

**Speiseplan 22. KW** **Mo., 25.05.26 Pfingstmontag** **Dienstag, 26.05.26** **Mittwoch, 27.05.26** **Donnerstag, 28.05.26** **Freitag, 29.05.26** **Samstag, 30.05.26** **Sonntag, 31.05.26**

<b>Spezielles &amp; Regionales</b> der besondere Genuss <b>8,40 €</b>	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b>	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b>	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 9,40 €</b>	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe <b>Menü-Aufpreis + 1,95 €</b>	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe <b>Menü-Aufpreis + 1,95 €</b>	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln <b>Menü-Aufpreis + 1,75 €</b>	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln <b>Menü-Aufpreis + 9,40 €</b>																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,3</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>R</td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>4,2 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA			R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,3</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>R</td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>4,2 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA			R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G</td><td>337kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>2,3 F</td><td>7,7 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G	337kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,5 SA					1,5 F	2,3 F	7,7 KH	6,7 EW		4,7 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G</td><td>460kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>5,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9 F</td><td>6,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA					2,4,5,9 F	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G</td><td>460kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>5,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9 F</td><td>6,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA					2,4,5,9 F	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA					3,0 F	9,3 KH	5,9 EW			4,0 BE	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>285kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>7,5 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,9	285kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,4 SA					2,3 F	7,5 KH	4,0 EW		
S	A1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE																																																																																																																
S	A1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE																																																																																																																
G	A1,F,G	337kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,5 SA																																																																																																																	
		1,5 F	2,3 F	7,7 KH	6,7 EW		4,7 BE																																																																																																															
S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA																																																																																																																	
		2,4,5,9 F	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE																																																																																																															
S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA																																																																																																																	
		2,4,5,9 F	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE																																																																																																															
S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW			4,0 BE																																																																																																															
F	A1,D,G,I,9	285kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,4 SA																																																																																																																	
		2,3 F	7,5 KH	4,0 EW			4,5 BE																																																																																																															

<b>Tagesmenü</b> gut bürgerlich & herzhaft <b>8,40 €</b> <b>M1</b>	Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1,8</td><td>344kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>14,0 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td>6,1 BE</td></tr> </table>	G	A1,I,1,8	344kj	0,2 g.F	3,7 ZU	0,7 SA					0,9 F	14,0 KH	4,1 EW			6,1 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C</td><td>432kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>G,I,1</td><td>4,6 F</td><td>10,7 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td><td></td><td>5,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,C	432kj	1,6 g.F	1,7 ZU	1,9 SA				G,I,1	4,6 F	10,7 KH	4,8 EW			5,0 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,3,7</td><td>422kj</td><td>2,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>8,6 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,1,3,7	422kj	2,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA					5,5 F	8,6 KH	3,3 EW			3,7 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>474kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>2,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>2,9 F</td><td>15,6 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td><td>6,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G	474kj	0,8 g.F	1,1 ZU	2,5 SA				I,1,3,8	2,9 F	15,6 KH	5,6 EW			6,9 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>449kj</td><td>2,2 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>10,0 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	449kj	2,2 g.F	0,9 ZU	1,6 SA					5,8 F	10,0 KH	3,7 EW			4,0 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>391kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>9,3 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,1	391kj	1,3 g.F	1,1 ZU	0,8 SA					4,4 F	9,3 KH	3,4 EW			4,1 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>412kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>13,5 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td><td>5,1 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,3	412kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA					2,0 F	13,5 KH	6,4 EW		
G	A1,I,1,8	344kj	0,2 g.F	3,7 ZU	0,7 SA																																																																																																																	
		0,9 F	14,0 KH	4,1 EW			6,1 BE																																																																																																															
S	A1,C	432kj	1,6 g.F	1,7 ZU	1,9 SA																																																																																																																	
	G,I,1	4,6 F	10,7 KH	4,8 EW			5,0 BE																																																																																																															
S	A1,G,1,3,7	422kj	2,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA																																																																																																																	
		5,5 F	8,6 KH	3,3 EW			3,7 BE																																																																																																															
S	A1,C,G	474kj	0,8 g.F	1,1 ZU	2,5 SA																																																																																																																	
	I,1,3,8	2,9 F	15,6 KH	5,6 EW			6,9 BE																																																																																																															
S	A1,G,I,1	449kj	2,2 g.F	0,9 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
		5,8 F	10,0 KH	3,7 EW			4,0 BE																																																																																																															
S	A1,I,1	391kj	1,3 g.F	1,1 ZU	0,8 SA																																																																																																																	
		4,4 F	9,3 KH	3,4 EW			4,1 BE																																																																																																															
G	A1,F,G,I,3	412kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA																																																																																																																	
		2,0 F	13,5 KH	6,4 EW			5,1 BE																																																																																																															

