

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
Tel. 0345 1368661/62/63
 Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



Salat-Bar *3
 jeder Salat: 4,50 €

	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 €*
mo	Geflügelfleischklößchensuppe ^(2,a1,c,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Gemüse, Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Obst	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) Balkangemüse, Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(2,a1,c,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Gemüse	Rote-Bete-Puffer ^(a1) mit Petersiliensoße ^(a1) und Kartoffel-Sellerie-Püree ^(g) , Obst
01.11.					
di	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Pudding ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knuspierstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
02.11.					
mi	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Weißbrot ^(a1)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,j) helle Soße mit Gemüsejulienne ^(a1,i) (Karotten-, Sellerie- und Porreeestreifen) dazu Butterreis ^(g) , dazu Rotkohl-Rohkost	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ^(a1) und Kartoffelklößen	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Weißbrot ^(a1)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rotkohl-Rohkost
03.11.					
do	Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen	Geflügel-Boulette ^(a1,c,g,i,j) mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse, Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen	Gurkenquark ^(g) mit Dill, Kartoffeln und Obst
04.11.					
fr	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1) mit Bratensoße ^(a1,i) und Kartoffeln, Joghurt ^(g)	Gyrosfleisch ^(2,a1,f,g) (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1) mit Bratensoße ^(a1,i) und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(a1,c) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Joghurt ^(g)
05.11.					
sa	Käsesuppe ^(2,4,6,a1,g) „Allgäuer Art“ mit Bacon, Lauch und Kräutern, dazu Baguette ^(a1,a2)	Panierte Hähnchenbrust ^(a1) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse und Kartoffeln			Makkaroni-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) und Mini-Kuchen ^(a1)
06.11.					
so		Berner Pfanne ^(a1,g) Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierknöpfe ^(a1,c)	Schweineroulade ^(a1,j) mit gelben Bohnen, Soße ^(a1,j) und Kartoffeln		Vegetarische Bolognese ^(a1,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , bunter Salat ^(5,i) (Möhre,Sellerie,Mais)
07.11.					
mo	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüse ⁽ⁱ⁾ und Geflügelfleisch, dazu Obst	Deftiges Würzfleisch ^(a1,a3,g,i) mit Risi-Bisi-Reis, dazu Obst	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)), auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1) und Reis	Deftiges Würzfleisch ^(a1,a3,g,i) mit Risi-Bisi-Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
08.11.					
di	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Braumeistersteak ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Gurkensalat
09.11.	Heute Aktionsmenü: Hirschgulasch ^(a1,i) mit Rotkohl ^(a1) und Kartoffelklößen, dazu ein Topfenknödel in Vanillesoße und Preiselbeeren Preis: 7,50 €				
mi	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Schmorgurkenpfanne ^(a1) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit Spinat-Gorgonzola-Soße ^(a1,g) und Apfelmus
10.11.					
do	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) Pfannkuchen ^(a1,c,g)	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1,g) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ^(a1) und Kartoffeln, Pfannkuchen ^(a1,c,g)	Grützwurst ^(1,4,a1,j) mit Sauerkraut ^(a1,j) und Salzkartoffeln Pfannkuchen ^(a1,c,g)	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) Pfannkuchen ^(a1,c,g)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit Milchbrötchen ^(2,3,a1,c,g) Pfannkuchen ^(a1,c,g)
11.11.					
fr	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Dinkel-Brötchen ^(a1,a3)	Seelachs-Knupperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d,g) mit Dillsoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Quarkspeise ^(g)	Fleischkäse ^(1,2,3,4,6,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Grünkohl ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Dinkel-Brötchen ^(a1,a3)	-Nudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Quarkspeise ^(g)
12.11.					
sa	Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch und Mischbrot ^(a1,a2)	Römerbraten ^(1,2,4,6,j) vom Schwein in Soße ^(a1,j) , Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln			Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen
13.11.					
so		Schaschlikpfanne mit Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Pudding ^(g)	Sauerbraten vom Rind mit Soße ^(a1) , Rotkohl ^(a1) und Klößen		Vegetarische Paprikaschote ^(a1,i,j) (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß), Soße ^(a1) und Reis, dazu Obst
14.11.					
mo	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen, dazu Obst	Rindergulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu Obst	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,g) , Blumenkohl und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Broccoli-Nuss-Ecke ^(a1,a4,c,Haselnuss) mit Rahmsoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn), dazu Obst
15.11.					
di	Wurstsuppe „Hauschlachte Art“ mit Fadennudeln ^(a1,c) und Suppenklößchen ^(2,a1,c,i) dazu Pudding ^(g)	Currywurstgulasch ^(2,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Pudding ^(g)	Hausmacher Schweinesülze ^(2,4,5,6,i) mit Remoulade ^(3,5,c,g) und Bratkartoffeln	Wurstsuppe „Hauschlachte Art“ mit Fadennudeln ^(a1,c) und Suppenklößchen ^(2,a1,c,i) dazu Pudding ^(g)	Ravioli ^(a1,g) gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Pudding ^(g)
16.11.					

