

Mehr Transparenz für Sie durch die EU-Lebensmittelinformationsverordnung  
 Durch die EU-Lebensmittelinformationsverordnung sind wir ab Dezember 2014 gesetzlich verpflichtet, die 14 Hauptallergene in unseren Speiseplänen zu kennzeichnen. Grundsätzlich kann jedes Lebensmittel – bzw. dessen Inhaltsstoffe – mit unterschiedlichem allergischen Potenzial – allergen wirken. Allergene sind somit unverzichtbare Bestandteile der meisten Lebensmittel. Die Vermeidung der betreffenden Lebensmittel und Zutaten ist das höchste Gebot der Menschen, die unter einer Lebensmittelallergie oder-unverträglichkeit leiden. Wir haben uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergene“ auseinandergesetzt, mit dem Ziel, Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

**Ernährungskonzept**  
 Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung.  
 Bei der Speisenzubereitung achten wir auf einen sparsamen Einsatz an Salz, Zucker und Fetten. Die Jodaufnahme in Deutschland ist unzureichend und um ein weiteres Absinken der Jodversorgung zu verhindern, verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod).  
 Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

**Unsere Bestellannahme**  
 Bestellungen am Liefertag nehmen wir gern bis 7.30 Uhr telefonisch entgegen.


Vielen Dank für Ihre Bestellung ...  
 (Reklamation nur am Liefertag möglich)

E-Mail: [bestellung@heideklause-halle.de](mailto:bestellung@heideklause-halle.de)  
**Tel. 0345 1368661/62/63**  
 Änderungen und Druckfehler vorbehalten!