<b>Diabetiker</b> brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost <b>8,85 €</b> <b>M2</b>	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce, Kaisergemüse und Gnocchi	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Gedünstetes Seelachsfilet mit Julienngemüsesauce und Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	„Trentiner Markttopf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>A1,G,I,1</td><td>412kj</td><td>0,6 g.F</td><td>4,3 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>16,1 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td><td>7,4 BE</td></tr> </table>	W	A1,G,I,1	412kj	0,6 g.F	4,3 ZU	0,9 SA					1,3 F	16,1 KH	5,2 EW			7,4 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,2,8</td><td>340kj</td><td>0,8 g.F</td><td>5,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>13,5 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td><td>6,2 BE</td></tr> </table>	V	G,2,8	340kj	0,8 g.F	5,2 ZU	0,1 SA					1,7 F	13,5 KH	3,3 EW			6,2 BE	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>336kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>10,6 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA					2,1 F	10,6 KH	4,6 EW			4,5 BE	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,G</td><td>409kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1</td><td>2,9 F</td><td>11,3 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td>5,4 BE</td></tr> </table>	R	A1,C,G	409kj	1,1 g.F	1,2 ZU	1,2 SA				I,1	2,9 F	11,3 KH	5,8 EW			5,4 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>395kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>13,9 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td><td>6,3 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	395kj	0,3 g.F	0,8 ZU	2,2 SA					1,0 F	13,9 KH	6,6 EW			6,3 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>272kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>9,9 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,1	272kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,6 SA					1,0 F	9,9 KH	3,0 EW			4,5 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>256kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>2,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>7,6 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td>3,3 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I	256kj	0,6 g.F	1,4 ZU	2,1 SA					1,7 F	7,6 KH	3,1 EW		
W	A1,G,I,1	412kj	0,6 g.F	4,3 ZU	0,9 SA																																																																																																																	
		1,3 F	16,1 KH	5,2 EW			7,4 BE																																																																																																															
V	G,2,8	340kj	0,8 g.F	5,2 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		1,7 F	13,5 KH	3,3 EW			6,2 BE																																																																																																															
F	A1,D,G,I,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA																																																																																																																	
		2,1 F	10,6 KH	4,6 EW			4,5 BE																																																																																																															
R	A1,C,G	409kj	1,1 g.F	1,2 ZU	1,2 SA																																																																																																																	
	I,1	2,9 F	11,3 KH	5,8 EW			5,4 BE																																																																																																															
G	A1,F,G,I	395kj	0,3 g.F	0,8 ZU	2,2 SA																																																																																																																	
		1,0 F	13,9 KH	6,6 EW			6,3 BE																																																																																																															
S	A1,I,1	272kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,6 SA																																																																																																																	
		1,0 F	9,9 KH	3,0 EW			4,5 BE																																																																																																															
S	A1,G,I	256kj	0,6 g.F	1,4 ZU	2,1 SA																																																																																																																	
		1,7 F	7,6 KH	3,1 EW			3,3 BE																																																																																																															

