

AWO AJS gGmbH
RV Ilmenau
TEL: 03677 / 60 81 13
FAX: 03677 / 60 81 12
mail: service.ilmenau@awo-thueringen.de

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Sonntag, 01.02.2026	Rinderroulade Thüringer Art ^{2,G1,La,G,M,Sn} Apfelrotkohl ^{3,Sd} Heichelheimer Klöße ^{3,G1,G,Sd}	Hackbraten ^{G1,G,Sn} Buttererbsen ^{La,M} Salzkartoffeln	Fruchtcocktail-Kompott ¹
	665 kcal, 34 g Eiweiß, 32 g Fett, 54 g KH	507 kcal, 23 g Eiweiß, 27 g Fett, 40 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen- erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Lak- tose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Menü 1: 8,70€
Menü 2: 8,70€
Dessert: 0,75€

Name :..... Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.02.2026	Thür. Rostbratwurst ^{8,S,Sn} braune Soße ^{2,G1,G,Sd} und Sauerkraut mit Speck und Kümmel Petersilienkartoffel ^{La,M}	Grießbrei ^{G1,La,G,M} Zucker und Zimt Apfelmus ³	Pudding Nuss ^{La,M}
	607 kcal, 23 g Eiweiß, 39 g Fett, 35 g KH	686 kcal, 24 g Eiweiß, 4 g Fett, 134 g KH	73 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 12 g KH
Dienstag, 03.02.2026	Geflügelleber nach "Berliner Art" mit Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Zarter Schweinerahmgulasch mit ^{La,M,S} Spirelli ^{G1,G} Bohnensalat ^{3,Sd}	Pfirsichkompott
	330 kcal, 23 g Eiweiß, 6 g Fett, 43 g KH	545 kcal, 31 g Eiweiß, 11 g Fett, 76 g KH	79 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 18 g KH
Mittwoch, 04.02.2026	Deftiger Linseneintopf "Ilmenau" ^{2,3,S} Blutwurst ² Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Tomatensuppe ^{G1,La,G,M} Muschelnudeln ^{G1,G,Ei} Fleischklößchen ^{Ei} 1/2 Brötchen	Pfirsich-Maracujajoghurt ^{La,M}
	520 kcal, 24 g Eiweiß, 22 g Fett, 51 g KH	380 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 57 g KH	74 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Donnerstag, 05.02.2026	Poreegemüse mit Fleischeinlage Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Spinat mit Rahm ^{1,G1,La,G,M} Rührei ^{La,Ei,M,S} Salzkartoffeln	Kiwi
	123 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH	351 kcal, 15 g Eiweiß, 16 g Fett, 34 g KH	27 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 5 g KH
Freitag, 06.02.2026	Schollenfilet paniert ^{G1,G,Fi} dazu Kartoffelsalat "Thüringer Art" ^{2,3,Sn} Zitronen ⁷	Kräuterquark ^{La,M} Salzkartoffeln Gurkensalat mit Dill ^{3,Sd}	Götterspeise "Tropic" Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}
	455 kcal, 23 g Eiweiß, 14 g Fett, 57 g KH	385 kcal, 28 g Eiweiß, 12 g Fett, 40 g KH	88 kcal, 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 19 g KH
Samstag, 07.02.2026	Suhler Waldschratsuppe ^{La,M,S} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Gräupchensuppe ^{2,3,G3,G,S} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Sahnepudding ^{La,M}
	636 kcal, 25 g Eiweiß, 34 g Fett, 55 g KH	318 kcal, 15 g Eiweiß, 7 g Fett, 46 g KH	104 kcal, 3 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Sonntag, 08.02.2026	Mutzbraten Sauerkraut Salzkartoffeln	Putenrollbraten ^{2,La,M,Sd} mit Möhrengemüse ^{La,M} dazu Serviettenknödel ^{G1,La,G,Ei,M}	Schokosahnedessert ^{La,M}
	283 kcal, 18 g Eiweiß, 11 g Fett, 24 g KH	453 kcal, 15 g Eiweiß, 28 g Fett, 33 g KH	123 kcal, 2 g Eiweiß, 4 g Fett, 21 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen- erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Lak- tose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Menü 1: 8,70€
Menü 2: 8,70€
Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 09.02.2026	Wirsingroulade ^{G1,G} braune Soße ^{2,G1,G,Sd} und Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Rote Grütze-Vanillecreme ^{G1,La,G,Ei,M} Vanillesoße ^{La,M}	Süßer Quark mit Himbeergeschmack ^{La,M}
	425 kcal, 16 g Eiweiß, 19 g Fett, 44 g KH	458 kcal, 15 g Eiweiß, 12 g Fett, 72 g KH	83 kcal, 10 g Eiweiß, 0 g Fett, 10 g KH
