

**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: 4,70 €

Salat	
Montag	<b>Salat „Vier-Jahreszeiten“</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing <sup>(c,g,i)</sup>
Dienstag	<b>Gnocchisalat</b> <sup>(c)</sup> mit frischer Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Zwiebel, Rucola, dazu Honig-Senf-Dressing <sup>(c,i)</sup>
Mittwoch	<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)</sup>
Donnerstag	<b>Wintersalat</b> mit gebratenem Bacon <sup>(2,4,6)</sup> Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarinen-Orangen und gebratene Baconscheiben <sup>(2,4,6)</sup> , Croutons <sup>(a1)</sup> mit Kräuter dressing <sup>(c,g,i)</sup>
Freitag	<b>Salat Badisch</b> Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen <sup>(2,4,6)</sup> mit French dressing <sup>(c,g,i)</sup>

\*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

**Kaltgerichte**<sup>\*3</sup>  
jedes Gericht: 4,70 €

Kaltgericht	
Montag	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> auf Kartoffelsalat <sup>(4,i)</sup> mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	<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>(6,i)</sup>
Mittwoch	<b>„American Pancake“</b> Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Fruchtsoße (Kirschen) <sup>(3,a1,g)</sup>
Donnerstag	<b>Baguette</b> <sup>(a1)</sup> mit Eischeiben <sup>(c)</sup> , Senfbutter <sup>(g,i)</sup> und Gewürzgurke <sup>(5)</sup>
Freitag	<b>„Geflügeldöner“</b> <sup>(2,7,a1,g,tk)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln

\*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

	<b>A - Eintöpfe</b> Mo – Fr 4,00 €* 	<b>B - Hausmannskost</b> Mo – Fr 4,50 €* 	<b>C - Das Pikante</b> Mo – Fr 5,10 €* 	<b>Das Kleine</b> Mo – Fr 3,90 €* 	<b>Vegetarisch</b> Mo – Fr 4,75 €* 
<b>di 01.02.</b>	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> (Schwein und Rind) dazu 1 Scheibe Vollkornbrot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Rindergulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>	<b>Krustenbraten</b> auf Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> mit böhmischen Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> (Schwein und Rind), dazu 1 Scheibe Vollkorn-Brot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Blumenkohlrischen</b> in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Kartoffeln und Joghurt <sup>(g)</sup>
<b>mi 02.02.</b>	<b>Soljanka „Ukrainische Art“</b> <sup>(1,2,3,4,5,6,i,j)</sup> mit 1 Bäckerbrötchen <sup>(a1,a3)</sup>	<b>Bauernroulade</b> <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Kartoffelklößen	<b>Soljanka „Ukrainische Art“</b> <sup>(1,2,3,4,5,6,i,j)</sup> mit 1 Bäckerbrötchen <sup>(a1,a3)</sup>	<b>BIÖ-Nudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Fruchtcocktail <sup>(3)</sup>
<b>do 03.02.</b>	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(g)</sup>	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Pudding <sup>(g)</sup>	<b>Paniertes Welschfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup>	<b>Chinapfanne</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) und Couscous <sup>(a1)</sup> , dazu Obst <sup>(i)</sup>
<b>fr 04.02.</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,j)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>	<b>Fischboulette</b> <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Zitronensoße <sup>(a1)</sup> , Reis und Weißkohl-Paprika-Rohkost	<b>Schweineleber-Ragout</b> in feiner Apfel-Zwiebel-Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,j)</sup>	<b>Bunte Gnocchipfanne</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
<b>sa 05.02.</b>	<b>Graupensuppe</b> <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Mini-Kuchen <sup>(a1)</sup>	<b>„Falscher Hase“ - Hackbraten vom Schwein</b> <sup>(7,a1,c,i)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,i)</sup> , Mischgemüse und Kartoffeln			<b>Eierragout</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffeln und Mini-Kuchen
<b>so 06.02.</b>		<b>Herz-Nieren-Ragout</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,i)</sup>	<b>Saftiges Kräutersteak</b> <sup>(i)</sup> in Soße <sup>(a1,i)</sup> mit Sommergemüse und Kartoffeln		<b>Vegetarische Kohlroulade</b> <sup>(a1,c,i)</sup> (gefüllt mit Soja- und Weizeneiweiß) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Kartoffeln und Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,i)</sup>
<b>mo 07.02.</b>	<b>Lasagnesuppe</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Joghurt <sup>(g)</sup>	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu 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>Buntes Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln	<b>Knusprige „Minions“</b> (Kartoffelfiguren) mit buntem Gemüse in holländischer Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , dazu Joghurt <sup>(g)</sup>
<b>di 08.02.</b>	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> und Obst	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Obst	<b>Eisbeinfleisch</b> <sup>(2,4,6)</sup> auf „Fasskraut“ (Sauerkraut <sup>(a1,i)</sup> ) mit Erbsenpüree <sup>(g)</sup>	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>	<b>Chilli sin Carne</b> <sup>(a1)</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkorn-Natur-Reis und Weißkohl-Paprika-Rohkost
<b>mi 09.02.</b>	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Hähnchenkebab</b> in pikanter Soße <sup>(a1)</sup> mit Tomaten-Reis und Apfelmus	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,i)</sup> mit Pflaumen-Speck-Soße <sup>(3,4,a1,i)</sup> und Kartoffeln	<b>Hähnchenkebab</b> in pikanter Soße <sup>(a1)</sup> mit Tomaten-Reis	<b>Quorn-Bratwurst</b> <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> ,  BIÖ-Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
<b>Heute Aktionsmenü: Gebackenes Lachs-Filet</b> <sup>(d)</sup> in Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Romanesco-Gemüse <sup>(g)</sup> und Schlosskartoffeln <b>Preis: 7,50 €</b>					
<b>do 10.02.</b>	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Panierter Fisch vom Dorsch</b> <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , dazu bunter Salat-Mix	<b>Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“</b> mit Blattspinat <sup>(a1)</sup> , Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> und Bandnudeln <sup>(a1,c)</sup>	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Grüne Tortellini</b> mit Gemüsefüllung <sup>(a1,i)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu bunter Salat-Mix
<b>fr 11.02.</b>	<b>Fadennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage und Pfirsichkompott	<b>Kasselerbraten</b> <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	<b>Bismarckhering</b> <sup>(5,d)</sup> mit Apfel-Gurken-Soße <sup>(5,g)</sup> und Dampfkartoffeln	<b>Fadennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage und Pfirsichkompott	<b>Grießbrei</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
<b>sa 12.02.</b>	<b>Weißkohleintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Kasselerbratenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und 1 Scheibe Steinofen-Brot <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>so 13.02.</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 „Holzfäller Art“</b> <sup>(7)</sup> mit Kaisergemüse, Soße <sup>(a1,a3,i)</sup> und Kartoffeln		<b>Vegetarische Maultaschen</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> (Kartoffel-Gemüse-Füllung) mit Kräuter-Soße <sup>(a1)</sup> und Bohnensalat <sup>(5)</sup>
<b>mo 14.02.</b>	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und 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>Paniertes 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>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
<b>di 15.02.</b>	<b>Käse-Lauchcreme-Suppe</b> <sup>(a1,g,i)</sup> mit Geflügelklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> und 1 Scheibe Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a3)</sup>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> <sup>(a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Spießbraten</b> in Soße <sup>(7,a1,i)</sup> mit Pfannengemüse und Kartoffeln	<b>Käse-Lauchcreme-Suppe</b> <sup>(a1,g,i)</sup> mit Geflügelklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> und 1 Scheibe 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>mi 16.02.</b>	<b>Vanillepuddingsuppe</b> <sup>(g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g)</sup>	<b>Hähnchen-Cordon-Bleu</b> <sup>(2,4,6,a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse und Kartoffeln	<b>Hähnchenbrustfilet „Nicole“</b> <sup>(a1,g)</sup> (mit Frischkäsefüllung), Soße <sup>(a1)</sup> , Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Vanillepuddingsuppe</b> <sup>(g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g)</sup>	<b>Rote Linsen-Bolognese</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> und 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 5,80 €. 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<sup>(a,c,g)</sup> 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 ...*