**Salat-Bar**<sup>\*3</sup>  
 jeder Salat: 4,50 €

	<b>A - Eintöpfe</b> Mo – Fr 3,85 €* 	<b>B - Hausmannskost</b> Mo – Fr 4,30 €* 	<b>C - Das Pikante</b> Mo – Fr 4,90 €* 	<b>Das Kleine</b> Mo – Fr 3,70 €* 	<b>Vegetarisch</b> Mo – Fr 4,65 €* 
<b>sa</b>					
<b>01.05.</b>		<b>„Falscher Hase“</b> - Hackbraten vom Schwein <sup>(7,a1,c,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Gulasch „Halb &amp; Halb“</b> <sup>(a1)</sup> (Schweine- und Rindfleisch) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Mini-Kuchen <sup>(a1)</sup>	<b>Tag der Arbeit</b>	<b>Gemüse-Nudel-Auflauf</b> <sup>(3,4,a1,c,g)</sup> (mit Möhren, Erbsen und Mais), und Mini-Kuchen <sup>(a1)</sup>
<b>so</b>					
<b>02.05.</b>		<b>Herz-Nieren-Ragout</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>	<b>Gebratenes Kasselernackensteak</b> <sup>(2,4,6)</sup> in Soße <sup>(a1,j)</sup> mit Spargelgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln		<b>Vegetarische Kohlroulade</b> <sup>(a1,c,i)</sup> (gefüllt mit Soja- und Weizeneiweiß) dazu Soße <sup>(a1)</sup> , Kartoffeln, dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>
<b>mo</b>	<b>Lasagnesuppe</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Joghurt <sup>(g)</sup>	<b>Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Spargel und Reis, Joghurt <sup>(g)</sup> 	<b>Pilzpfanne</b> <sup>(2,4,a1,a3,g,i)</sup> „Badische Art“ mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>	<b>Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Spargel und Reis	<b>Knusprige „Minions“</b> (Kartoffelfiguren) mit einer Karotten-Rahmsoße <sup>(a1,g,i)</sup> , Joghurt <sup>(g)</sup>
<b>di</b>	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Obst	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> <sup>(2,4,6,j)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Obst	<b>Grillhaxe</b> <sup>(6)</sup> auf „Fasskraut“ (Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> ) und Erbsenpüree <sup>(g)</sup> 	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Obst	<b>Grüne Tortellini</b> mit Gemüsefüllung <sup>(a1,i)</sup> und Käsesoße <sup>(3,6,a1,g)</sup> , Obst
<b>04.05.</b>					
<b>mi</b>	<b>Quarkbärchen</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Apfelmus 	<b>Pfundstopf</b> (Rind- & Schweinefleisch) <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,j)</sup> in pikanter Soße mit Kartoffeln und Apfelmus	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,j)</sup> mit Pflaumen-Specksoße <sup>(3,4,a1,j)</sup> und Kartoffeln	<b>Pfundstopf</b> (Rind- & Schweinefleisch) <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,j)</sup> in pikanter Soße mit Kartoffeln	<b>Vegetarische Röster</b> <sup>(a1,c)</sup> (aus Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Soße <sup>(a1)</sup> ,  -Sauerkraut <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
<b>05.05.</b>	<b>Heute Aktionsmenü: Frischer Spargel mit gebratenem Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> „Wiener Art“ mit Sauce Hollandaise <sup>(c,g,i)</sup> , Salzkartoffeln und Zitronenspalte <b>Preis: 7,50 €</b>				
<b>do</b>	<b>Fadennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischinlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Panierter Fisch vom Dorsch</b> <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensauce <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , bunter Salat-Mix	<b>Bandnudeln „Florentiner Art“</b> Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat <sup>(a1)</sup> , Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> und Bandnudeln <sup>(a1,c)</sup>	<b>Fadennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischinlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Chilli sin Carne</b> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix 
<b>06.05.</b>					
<b>fr</b>	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Obst	<b>Schweinebraten</b> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	<b>Matjesfilets</b> <sup>(4,d)</sup> mit Apfel-Sahne-Soße <sup>(g)</sup> und Salzkartoffeln 	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Obst	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und heiße Erdbeersoße
<b>07.05.</b>					
<b>sa</b>	<b>Weißkohleintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> dazu Steinofenbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Römertopf</b> <sup>(2,4,6,a1)</sup> (Schweine-, Rind- und Kasselerfleisch) mit Butterreis <sup>(g)</sup> und Pudding <sup>(g)</sup>			<b>Rührei</b> <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