Dienstag, 10.02.2026	Sülze mit Gewürzgurke und Zwiebeln ^{20,2,3,4,8,9b,Sn,Sd} Remouladensoße ^{1,2,3,9b,Ei,Sn} Bratkartoffeln	Hähnchenbrust "Cordon bleu" ^{2,8,G1,La,G,M} mit Mischgemüse in Rahmsoße ^{1,G1,G,Sb} Kartoffelpüree ^{La,M}	Bananen
	929 kcal, 16 g Eiweiß, 75 g Fett, 45 g KH	535 kcal, 33 g Eiweiß, 22 g Fett, 50 g KH	90 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 20 g KH
Mittwoch, 11.02.2026	Weißer Bohneneintopf ^{2,3,Sd} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch ^{3,G1,G,Ei,S} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Mango-Joghurt mit Pfirsich ^{1,3,9,La,M}
	376 kcal, 22 g Eiweiß, 10 g Fett, 43 g KH	264 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 39 g KH	104 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Donnerstag, 12.02.2026	Weißkrautpfanne mit Hackfleisch ^{G1,G} braune Soße ^{2,G1,G,Sd} und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes ^{3,G1,La,G,M} mit Frühjahrgemüse mit Butter ^{La,M} Salzkartoffeln	Süßkirschenkompott ¹
	549 kcal, 30 g Eiweiß, 25 g Fett, 43 g KH	374 kcal, 25 g Eiweiß, 12 g Fett, 37 g KH	740 kcal, 7 g Eiweiß, 1 g Fett, 166 g KH
Freitag, 13.02.2026	Tiegelwurst ² Sauerkraut mit Speck und Kümmel Salzkartoffeln	Fischstäbchen paniert ^{G1,G,Fi} Kräutersoße ^{1,7,G1,La,G,Sb,M} und Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd} Blumenkohlsalat ^{3,Sd}	Rote Grütze mit Himbeergeschmack Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}
	718 kcal, 36 g Eiweiß, 49 g Fett, 31 g KH	421 kcal, 19 g Eiweiß, 17 g Fett, 46 g KH	97 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 g KH
Samstag, 14.02.2026	Deftiger Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^{2,3} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Gartengemüseintopf Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Mokka Pudding
	387 kcal, 19 g Eiweiß, 7 g Fett, 56 g KH	242 kcal, 14 g Eiweiß, 7 g Fett, 28 g KH	351 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 87 g KH
Sonntag, 15.02.2026	Gekochtes Rindfleisch ^S Meerrettichsoße ^{3,G1,La,G,M,S,Sd} und Salzkartoffeln Rote Betesalat ^{3,Sd}	Kalbsgulasch ^{2,La,M,S,Sd} dazu Leipziger Allerlei ^{La,M} Thüringer Klöße ^{3,G1,G,Sd}	Pfirsichkompott
	508 kcal, 21 g Eiweiß, 25 g Fett, 49 g KH	499 kcal, 26 g Eiweiß, 20 g Fett, 48 g KH	32 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 6 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen- erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Lak- tose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Menü 1: 8,70€
Menü 2: 8,70€
Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.02.2026	Paprikaschote mit Rindfleisch Paprikarahmsoße ^{1,G1,La,G,Sb,M} Salzkartoffeln	Quarkkeulchen ^{G1,La,G,Ei,M} Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}	Apfelmus ³
	618 kcal, 20 g Eiweiß, 38 g Fett, 48 g KH	452 kcal, 15 g Eiweiß, 12 g Fett, 69 g KH	68 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g KH
Dienstag, 17.02.2026	Bayr. Leberkäse ^{2,3} mit braune Soße ^{2,G1,G,Sd} und Speckkartoffelsalat ^{2,Sn} Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{1,La,Ei,M,Sn}	Eierragout ^{G1,La,G,Ei,M,Sn} Salzkartoffeln	Joghurt mit Himbeergeschmack ^{La,M}
	871 kcal, 26 g Eiweiß, 62 g Fett, 44 g KH	364 kcal, 11 g Eiweiß, 15 g Fett, 43 g KH	99 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Mittwoch, 18.02.2026	Gulaschsuppe vom Rind ^{G1,G,S} Saure Sahne ^{La,M} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ^{2,3,8,S,Sn} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Schoko-Sahnequark ^{La,Sb,M,Sf,Sf2}
	412 kcal, 22 g Eiweiß, 15 g Fett, 44 g KH	355 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Fett, 45 g KH	180 kcal, 5 g Eiweiß, 13 g Fett, 11 g KH
Donnerstag, 19.02.2026	Thüringer Rostbrätel ^{G3,G,Sn} Zwiebelsoße ^{2,G1,La,G,M,S,Sd} Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Kohlrabigemüse mit Fleischeinlage ^{1,G1,La,G,Sb,M} Salzkartoffeln	Apfel