	<b>A - Eintöpfe</b> Mo – Fr 4,00 €* 	<b>B - Hausmannskost</b> Mo – Fr 4,50 €* 	<b>C - Das Pikante</b> Mo – Fr 5,10 €* 	<b>Das Kleine</b> Mo – Fr 3,90 €* 	<b>Vegetarisch</b> Mo – Fr 4,75 €* 
<b>do</b> <b>17.02.</b>	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Gyrospfanne mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> , dazu Tomatenreis und Zaziki (Joghurt <sup>(a1)</sup> mit Gurken und Knoblauch)	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup>	Marillenknoedel <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Aprikosenfüllung und Vanillesoße <sup>(a1)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
<b>fr</b> <b>18.02.</b>	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,g)</sup> mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Gebratenes Seelachsfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(a1,c)</sup> (kalt) und Kartoffeln, dazu Obst	Knacker <sup>(2,4,j)</sup> auf Sauerkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(a1)</sup>	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,g)</sup> mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln	-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Obst
<b>sa</b> <b>19.02.</b>	Buchstabensuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Joghurt <sup>(a1)</sup>	Zwiebelrostbraten mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Brokkoligemüse und Salzkartoffeln			Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffeln und Joghurt <sup>(a1)</sup>
<b>so</b> <b>20.02.</b>		Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Bunte Hirtenpfanne <sup>(4,7,a1,g)</sup> mit Schweinefleisch, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln, dazu Äpfelmus		Gefüllte Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit einer Quark-Rosinen-Füllung und Äpfelmus
<b>mo</b> <b>21.02.</b>	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(2,a1,c,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Gemüse, dazu Obst	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,5,6,j)</sup> und Obst	Hacksteak Croatia <sup>(a1,c,g)</sup> mit Balkangemüse, Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(2,a1,c,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Gemüse, dazu Obst	Rote-Bete-Puffer <sup>(a1)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffel-Sellerie-Püree <sup>(a1)</sup> , dazu Obst
<b>di</b> <b>22.02.</b>	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Pudding <sup>(a1)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Kartoffelpüree <sup>(a1)</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>(a1)</sup> , dazu Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
<b>mi</b> <b>23.02.</b>	Milchreis <sup>(a1)</sup> mit heißen Kirschen	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Käse-Petersilien-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Butterreis <sup>(a1)</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost	Deftiger Wildgulasch <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Rotkohl <sup>(a1)</sup> und Kartoffelklößen	Milchreis <sup>(a1)</sup> mit heißen Kirschen	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> und Rotkohl-Rohkost
<b>Heute Aktionsmenü: Frische Forelle<sup>(d,g)</sup> mit in Butter geschwenkten Salzkartoffeln<sup>(a1)</sup>, dazu ein Gurkensalat<sup>(a1)</sup> verfeinert mit Schmand und Dill Preis: 7,50 €</b>					
<b>do</b> <b>24.02.</b>	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch und 1 Scheibe Weißbrot <sup>(a1)</sup>	Rinderfrikadelle <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> und Reis	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Weißbrot <sup>(a1)</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(a1)</sup> mit Kartoffeln und Obst
<b>fr</b> <b>25.02.</b>	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Joghurt <sup>(a1)</sup>	Gyrosfleisch <sup>(2,a1,f,g)</sup> (Hühnchen) mit Tomaten-Rotwein-Soße und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> und Joghurt <sup>(a1)</sup>
<b>sa</b> <b>26.02.</b>	Käsesuppe <sup>(2,4,6,a1,g)</sup> „Allgäuer Art“ mit Bacon, Lauch 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>27.02.</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		Vegetarische Bolognese <sup>(a1,fi)</sup> (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , dazu bunter Salat <sup>(5,i)</sup> (Möhre, Sellerie, Mais)
<b>mo</b> <b>28.02.</b>	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse <sup>(i)</sup> und Geflügelfleisch, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>	Deftiges Würzfleisch <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit Risi-Bisi-Reis, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(a1)</sup> ), auf Gemüsejulienne <sup>(i)</sup> mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Reis, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>	Deftiges Würzfleisch <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit Risi-Bisi-Reis, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>

*Speisekarte*

**01.02.2022**

–

**28.02.2022**

*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)

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 5,80 €. 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.

