

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: 4,70 €

	A - Eintöpfe Mo – Fr 4,00 €* 	B - Hausmannskost Mo – Fr 4,50 €* 	C - Das Pikante Mo – Fr 5,10 €* 	Das Kleine Mo – Fr 3,90 €* 	Vegetarisch Mo – Fr 4,75 €*
sa 01.01.		Gebratenes Schweinelachssteak in Zwiebel-Käse-Soße ^(a1,g) und Rosmarinkartoffeln, dazu ein Joghurt ^(g) mit Mango-Topping	Schweinegeschnetzeltes „Elsässer Art“ ^(2,4,6,a1,g) mit Waldpilzspätzle ^(a1,c) und Joghurt ^(g) mit Mango-Topping	Neujahr	Makkaroni-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) und Joghurt ^(g) mit Mango-Topping
so 02.01.		Berner Pfanne ^(a1,g) Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierknöpfele ^(a1,c)	Schweineroulade ^(a1,j) mit gelben Bohnen, Soße ^(a1,j) und Kartoffeln		Vegetarische Bolognese ^(a1,fi) (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu bunter Salat ^(5,i) (Möhre, Sellerie, Mais)
mo 03.01.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüse ^(l) und Geflügelfleisch, dazu Obst	Deftiges Würzfleisch ^(a1,a3,g,j) mit Risi-Bisi-Reis und Obst	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)), auf Gemüsejulienne ^(l) , Currysoße ^(a1) und Reis	Deftiges Würzfleisch ^(a1,a3,g,j) mit Risi-Bisi-Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 04.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^(a1,a3,i) , dazu 1 Scheibe 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 Gemüseinlage ^(a1,a3,i) , dazu 1 Scheibe Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Vegetarische Nudellasagne Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,i) , Paprika, Creme Fraiche ^(g) und Käse ^(g) überbacken, dazu Gurkensalat
mi 05.01.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Mildes Chili Con Carne ^(a1,j) (Rindfleisch, Kidney Bohnen, Mais) mit Reis ^(g) und Apfelmus	Grützwurst ^(1,4,a1,j) mit Sauerkraut ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Mildes Chili Con Carne ^(a1,j) (Rindfleisch, Kidney Bohnen, Mais) mit Reis ^(g)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 06.01.		Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1,g) mit Soße ^(a1) , Rotkoh ^(a1) und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Heilige drei Könige	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g)
fr 07.01.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu 1 Dinkel-Brötchen ^(a1,a3)	Seelachs-Knusperfilet 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) , Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu 1 Dinkel-Brötchen ^(a1,a3)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Quarkspeise ^(g)
sa 08.01.	Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, und 1 Scheibe Mischbrot ^(a1,a2)	Römerbraten ^(1,2,4,6,j) vom Schwein in Soße ^(a1,j) mit Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln			Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen
so 09.01.		Schaschlikpfanne mit Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Pudding ^(g)	Sauerbraten vom Rind mit Soße ^(a1) , Rotkoh ^(a1) und Klößen		Vegetarische Paprikaschote ^(a1,i,j) (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Soße ^(a1) und Reis, dazu Obst
mo 10.01.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,5,6) , dazu Obst	Rindergulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) und Obst	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,g) , Blumenkohl und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Mais-Lauch-Rösti ^(c,g) mit Rahmsoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn), dazu Obst
di 11.01.	Cremige Spargel-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(c) und 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	Cremige Spargel-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(c) und Pudding ^(g)	Cannelloni ^(a1,c,g) (gefüllt mit Ricottakäse und Blattspinat) und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Pudding ^(g)
mi 12.01.	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 Spinat-Gorgonzola-Soße ^(a1,g) und Kirschkompott
do 13.01.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) und 1 Scheibe Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Fleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Bratwurstschnecke ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ^(a1,j,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) und 1 Scheibe Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) „süß-sauer“ mit Naturreis (Vollkorn) und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
Heute Aktionsmenü: Gebratenes Schweineschnitzel mit Röstzwiebelpanade ^(a1,c,g) , Mini-Kartoffeln, Thymiansoße ^(a1) und Blumenkohlröschen mit Semmelbröseln, dazu Panna-Cotta ^(g) mit Himbeer-Topping und Löffelbiskuit ^(a1,c) Preis: 7,50 €					
fr 14.01.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu 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 ^(1,2,3,4,5,6) mit Gewürzgurke ⁽⁷⁾	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit -Apfelmus
sa 15.01.	Lauchcreme-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Fleischklößchen ^(2,a1,c) (Schwein und Rind) und Joghurt ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Apfelrotkoh ^(a1) und Kartoffeln			Spirelli „Funghi“ ^(a1,c) mit cremiger Champignonsoße ^(a1,a3,g,i) und Joghurt ^(g)
so 16.01.		Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Klößen und Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratener Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln		Vegetarische Gemüsefrikadelle ^(a1,c,i,j) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Reis, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾

Salat	
Montag	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch ^(d) , Dill und Kräuterdressing ^(c,g,i,j)
Dienstag	Griechischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven ^(geschwärzt) , rote Zwiebel, Balkankäse und Kräuterdressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6) , Käse ^(g) , mit Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Salat "Vier-Jahreszeiten" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,i) , Selleriestreifen ^(7,i) , Porree, Ei ^(c) und mit Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

Kaltgerichte *3
 jedes Gericht: 4,70 €






Kaltgericht	
Montag	Gebratene Geflügelboulette ^(a1,c) dazu Kartoffelsalat ^(6,j) mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,j) , Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch	Milchreis ^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße ^(a1)
Donnerstag	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Freitag	Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^(g)
*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 5,80 €. 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^(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

