<b>Schonkost</b> salzreduziert & bekömmlich <b>8,85 €</b> <b>M3</b>	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis	Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>287kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>7,3 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td>3,2 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I	287kj	0,4 g.F	1,1 ZU	0,9 SA					1,9 F	7,3 KH	5,1 EW			3,2 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I,8</td><td>414kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></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><td>5,8 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,I,8	414kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA					1,4 F	15,5 KH	5,7 EW			5,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>434kj</td><td>2,3 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>5,8 F</td><td>9,6 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,I	434kj	2,3 g.F	2,2 ZU	0,9 SA				I,1,3,8	5,8 F	9,6 KH	3,5 EW			4,1 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>557kj</td><td>2,0 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>12,7 KH</td><td>7,7 EW</td><td></td><td></td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,I,1	557kj	2,0 g.F	1,5 ZU	0,7 SA					5,5 F	12,7 KH	7,7 EW			5,9 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>521kj</td><td>1,5 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>20,4 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td>7,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,J	521kj	1,5 g.F	2,5 ZU	1,2 SA					3,3 F	20,4 KH	3,1 EW			7,7 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>402kj</td><td>2,0 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>10,7 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td>5,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	402kj	2,0 g.F	2,2 ZU	1,0 SA					4,2 F	10,7 KH	3,6 EW			5,2 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,1,8</td><td>429kj</td><td>0,3 g.F</td><td>4,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>18,6 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td>7,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,I,1,8	429kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA					1,2 F	18,6 KH	3,1 EW		
S	A1,G,I	287kj	0,4 g.F	1,1 ZU	0,9 SA																																																																																																																	
		1,9 F	7,3 KH	5,1 EW			3,2 BE																																																																																																															
G	A1,F,I,8	414kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA																																																																																																																	
		1,4 F	15,5 KH	5,7 EW			5,8 BE																																																																																																															
S	A1,C,I	434kj	2,3 g.F	2,2 ZU	0,9 SA																																																																																																																	
	I,1,3,8	5,8 F	9,6 KH	3,5 EW			4,1 BE																																																																																																															
G	A1,I,1	557kj	2,0 g.F	1,5 ZU	0,7 SA																																																																																																																	
		5,5 F	12,7 KH	7,7 EW			5,9 BE																																																																																																															
G	A1,C,G,I,J	521kj	1,5 g.F	2,5 ZU	1,2 SA																																																																																																																	
		3,3 F	20,4 KH	3,1 EW			7,7 BE																																																																																																															
V	A1,C,G,I,1	402kj	2,0 g.F	2,2 ZU	1,0 SA																																																																																																																	
		4,2 F	10,7 KH	3,6 EW			5,2 BE																																																																																																															
V	A1,I,1,8	429kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA																																																																																																																	
		1,2 F	18,6 KH	3,1 EW			7,2 BE																																																																																																															

<b>Für Feinschmecker</b> Unser Premium <b>9,95 €</b> <b>M4</b>	Feines Seelachsfilet (paniert) vom Schwein in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln	Herzhafter Kasselerbraten mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet „Finkener Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>334kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>12,1 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td>5,8 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	334kj	0,3 g.F	2,6 ZU	0,8 SA					1,0 F	12,1 KH	5,8 EW			5,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>485kj</td><td>1,3 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>1,3,7</td><td>3,2 F</td><td>13,8 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td><td></td><td>6,4 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I	485kj	1,3 g.F	0,7 ZU	0,8 SA				1,3,7	3,2 F	13,8 KH	7,0 EW			6,4 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>532kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>16,2 KH</td><td>8,0 EW</td><td></td><td></td><td>7,4 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I,1	532kj	0,3 g.F	1,8 ZU	1,5 SA					1,2 F	16,2 KH	8,0 EW			7,4 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>290kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>8,0 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td><td>3,3 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	290kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,5 SA					2,2 F	8,0 KH	3,9 EW			3,3 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,D,I</td><td>528kj</td><td>0,6 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>13,9 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td>5,4 BE</td></tr> </table>	G	A1,D,I	528kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,4 SA					5,0 F	13,9 KH	5,8 EW			5,4 BE	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>398kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>14,1 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td>5,7 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	398kj	0,6 g.F	2,9 ZU	1,0 SA					2,2 F	14,1 KH	4,6 EW			5,7 BE	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>353kj</td><td>0,0 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,9 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	R	A1,I	353kj	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA					1,3 F	8,9 KH	8,2 EW		
F	A1,D,G,I,1	334kj	0,3 g.F	2,6 ZU	0,8 SA																																																																																																																	
		1,0 F	12,1 KH	5,8 EW			5,8 BE																																																																																																															
S	A1,G,I	485kj	1,3 g.F	0,7 ZU	0,8 SA																																																																																																																	
	1,3,7	3,2 F	13,8 KH	7,0 EW			6,4 BE																																																																																																															
G	A1,G,I,1	532kj	0,3 g.F	1,8 ZU	1,5 SA																																																																																																																	
		1,2 F	16,2 KH	8,0 EW			7,4 BE																																																																																																															
S	A1,G,I,1	290kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,5 SA																																																																																																																	
		2,2 F	8,0 KH	3,9 EW			3,3 BE																																																																																																															
G	A1,D,I	528kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,4 SA																																																																																																																	
		5,0 F	13,9 KH	5,8 EW			5,4 BE																																																																																																															
F	A1,D,G,I,1	398kj	0,6 g.F	2,9 ZU	1,0 SA																																																																																																																	
		2,2 F	14,1 KH	4,6 EW			5,7 BE																																																																																																															
R	A1,I	353kj	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA																																																																																																																	
		1,3 F	8,9 KH	8,2 EW			4,1 BE																																																																																																															