<b>08.05.</b>					
<b>so</b>					
<b>09.05.</b>		<b>Paprikaschote</b> <sup>(a1,c,i)</sup> (gefüllt mit Hackfleisch) mit Bratensoße <sup>(a1)</sup> , Kartoffeln und Bohnensalat <sup>(5)</sup>	<b>Schweinesteak</b> mit Rahmchampignons <sup>(a1,a3,g,i)</sup> und Kartoffeln		<b>Vegetarische Maultaschen</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> (Kartoffel-Gemüsefüllung) mit Kräuter-Soße <sup>(a1)</sup> und Bohnensalat <sup>(5)</sup>
<b>mo</b>	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	<b>Sahnegulasch</b> <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit Gemüse-Nudeln <sup>(a1,c)</sup> (Karotten, Erbsen, Mais), dazu Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	<b>Panieretes Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Karotten „Rustica“, Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Sahnegulasch</b> <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit Gemüse-Nudeln <sup>(a1,c)</sup> (Karotten, Erbsen, Mais)	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> <sup>(6,a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
<b>10.05.</b>					
<b>di</b>	<b>Cremige Blumenkohlsuppe</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Geflügelfleischklößchen <sup>(2,c)</sup> und Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a3)</sup>	<b>Currywurst</b> <sup>(2,4,6)</sup> mit Tomaten-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> 	<b>Spießbraten</b> in Soße <sup>(2,a1,i)</sup> , Pfannengemüse und Kartoffeln	<b>Cremige Blumenkohlsuppe</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Geflügelfleischklößchen <sup>(2,c)</sup> und Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a3)</sup>	<b>Schupfnudelpfanne</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup>
<b>11.05.</b>					
<b>mi</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,g)</sup> mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	<b>Hähnchen-Cordon-Bleu</b> <sup>(2,4,6,a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Spargelgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 	<b>Gyrosplatte mit Schweinefleisch</b> <sup>(a1)</sup> mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt <sup>(g)</sup> mit Gurken und Knoblauch)	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,g)</sup> mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln	<b>Pizza „Vegetaria“</b> <sup>(2,a1,a3,g)</sup> mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken 
<b>12.05.</b>					
<b>do</b>	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurstwürfeln <sup>(1,2,3,4,5,6,i)</sup> , Obst		<b>Hähnchenbrustfilet „Försterin Art“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Champignon-Paprika-Füllung, Soße <sup>(a1)</sup> , Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln	<b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>Mini-Germknödel „schwarz &amp; weiß“</b> (zweifarbige mit Schokolade <sup>(a1,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack))
<b>13.05.</b>					
<b>fr</b>	<b>Buchstabensuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch und Gemüse, Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Hausgemachter Heringssalat</b> <sup>(2,3,4,6,5,7,g,i)</sup> mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurke mit Brötchen <sup>(a1)</sup>	<b>Knacker</b> <sup>(2,4,j)</sup> auf Sauerkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Buchstabensuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch und Gemüse, Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Bio-Blumenkohl</b> in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Quarkspeise <sup>(g)</sup>
<b>14.05.</b>					
<b>sa</b>	<b>Schokopudding-Suppe</b> <sup>(g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g)</sup>	<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Brokkoligemüse und Salzkartoffeln			<b>Gekochte Eier</b> <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, Joghurt <sup>(g)</sup>
<b>15.05.</b>					
<b>so</b>		<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	<b>Bunte Hirtenpfanne</b> <sup>(4,7,a1,g)</sup> mit Schweinefleisch, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln, dazu Apfelmus		<b>Gefüllte Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit einer Quark-Rosinenfüllung, Apfelmus
<b>16.05.</b>					

