3,8	877kJ 13,9 F	5,6 gF 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE																																																		
G	A1,C,G, 1,1,3,8	806kJ 13,3 F	5,7 gF 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE																																																		
F	A1,2,3	503kJ 5,9 F	1,3 gF 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,A2,C,G, 1,1,2,3,7	1018kJ 19,7 F	4,3 gF 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE																																																		
S	A1,C,G, 1,1,3,8	861kJ 15,1 F	6,7 gF 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE																																																		

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



**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  
zum Verzehr am  
Lieferstag bestimmt.

Änderungen der  
Speisefolge 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; 11= Weizen; 12= Roggen; 13= Gerste; 14= Hafer; 15= Dinkel; 16= Kamut oder A7 = Hybridstämme davon; 17= Klebfrucht; 18= Weizen; 19= Mais; 20= Getreide; 21= Soja; 22= Sojaerzeugnisse; 23= Milch; 24= Milchzuckererzeugnisse; 25= Lactose; 26= Schokolade; 27= Schokoladeerzeugnisse; 28= Kakao; 29= Kakaoerzeugnisse; 30= Nüsse; 31= Nüsseerzeugnisse; 32= Erdnüsse; 33= Erdnüsseerzeugnisse; 34= Sesam; 35= Sesamerzeugnisse; 36= Sesamerzeugnisse; 37= Sesamerzeugnisse; 38= Sesamerzeugnisse; 39= Sesamerzeugnisse; 40= Sesamerzeugnisse; 41= Sesamerzeugnisse; 42= Sesamerzeugnisse; 43= Sesamerzeugnisse; 44= Sesamerzeugnisse; 45= Sesamerzeugnisse; 46= Sesamerzeugnisse; 47= Sesamerzeugnisse; 48= Sesamerzeugnisse; 49= Sesamerzeugnisse; 50= Sesamerzeugnisse; 51= Sesamerzeugnisse; 52= Sesamerzeugnisse; 53= Sesamerzeugnisse; 54= Sesamerzeugnisse; 55= Sesamerzeugnisse; 56= Sesamerzeugnisse; 57= Sesamerzeugnisse; 58= Sesamerzeugnisse; 59= Sesamerzeugnisse; 60= Sesamerzeugnisse; 61= Sesamerzeugnisse; 62= Sesamerzeugnisse; 63= Sesamerzeugnisse; 64= Sesamerzeugnisse; 65= Sesamerzeugnisse; 66= Sesamerzeugnisse; 67= Sesamerzeugnisse; 68= Sesamerzeugnisse; 69= Sesamerzeugnisse; 70= Sesamerzeugnisse; 71= Sesamerzeugnisse; 72= Sesamerzeugnisse; 73= Sesamerzeugnisse; 74= Sesamerzeugnisse; 75= Sesamerzeugnisse; 76= Sesamerzeugnisse; 77= Sesamerzeugnisse; 78= Sesamerzeugnisse; 79= Sesamerzeugnisse; 80= Sesamerzeugnisse; 81= Sesamerzeugnisse; 82= Sesamerzeugnisse; 83= Sesamerzeugnisse; 84= Sesamerzeugnisse; 85= Sesamerzeugnisse; 86= Sesamerzeugnisse; 87= Sesamerzeugnisse; 88= Sesamerzeugnisse; 89= Sesamerzeugnisse; 90= Sesamerzeugnisse; 91= Sesamerzeugnisse; 92= Sesamerzeugnisse; 93= Sesamerzeugnisse; 94= Sesamerzeugnisse; 95= Sesamerzeugnisse; 96= Sesamerzeugnisse; 97= Sesamerzeugnisse; 98= Sesamerzeugnisse; 99= Sesamerzeugnisse; 100= Sesamerzeugnisse; 101= Sesamerzeugnisse; 102= Sesamerzeugnisse; 103= Sesamerzeugnisse; 104= Sesamerzeugnisse; 105= Sesamerzeugnisse; 106= Sesamerzeugnisse; 107= Sesamerzeugnisse; 108= Sesamerzeugnisse; 109= Sesamerzeugnisse; 110= Sesamerzeugnisse; 111= Sesamerzeugnisse; 112= Sesamerzeugnisse; 113