<b>Vegetarisch</b> fleischlos & lecker <b>8,15 €</b> <b>M5</b>	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Kürbiscurry mit Reis	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>380kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,4 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td>6,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,F,G,I,1	380kj	0,3 g.F	1,4 ZU	0,3 SA					1,2 F	15,4 KH	3,4 EW			6,2 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>423kj</td><td>1,9 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>7,9 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td></td><td>3,5 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	423kj	1,9 g.F	1,3 ZU	1,0 SA					5,5 F	7,9 KH	5,0 EW			3,5 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>411kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>17,1 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td><td></td><td>7,0 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	411kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA					2,5 F	17,1 KH	2,0 EW			7,0 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A4</td><td>429kj</td><td>0,3 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>C,G,I,1,3</td><td>1,6 F</td><td>17,7 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td>6,5 BE</td></tr> </table>	V	A1,A4	429kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA				C,G,I,1,3	1,6 F	17,7 KH	3,4 EW			6,5 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>408kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,9 F</td><td>10,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td>5,0 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	408kj	2,3 g.F	1,6 ZU	1,1 SA					3,9 F	10,9 KH	4,1 EW		
V	A1,F,G,I,1	380kj	0,3 g.F	1,4 ZU	0,3 SA																																																																															
		1,2 F	15,4 KH	3,4 EW			6,2 BE																																																																													
V	A1,C,G,I,1	423kj	1,9 g.F	1,3 ZU	1,0 SA																																																																															
		5,5 F	7,9 KH	5,0 EW			3,5 BE																																																																													
V	A1,G,I,1	411kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA																																																																															
		2,5 F	17,1 KH	2,0 EW			7,0 BE																																																																													
V	A1,A4	429kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA																																																																															
	C,G,I,1,3	1,6 F	17,7 KH	3,4 EW			6,5 BE																																																																													
V	A1,G,I,1	408kj	2,3 g.F	1,6 ZU	1,1 SA																																																																															
		3,9 F	10,9 KH	4,1 EW			5,0 BE																																																																													

<b>Eintopf &amp; Pasta</b> einfach & herzhaft <b>8,15 €</b> <b>M6</b>	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel-Wiener-Würstchen	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze)																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>255kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>8,4 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	R	A1,I,1	255kj	0,4 g.F	1,7 ZU	0,6 SA					1,5 F	8,4 KH	2,8 EW			3,8 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>318kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	G	I,1,2,3	318kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA					2,8 F	8,9 KH	3,6 EW			4,1 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>552kj</td><td>1,6 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>1,2,3</td><td>4,5 F</td><td>18,1 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td>7,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I	552kj	1,6 g.F	2,7 ZU	0,9 SA				1,2,3	4,5 F	18,1 KH	4,4 EW			7,9 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>274kj</td><td>0,7 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,9 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,3	274kj	0,7 g.F	0,9 ZU	0,5 SA					1,6 F	9,9 KH	2,7 EW			4,5 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>417kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>17,0 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td><td>7,5 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,I	417kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,5 SA					1,9 F	17,0 KH	2,5 EW		
R	A1,I,1	255kj	0,4 g.F	1,7 ZU	0,6 SA																																																																															
		1,5 F	8,4 KH	2,8 EW			3,8 BE																																																																													
G	I,1,2,3	318kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA																																																																															
		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW			4,1 BE																																																																													
S	A1,G,I	552kj	1,6 g.F	2,7 ZU	0,9 SA																																																																															
	1,2,3	4,5 F	18,1 KH	4,4 EW			7,9 BE																																																																													
S	A1,G,I,1,3	274kj	0,7 g.F	0,9 ZU	0,5 SA																																																																															
		1,6 F	9,9 KH	2,7 EW			4,5 BE																																																																													
G	A1,F,I	417kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,5 SA																																																																															
		1,9 F	17,0 KH	2,5 EW			7,5 BE																																																																													