01.01.2022
–
31.01.2022

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 4,00 €* 	B - Hausmannskost Mo – Fr 4,50 €* 	C - Das Pikante Mo – Fr 5,10 €* 	Das Kleine Mo – Fr 3,90 €* 	Vegetarisch Mo – Fr 4,75 €* 
mo 17.01.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c1) mit Rindfleisch und Joghurt ^g	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurst-einlage ^(2,4,6) , dazu Joghurt ^g	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse, Soße ^(a1) und Kartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c1) mit Rindfleisch und Joghurt ^g	Vegetarische rote Linsensuppe mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und 1 Scheibe Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3) 
di 18.01.	HefeklöÙe ^(a1,c,g) mit SchokoladensoÙe ^(3,g)	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^g , dazu Obst	Marinierter Hering ^(5,d,j) mit Apfel-Gurken-SoÙe ^(5,g) und Dampfkartoffeln	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^g	Vegane Gehacktesstippe ^(5,a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree ^g und Obst 
mi 19.01.	Serbische Bohnensuppe ^g mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit KapernsoÙe ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebrautes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g) , Bratkartoffeln und Rote Bete ⁽⁵⁾	Serbische Bohnensuppe ^g mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	 -Tortellini „Verdura“ ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, SpinatsoÙe ^(a1) und Obst
do 20.01.	Tomatensuppe mit Nudeln ^(a1,c) und Geflügelwursteinlage ^(2,4,6) , dazu 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot ^(a1,a2)	Putengeschnitzeltes ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffeln	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak), Rahmporree ^(a1,g) , SoÙe ^(a1) und Kartoffeln	Putengeschnitzeltes ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffeln	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Apfelmus
fr 21.01.	Karotten-SüÙkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer und 1 Dinkel-Brötchen ^(a1) 	Fischfilet vom Kabeljau in Maispanade ^(d,g,i) mit Sauce Bernaise ^(c,g,i) und Butterreis ^g , dazu Rotkohl-Rohkost	Gebrautes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit SoÙe ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Karotten-SüÙkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu 1 Dinkel-Brötchen ^(a1) 	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit TomatensoÙe ^(a1) und Rotkohl-Rohkost
sa 22.01.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) und Obst	Kalbsbraten mit Rotwein-SoÙe ^(a1) , dazu Rotkohl ^(a1) und Kartoffeln			Kräuterquark ^g mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, dazu Obst
so 23.01.		„Zwiebel Dittsche“ (Schweinefleisch und Zwiebeln) mit Klößen und Joghurt ^g	Gebraute Hähnchenbrust „naturell“ auf einer Gemüse-Pfanne ^d mit Kartoffeln und Joghurt ^g		Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-SoÙe ^(a1) und Joghurt ^g
mo 24.01.	Reissuppe ^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Obst	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , dazu Obst	Schlachteplatte ^(2,4,6,a1,g,i,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	Reissuppe ^g mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Obst	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^g mit cremiger Spinat-Käse-SoÙe ^(a1,g)
di 25.01.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Blumenkohlgemüse mit SoÙe ^(a1) und Kartoffeln	Schweinebraten mit Senfkruste ^g , Kaisergemüse (naturell), SoÙe ^(a1) und Salzkartoffeln	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gemüsecurry ^(a1,g) mit Kokosnussmilch und  -Reis, dazu Apfelmus
mi 26.01.	Fischsuppe (Seelachs) ^(d,i) mit Gemüsejulienne ^g und Joghurt ^g 	Spirelli ^(a1,c) mit TomatensoÙe ^(a1) und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,j) , dazu Joghurt ^g	Paniertes Schweinekotelett ^(a1) auf buntem Kartoffelsalat (warm) und Möhren-Apfel-Rohkost	Spirelli ^(a1,c) mit TomatensoÙe ^(a1) und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,j)	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und VanillesoÙe ^g (PuddingsoÙe mit Vanillegeschmack)
Heute Aktionsmenü: Schweineschnitzel „Au Four“ mit Würzfleisch überbacken^(a1,a3,c,g,i) auf Rahmchampignonköpfen^(a1,a3,g,i), dazu Kartoffelspalten und Zitronenecke, dazu Waldfruchtdessert^g mit Heidelbeeren Preis: 7,50 €					
do 27.01.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) und Obst	Geflügelhack-Ribsteak ^(a1,c1) mit Erbsengemüse, BratensoÙe ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^d auf Gemüsebett ^f mit Meerrettich-SahnesoÙe ^(2,a1,g,i) und Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) und Obst	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,a3,i,g,i) (aus Sojaeiweiß) und Obst
fr 28.01.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtmus	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-SoÙe ^(a1) mit Reis und Möhrenrohkost	Wildgulasch mit RotweinsoÙe ^(a1,j) mit Waldpilzen und Eierknöpfle ^(a1,c)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-SoÙe ^(a1) mit Reis	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtmus
sa 29.01.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch und 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebrautes Putensteak mit PaprikasoÙe ^(a1) , Balkangemüse und Kartoffeln			Tomatensuppe ^(a1) mit Reis und Kräutern, dazu 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot ^(a1,a2) 
so 30.01.		Krautroulade ^(a1) mit SoÙe ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Joghurt ^g	Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“ ^(a1,c) mit SoÙe ^(a1) , Butterbohnen ^g und Kartoffeln		Vegetarisches Schnitzel „Toscana“ ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) auf einer mediterranen Gemüsepfanne ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c) , dazu Joghurt ^g
mo 31.01.	Nudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^g und Obst	Paniertes Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ ^(a1,c) mit LetschosoÙe ^(a1) und Kartoffelspalten	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^g	Gemüse-Knusper-Bagel ^(a1,i) mit DillssoÙe ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)

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 5,80 €. 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.