<b>Salat</b>	
<b>Montag</b>	<b>Pasta-Salat</b> Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu ein Honig-Senf-Dressing
<b>Dienstag</b>	<b>Salat „Kebab“</b> <sup>(2,7,g,tk)</sup>  Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
<b>Mittwoch</b>	<b>Chefsalat</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6)</sup> , Käse <sup>(g)</sup> , mit Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
<b>Donnerstag</b>	<b>Salat „Vier-Jahreszeiten“</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
<b>Freitag</b>	<b>Frühlingsalat „Spargel trifft Erdbeere“</b>  mit grünem Spargel und frischen Erdbeeren auf Salatvariation mit Balsamico-Dressing <sup>(2,3,i)</sup>
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

**Kaltgerichte**<sup>\*3</sup>  
 jedes Gericht: 4,50 €

<b>Kaltgericht</b>	
<b>Montag</b>	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(3,4)</sup> , „Essig & Öl“ und Garnitur
<b>Dienstag</b>	<b>Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung) dazu Beerengrütze
<b>Mittwoch</b>	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(6,a1)</sup> mit scharfer Soße <sup>(4,7,a1)</sup> und Nudelsalat <sup>(5,a1,c,j)</sup> „Essig & Öl“ mit Garnitur
<b>Donnerstag</b>	<b>Baguette „Barbecue“</b> <sup>(a1)</sup>  gefüllt mit gebratenem Rib-Steak <sup>(a1,j)</sup> , Salat, Gewürzgurke <sup>(4,5)</sup> und Barbecue-Sauce <sup>(i,j)</sup>
<b>Freitag</b>	<b>Dürüm (Weizentortilla)</b> <sup>(2,7,a1,g,tk)</sup> Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

Zusatzstoffe: 1 – mit Geschmacksverstärker; 2 – mit Antioxidationsmittel; 3 – mit Farbstoff; 4 – mit Konservierungsstoff; 5 – mit Süßstoff; 6 – mit Phosphat; 7 – geschwärzt. Allergene: a – glutenhaltiges Getreide; a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer; b – Krebstiere; c – Eier; d – Fisch; e – Erdnüsse; f – Soja; g – Milch(einschließlich Laktose); h – Schalenfrüchte; i – Sellerie; j – Senf; k – Sesam; l – Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben; m – Lupinen; n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. \*Samstag/Sonntag und an gesetzl. Feiertagen 5,60 €. Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.  Unsere vegane Speisen sind mit einem Blatt gekennzeichnet.