<b>Salat &amp; Co</b> kalt servierte Spezialitäten <b>7,25 €</b> <b>M7</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Salatteller „Köttbular“ mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Haus-Dressing	Hirten-Käse mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>602kj</td><td>3,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>8,2 F</td><td>11,3 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA				I,1,3,8	8,2 F	11,3 KH	6,1 EW			4,5 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>839kj</td><td>6,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>14,8 F</td><td>12,5 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td><td>4,3 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G	839kj	6,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA				I,1,3,8	14,8 F	12,5 KH	5,2 EW			4,3 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>289kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>6,9 KH</td><td>2,1 EW</td><td></td><td></td><td>2,4 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3,8	289kj	1,1 g.F	2,7 ZU	0,5 SA					3,3 F	6,9 KH	2,1 EW			2,4 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>428kj</td><td>3,4 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,6 F</td><td>3,8 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td>1,3 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3,8	428kj	3,4 g.F	2,1 ZU	1,5 SA					7,6 F	3,8 KH	3,7 EW			1,3 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>294kj</td><td>1,6 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>4,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td>1,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,J	294kj	1,6 g.F	2,4 ZU	0,4 SA					4,2 F	4,1 KH	4,0 EW		
S	A1,C,G	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA																																																																															
	I,1,3,8	8,2 F	11,3 KH	6,1 EW			4,5 BE																																																																													
S	A1,C,G	839kj	6,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA																																																																															
	I,1,3,8	14,8 F	12,5 KH	5,2 EW			4,3 BE																																																																													
V	C,G,I,1,3,8	289kj	1,1 g.F	2,7 ZU	0,5 SA																																																																															
		3,3 F	6,9 KH	2,1 EW			2,4 BE																																																																													
V	C,G,I,1,3,8	428kj	3,4 g.F	2,1 ZU	1,5 SA																																																																															
		7,6 F	3,8 KH	3,7 EW			1,3 BE																																																																													
S	A1,C,G,I,J	294kj	1,6 g.F	2,4 ZU	0,4 SA																																																																															
		4,2 F	4,1 KH	4,0 EW			1,5 BE																																																																													

<b>Süßspeise</b> süße Gaumenfreude <b>8,15 €</b> <b>M8</b>	Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>583kj</td><td>0,8 g.F</td><td>14,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>21,7 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td>9,1 BE</td></tr> </table>	V	G,1	583kj	0,8 g.F	14,0 ZU	0,1 SA					1,6 F	21,7 KH	2,4 EW			9,1 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>33,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td>10,0 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	699kj	0,9 g.F	14,7 ZU	0,4 SA					1,9 F	33,1 KH	4,0 EW			10,0 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kj</td><td>0,6 g.F</td><td>14,5 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>20,0 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td></td><td>8,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,1	436kj	0,6 g.F	14,5 ZU	0,1 SA					1,3 F	20,0 KH	2,6 EW			8,4 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1,7</td><td>494kj</td><td>0,9 g.F</td><td>12,6 ZU</td><td>0,2 SA</td><td></td><td></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><td>7,6 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,1,7	494kj	0,9 g.F	12,6 ZU	0,2 SA					2,2 F	21,5 KH	3,1 EW			7,6 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>406kj</td><td>0,3 g.F</td><td>16,3 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>20,4 KH</td><td>1,2 EW</td><td></td><td></td><td>8,5 BE</td></tr> </table>	V	G,1	406kj	0,3 g.F	16,3 ZU	0,1 SA					0,6 F	20,4 KH	1,2 EW			8,5 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>453kj</td><td>0,7 g.F</td><td>12,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,8 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td>8,7 BE</td></tr> </table>	V	G,1	453kj	0,7 g.F	12,8 ZU	0,1 SA					1,5 F	20,8 KH	2,4 EW			8,7 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>879kj</td><td>5,1 g.F</td><td>10,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>10,6 F</td><td>25,8 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td><td>10,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,1,2,3	879kj	5,1 g.F	10,7 ZU	0,4 SA					10,6 F	25,8 KH	3,0 EW		
V	G,1	583kj	0,8 g.F	14,0 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		1,6 F	21,7 KH	2,4 EW			9,1 BE																																																																																																															
V	A1,C,G,1	699kj	0,9 g.F	14,7 ZU	0,4 SA																																																																																																																	
		1,9 F	33,1 KH	4,0 EW			10,0 BE																																																																																																															
V	A1,G,1	436kj	0,6 g.F	14,5 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		1,3 F	20,0 KH	2,6 EW			8,4 BE																																																																																																															
V	A1,C,G,1,7	494kj	0,9 g.F	12,6 ZU	0,2 SA																																																																																																																	
		2,2 F	21,5 KH	3,1 EW			7,6 BE																																																																																																															
V	G,1	406kj	0,3 g.F	16,3 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		0,6 F	20,4 KH	1,2 EW			8,5 BE																																																																																																															
V	G,1	453kj	0,7 g.F	12,8 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		1,5 F	20,8 KH	2,4 EW			8,7 BE																																																																																																															
V	A1,G,1,2,3	879kj	5,1 g.F	10,7 ZU	0,4 SA																																																																																																																	
		10,6 F	25,8 KH	3,0 EW			10,8 BE																																																																																																															