Salat	
Montag	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,i,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Dienstag	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) , mit French-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6) , Käse ^(g) , mit Joghurdressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Salat Badisch Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen ^(2,4,6) , mit Frenchdressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Römersalat mit Zitronen-Hähnchen frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig-Senf-Dressing ^(c,i,j)
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

Kaltgerichte *3
 jedes Gericht: 4,50 €

Kaltgericht	
Montag	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ⁽ⁱ⁾ , dazu Kartoffelsalat ^(4,i) mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g,j) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)
Donnerstag	Baguette ^(a1) „Chicken Nuggets“ ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzkeetchup ⁽⁷⁾
Freitag	Dönerteller mit Nudeln ^(2,7,a1,c,g,f,k) Nudeln ^(a1,c) mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln und Nudeln ^(a1,c)
*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 SO₂ 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.



**täglich lieferbar:
Berliner**

Bestellung von Montag bis Freitag –
am gewünschten Tag geliefert

6er Tüte Berliner^(a,c,g) je 2,50 €



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 Grün-
stempel® „DE-ÖKO-021-Kontrollstelle“ geprüft
wird.

*Täglich frisch
auf den Tisch ...*

Speisekarte

**01.11.2021
–
30.11.2021**

Guten Appetit



**Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle
Tel. 0345 1368661/62/63
Fax 0345 1368664
E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de
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 €*
mi 17.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Kirschkompott	Burgunderbraten ^(2,4,6,i,j) mit Soße ^(a1) Speckrosenkohl und Kartoffeln	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Vollkornnudeln ^(a1) mit Käse-Petersiliensoße ^(a1,g) , Obst
do 18.11.	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6,i) und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Fleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Weißwurst „Schlesische Art“ ^(2,6) mit Weinsauerkraut ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6,i) und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Quinoa (Inkareis), Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
fr 19.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch und Obst	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen mit Gewürzgurke ⁽⁷⁾	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit -Apfelmus
sa 20.11.	Lauchcreme-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Fleischklößchen ^(2,a1,c) (Schwein und Rind) und Joghurt ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Apfelrotkohl ^(a1) und Kartoffeln			Spirelli „Funghi“ ^(a1,c) mit cremiger Champignonsoße ^(a1,a3,g,i) und Joghurt ^(g)
so 21.11.		Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Klößen und Rote Bete ⁽⁵⁾	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln		Vegetarische Gemüsekugeln ^(a1,c,i,j) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Reis, Rote Bete ⁽⁵⁾
mo 22.11.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Joghurt ^(g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,4,6) , dazu Joghurt ^(g)	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse, Soße ^(a1) und Kartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Joghurt ^(g)	Vegetarische rote Linsensuppe mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)
di 23.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit heißer Erdbeersoße	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Kartoffeln, dazu Obst	Marinierter Hering ^(5,d,j) mit Rote-Bete-Apfelsoße ^(5,g) und Dampfkartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Kartoffeln	Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln und Obst
mi 24.11.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Thüringer Rostbrät ⁽ⁱ⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) , Bratkartoffeln und Rote Bete ⁽⁵⁾	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Bio-Tortellini „Verdura“ ^(a1) mit Tomaten-Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Obst
Heute Aktionsmenü: Rotkohl-Roulade^(c) gefüllt mit Wild- und Schweinefleisch in Backpflaumen-Rotwein-Sauce^(a1), Waldpilzen^(a1,a3,g,i) und Mini-Kartoffelknödel, dazu Heidelbeercreme^(g) mit Sahnehaube^(g) Preis: 7,50 €					
do 25.11.	Tomatensuppe mit Nudeln ^(a1,c) und Geflügelwursteinlage ^(2,4,6) dazu Roggenvollkorn-Brot ^(a1,a2)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^(g)	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,i) auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Quinoa (Inkareis)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^(g)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Apfelkompott
fr 26.11.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen ^(a1)	Fischfilet vom Kabeljau in Maispanade ^(d,g,i) mit Sauce Bernaise ^(c,g,i) , Butterreis ^(g) , dazu Rotkohl-Rohkost	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,i,j) und Salzkartoffeln	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen ^(a1)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Rotkohl-Rohkost
sa 27.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) und Obst	Kalbsbraten mit Rotwein-Soße ^(a1) Rotkohl ^(a1) und Kartoffeln			Kräuterquark ^(g) mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst
so 28.11.		„Zwiebelfleisch“ - Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen und Joghurt ^(g)	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln und Joghurt ^(g)		Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Joghurt ^(g)
mo 29.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Obst	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Obst	Schlachteplatte ^(2,4,6,a1,c,g) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffeln	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Obst	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 30.11.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) Erbsengemüse mit Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) , Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Gemüsecurry ^(a1,g) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus

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 SO₂-angabe; 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.