	377 kcal, 18 g Eiweiß, 18 g Fett, 31 g KH	307 kcal, 12 g Eiweiß, 16 g Fett, 28 g KH	46 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 11 g KH
Freitag, 20.02.2026	Jägerschnitte paniert ^{2,3,G1,G,Ei,Sn} Tomatensoße ^{G1,La,G,M,S} Spirelli ^{G1,G}	Alaska Seelachsfilet ^{Fi} Zitronen-Buttersoße ^{G1,La,G,M} Salzkartoffeln Möhren - Selleriesalat ^S	Ananasstücke-Kompott
	576 kcal, 23 g Eiweiß, 15 g Fett, 84 g KH	399 kcal, 34 g Eiweiß, 8 g Fett, 45 g KH	68 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Samstag, 21.02.2026	Grüne Bohnensuppe mit Kaßler ^{2,3} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Steckrübeneintopf ^{2,3,G1,La,G,M} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{La,M} Erdbeersauce
	210 kcal, 11 g Eiweiß, 3 g Fett, 30 g KH	298 kcal, 8 g Eiweiß, 16 g Fett, 28 g KH	151 kcal, 3 g Eiweiß, 2 g Fett, 30 g KH
Sonntag, 22.02.2026	Backskloß ^{2,3,La,Ei,M,Sd} Eisbergsalat Vinaigrette	Kaninchenrollbraten ^{2,3,La,M,S,Sd} Kaisergemüse ^{La,M} Heichelheimer Klöße ^{3,G1,G,Sd}	Rote Grütze Sahne ^{1,La,M}
	731 kcal, 21 g Eiweiß, 50 g Fett, 47 g KH	584 kcal, 34 g Eiweiß, 26 g Fett, 48 g KH	860 kcal, 5 g Eiweiß, 10 g Fett, 190 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen- erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Lak- tose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Menü 1: 8,70€
Menü 2: 8,70€
Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 23.02.2026	Frikadellenbällchen ^{G1,G} braune Soße ^{2,G1,G,Sd} und Leipziger Allerlei ^{La,M} Salzkartoffeln	Milchreis ^{La,M} Kirschsoße Zucker und Zimt	Stachelbeerenkompott
	425 kcal, 18 g Eiweiß, 20 g Fett, 38 g KH	506 kcal, 13 g Eiweiß, 10 g Fett, 90 g KH	69 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g KH
Dienstag, 24.02.2026	Schweineschnitzel ^{G1,G} braune Soße ^{2,G1,G,Sd} und gebundenes Kohlrabigemüse ^{1,G1,G,Sb} Salzkartoffeln	Möhrengemüse mit Fleischeinlage ^{1,G1,La,G,Sb,M} Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Götterspeise "Waldmeister" ¹ Vanillesoße ^{La,M}
	376 kcal, 16 g Eiweiß, 11 g Fett, 47 g KH	427 kcal, 16 g Eiweiß, 24 g Fett, 37 g KH	166 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 33 g KH
Mittwoch, 25.02.2026	Soljanka ^{2,3,7,8,9b,G1,La,G,M,S,Sn} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch ^{3,G1,G,Ei,S} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Vanille-Quarkdessert ^{La,M}
	605 kcal, 18 g Eiweiß, 38 g Fett, 45 g KH	264 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 39 g KH	118 kcal, 6 g Eiweiß, 4 g Fett, 14 g KH
Donnerstag, 26.02.2026	Eisbein ² Sauerkraut mit Speck und Kümmel Salzkartoffeln	Zucchini-Hackfleischpfanne ¹ mit Kräuterquark ^{La,M}	Bananen
	430 kcal, 46 g Eiweiß, 12 g Fett, 31 g KH	495 kcal, 34 g Eiweiß, 32 g Fett, 16 g KH	90 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 20 g KH
Freitag, 27.02.2026	Bratheringsfilet ^{G1,G,Fi,Sn} mit Bratkartoffeln Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{1,La,Ei,M,Sn}	Ei ^{Ei} Senfsoße ^{7,La,M,Sn} Petersilienkartoffel ^{La,M} Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{1,La,Ei,M,Sn}	Birnenkompott
	565 kcal, 24 g Eiweiß, 29 g Fett, 49 g KH	414 kcal, 16 g Eiweiß, 22 g Fett, 37 g KH	70 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Samstag, 28.02.2026	Porreeeintopf mit Kaßler ^{2,3,G1,La,G,M} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Blumenkohleintopf Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Pudding mit Karamell ^{La,M}
	281 kcal, 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 26 g KH	275 kcal, 18 g Eiweiß, 8 g Fett, 28 g KH	116 kcal, 3 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen- erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Lak- tose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Menü 1: 8,70€
Menü 2: 8,70€
Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.