## Jetzt Montag bis Freitag: Berliner

Am Vortag bestellt – am gewünschten Tag geliefert

6er Tüte Berliner<sup>(a,c,g)</sup> je 2,30 €



So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung. Wo drauf steht, ist auch drin. Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel® „DE-ÖKO-021-Kontrollstelle“ geprüft wird.

*Täglich frisch  
auf den Tisch ...*

# Speisekarte

**01.05.2021**  
–  
**31.05.2021**

*Guten Appetit*



**Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle**  
**Tel. 0345 1368661/62/63**  
**Fax 0345 1368664**  
**E-Mail: [bestellung@heideklause-halle.de](mailto:bestellung@heideklause-halle.de)**  
**[www.heideklause-halle.de](http://www.heideklause-halle.de)**

	A - Eintöpfe Mo – Fr 3,85 €* 	B - Hausmannskost Mo – Fr 4,30 €* 	C - Das Pikante Mo – Fr 4,90 €* 	Das Kleine Mo – Fr 3,70 €* 	Vegetarisch Mo – Fr 4,65 €* 
<b>mo</b> <b>17.05.</b>	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(2,a1,c,i)</sup> mit Vollkornnudeln und Gemüse, Pudding <sup>g</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,5,6,j)</sup> , Pudding <sup>g</sup>	Hacksteak Croatia <sup>(a1,c,g)</sup> Balkangemüse, Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(2,a1,c,i)</sup> mit Vollkornnudeln und Gemüse, Pudding <sup>g</sup>	Spinat-Dinkel-Puffe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffel-Sellerie-Püree <sup>g</sup> , Pudding <sup>g</sup>
<b>di</b> <b>18.05.</b>	Reissuppe <sup>g</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün und Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup>	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knuspertern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
<b>mi</b> <b>19.05.</b>	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Obst	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(3,c,g)</sup> (kalt) und Kartoffeln, Obst	Deftiger Wildgulasch <sup>(a1,a3,i,l)</sup> mit Rotkohl <sup>(7,a1)</sup> und Kartoffelklößen	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Obst	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , dazu Obst
<b>do</b> <b>20.05.</b>	Milchreis <sup>g</sup> mit heißer Waldbeerensoße	Rinderrikadelle <sup>(6,a1,c)</sup> mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Ofenschnitzel „Toscana“ <sup>(a1,j)</sup> mit Käse in Zwiebel-Sahne-Soße <sup>(3,4,a1,g)</sup> , Reis	Milchreis <sup>g</sup> mit heißer Waldbeerensoße	Pikanter Schnittlauchquark <sup>g</sup> mit Kartoffeln, Obst
<b>fr</b> <b>21.05.</b>	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, Joghurt <sup>g</sup>	Gyrosfleisch <sup>(2,a1,f,g)</sup> (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Reis	Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> mit fruchtiger Tomaten-Soße <sup>(a1)</sup> , Joghurt <sup>g</sup>
<b>sa</b> <b>22.05.</b>	Käsesuppe <sup>(3,6,a1,g)</sup> „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Baguette <sup>(a1,a2)</sup>	Panierte Hähnchenbrust <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse und Kartoffeln			Makkaroni-Spinat-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> und Mini-Kuchen <sup>(a1)</sup>
<b>so</b> <b>23.05.</b>		Berner Pfanne <sup>(a1,g)</sup> Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierknöpfe <sup>(a1,c)</sup>	Schweineroulade <sup>(a1,j)</sup> mit gelben Bohnen, Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Pfingstsonntag	Vegetarische Bolognese <sup>(a1,i)</sup> (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> bunter Salat <sup>(5,i)</sup> (Möhre, Sellerie, Mais)
<b>mo</b> <b>24.05.</b>		Rindergeschnetzeltes „Schwarzwälder Art“ <sup>(a1,c)</sup> mit Rotwein, Sauerkirschen und Waldpilzen, dazu Kräuterspätzle <sup>(a1,c)</sup> und Pusztasalat <sup>(5,j)</sup>	Hähnchenbrustfilet „Hollandaise“ <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit Spargelfüllung, Soße <sup>(a1)</sup> , Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln	Pfingstmontag	Kräuter-Rührei <sup>(a1,c)</sup> mit Rahmspinat <sup>(a1,g)</sup> und Salzkartoffeln
<b>di</b> <b>25.05.</b>	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , Joghurt <sup>g</sup>	Eierragout in Senfsoße <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kartoffeln und Joghurt <sup>g</sup>	Braumeistersteak <sup>(2,4,a1,c,g)</sup> (mit Schinken und Käse) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , Joghurt <sup>g</sup>	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, Joghurt <sup>g</sup>
<b>mi</b> <b>26.05.</b>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Mildes Chili Con Carne <sup>(a1,j)</sup> (Rindfleisch, Kidney Bohnen, Mais) mit Reis, Apfelmus	Gebratene Forelle <sup>(a1,d)</sup> mit brauner Butter <sup>g</sup> und buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm)	Mildes Chili Con Carne <sup>(a1,i)</sup> (Rindfleisch, Kidney Bohnen, Mais) mit Reis	Makkaroni <sup>(a1,c)</sup> mit Spinat-Gorgonzola-Soße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus
<b>do</b> <b>27.05.</b>	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse <sup>g</sup> und Geflügelfleisch, dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a1,g)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7,a1)</sup> und Kartoffeln	Grützwurst <sup>(1,4,a1,j)</sup> mit Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse <sup>g</sup> und Geflügelfleisch, dazu Obst	Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfannkuchenteig zubereitet) mit Vanillesoße <sup>g</sup>
<b>Heute Aktionsmenü: Frischer Spargel in Semmelbrösel geschwenkt<sup>(a1)</sup> mit Schweinemedaillons im Speckmantel<sup>(2,4)</sup>, dazu eine Basilikum-Hollandaise<sup>(c,a1)</sup> und Rosmarinkartoffeln Preis: 7,50 €</b>					
<b>fr</b> <b>28.05.</b>	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knuspertern <sup>(a1,d,g)</sup> mit Dillsauce <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>g</sup> , dazu Gurkensalat	Fleischkäse <sup>(1,2,3,4,6,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Erbsen und Salzkartoffeln	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Gurkensalat
<b>sa</b> <b>29.05.</b>	Gemüsesuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Schweinefleisch, und Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Römerbraten <sup>(1,2,4,6,j)</sup> vom Schwein in Soße <sup>(a1,j)</sup> , Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln			Milchreis <sup>g</sup> mit heißen Kirschen
<b>so</b> <b>30.05.</b>		Schaschlikpfanne mit Letscho <sup>(2,4,a1,i)</sup> und Reis, dazu Pudding <sup>g</sup>	Sauerbraten vom Rind mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7,a1)</sup> und Klößen		Vegetarische Paprikaschote <sup>(a1,i,j)</sup> (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Soße <sup>(a1)</sup> und Reis, Obst
<b>mo</b> <b>31.05.</b>	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen, dazu Obst	Rindergulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu Obst	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit holländischer Soße <sup>(a1,g)</sup> , Blumenkohl und Kartoffeln	Rindergulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup>	Cannelloni <sup>(a1,c,g)</sup> gefüllt mit Ricottakäse und Blattspinat und Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Obst

Zusatzstoffe: 1 – mit Geschmacksverstärker; 2 – mit Antioxidationsmittel; 3 – mit Farbstoff; 4 – mit Konservierungsstoff; 5 – mit Süßstoff; 6 – mit Phosphat; 7 – geschwärzt. Allergene: a – glutenhaltiges Getreide; a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer; b – Krebstiere; c – Eier; d – Fisch; e – Erdnüsse; f – Soja; g – Milch(einschließlich Laktose); h – Schalenfrüchte; i – Sellerie; j – Senf; k – Sesam; l – Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>-angegeben; m – Lupinen; n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. \*Samstag/Sonntag und an gesetzl. Feiertagen 5,60 €. Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