<b>KALTMENÜ</b> zum Abendbrot serviert <b>5,95 €</b> <b>M9</b>	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	Sandwichsteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,A2,8</td><td>613kj</td><td>3,1 g.F</td><td>4,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,8 F</td><td>13,1 KH</td><td>7,4 EW</td><td></td><td></td><td>4,7 BE</td></tr> </table>	R	A1,A2,8	613kj	3,1 g.F	4,5 ZU	0,9 SA					6,8 F	13,1 KH	7,4 EW			4,7 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>616kj</td><td>2,8 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>10,9 F</td><td>4,0 KH</td><td>7,6 EW</td><td></td><td></td><td>1,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G	616kj	2,8 g.F	2,8 ZU	0,8 SA				I,1,3,8	10,9 F	4,0 KH	7,6 EW			1,1 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>714kj</td><td>3,9 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>10,1 F</td><td>13,5 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G	714kj	3,9 g.F	2,7 ZU	1,0 SA				I,1,3,8	10,1 F	13,5 KH	6,1 EW			4,8 BE	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G</td><td>979kj</td><td>4,9 g.F</td><td>0,5 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,7</td><td>8,8 F</td><td>22,3 KH</td><td>15,6 EW</td><td></td><td></td><td>5,5 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G	979kj	4,9 g.F	0,5 ZU	1,9 SA				I,1,3,7	8,8 F	22,3 KH	15,6 EW			5,5 BE	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,A2,D,8</td><td>853kj</td><td>5,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>12,1 F</td><td>14,6 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td><td>3,4 BE</td></tr> </table>	F	A1,A2,D,8	853kj	5,0 g.F	1,9 ZU	1,6 SA					12,1 F	14,6 KH	8,5 EW			3,4 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I</td><td>796kj</td><td>6,0 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>13,9 F</td><td>12,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td>5,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I	796kj	6,0 g.F	3,4 ZU	1,0 SA				I,1,3,8	13,9 F	12,7 KH	4,4 EW			5,8 BE	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A2</td><td>1022kj</td><td>8,6 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>G,1,2</td><td>13,6 F</td><td>18,4 KH</td><td>11,5 EW</td><td></td><td></td><td>3,6 BE</td></tr></table>	V	A1,A2	1022kj	8,6 g.F	4,1 ZU	1,4 SA				G,1,2	13,6 F	18,4 KH	11,5 EW		
R	A1,A2,8	613kj	3,1 g.F	4,5 ZU	0,9 SA																																																																																																																	
		6,8 F	13,1 KH	7,4 EW			4,7 BE																																																																																																															
S	A1,C,G	616kj	2,8 g.F	2,8 ZU	0,8 SA																																																																																																																	
	I,1,3,8	10,9 F	4,0 KH	7,6 EW			1,1 BE																																																																																																															
V	A1,C,G	714kj	3,9 g.F	2,7 ZU	1,0 SA																																																																																																																	
	I,1,3,8	10,1 F	13,5 KH	6,1 EW			4,8 BE																																																																																																															
G	A1,C,G	979kj	4,9 g.F	0,5 ZU	1,9 SA																																																																																																																	
	I,1,3,7	8,8 F	22,3 KH	15,6 EW			5,5 BE																																																																																																															
F	A1,A2,D,8	853kj	5,0 g.F	1,9 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
		12,1 F	14,6 KH	8,5 EW			3,4 BE																																																																																																															
S	A1,C,G,I	796kj	6,0 g.F	3,4 ZU	1,0 SA																																																																																																																	
	I,1,3,8	13,9 F	12,7 KH	4,4 EW			5,8 BE																																																																																																															
V	A1,A2	1022kj	8,6 g.F	4,1 ZU	1,4 SA																																																																																																																	
	G,1,2	13,6 F	18,4 KH	11,5 EW			3,6 BE																																																																																																															