

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“ auseinander gesetzt, 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 sind telefonisch bis zum Vortrag bis 15.00 Uhr möglich, per App & online bis 24.00 Uhr. Wochenende bis Freitag 14.00 Uhr. Abmeldungen am Liefertag nehmen wir gern bis 8.00 Uhr telefonisch entgegen. (Reklamation nur am Liefertag möglich)

E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de

Tel. 0345 1368661/63

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



Salate & Kaltgerichte

jeder Salat: 6,20 €

Salat	
Montag	Salat „Egg & Cheese“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing ^(c,g,i)
Dienstag	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) und Frenchdressing ^(c,g,i)
Mittwoch	Salat „Rapunzel“ Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfeln ^(2,4,6) und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing ^(c,g,i)
Donnerstag	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Selleriestreifen ^(7,i) , Porree, Ei ^(c) und Joghurt dressing ^(c,g,i)
Freitag	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse und Joghurt dressing ^(c,g,i)

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,20 €

Kaltgericht	
Montag	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) „Essig & Öl“ und Garnitur
Dienstag	Hot-Dog-Wrap ^(a1,j,1,2,4,6,7) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce
Mittwoch	Milchreis ^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße ^(a1)
Donnerstag	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) auf Nudelsalat ^(5,a1,c,g) „Essig & Öl“ und Garnitur
Freitag	Geflügeldöner ^(2,7,a1,g,tk) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,65 €* 	B - Hausmannskost Mo – Fr 5,90 €* 	C - Das Pikante Mo – Fr 6,50 €* 	Das Kleine Mo – Fr 5,65 €* 	Vegetarisch Mo – Fr 6,15 €*
fr 01.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d,g) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) , dazu Gewürzgurke ⁽⁷⁾	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
sa 02.03.	Steckrübeneintopf ^(a1,i) mit Schweinefleisch und Mischbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(6,a1,c,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln			Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen
so 03.03.		Knacker ^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Schaschlikpfanne mit Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Pudding ^(g)		Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln, dazu Pudding ^(g)
mo 04.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Blumenkohl und Kartoffeln	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^(a1,g) mit -Quinoa (Inkareis)
di 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,j) mit Möhrengemüse ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Rostbratwürste „Nürnberger Art“ ^(1,2,4,6,g,i,j) auf Weinsauerkraut ^(j) und Kartoffelpüree ^(g)	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit -Apfelmus
mi 06.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn), dazu Kirschkompott
do 07.03.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn), dazu Gurkensalat
fr 08.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Obst	Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h1) , dazu Obst
sa 09.03.	Käsesuppe ^(a1,g) „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Joghurt ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln			Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln und Joghurt ^(g)
so 10.03.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		Vegetarische Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Pudding ^(g)
mo 11.03.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Ei-Patty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln, dazu Obst	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Vegane Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst
di 12.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g) und Kirschkompott	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Kirschkompott	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,d,g) und Dampfkartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Kirschkompott
AKTIONSMENÜ Kaninchenkeule mit Pfeffersoße^(a1), Grünkohl^(a1,j) und Mini-Klößen Preis: 9,00 €					
mi 13.03.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkornbrot ^(a1,Dinkel)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkornbrot ^(a1,Dinkel)	-Tortellini „Verdura“ ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
do 14.03.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak), Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
fr 15.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, und Dinkel-Vollkornbrot ^(a1,Dinkel)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rotkohl-Rohkost	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, und Dinkel-Vollkornbrot ^(a1,Dinkel)	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost
sa 16.03.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleisch einlage, dazu Joghurt ^(g)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln			Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ^(3,g)

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 gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € zum regulären Preis pro Essen. 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 veganen Speisen sind mit einem Blatt gekennzeichnet.

ONLINEBESTELLUNG
bestellung@heideklause-halle.de/mobil



Jetzt neu!
Web-Bestell-App!

HIER FINDEN SIE UNSERE BESTELL-APP

**täglich lieferbar:
Berliner**

Bestellung von Montag bis Freitag –
am gewünschten Tag geliefert

6er Tüte Berliner^(a,c,g) je 2,50 €

Anpassung unserer Menüpreise zum 01. Januar 2024

Verehrte Kundschaft. Die Preisentwicklungen in vielen Bereichen des täglichen Lebens sind für uns alle weiterhin deutlich erkennbar und auch die Verbraucherpreise für Nahrungsmittel stiegen dieses Jahr bereits über 6,1 %. Ab Januar 2024 steigt der Mindestlohn auf 12,41 €. Dies hat außerdem wieder Auswirkungen auf alle Lieferketten. Angefangen bei Rohwaren und Zutaten, bis hin zu Dienstleistungen und der Logistik, steigen sämtliche Kosten. Selbstverständlich werden wir keinesfalls an der Qualität sparen und möchten Ihnen auch weiterhin hochwertige und abwechslungsreiche Menüs anbieten. Die neuen Preise finden Sie wie gewohnt bei der jeweiligen Menülinie. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

So erkennen Sie unsere **BIO**-Kennzeichnung. Wo **BIO** drauf steht, ist auch **BIO** drin. Mit der **BIO**-Komponente, die mit dem **BIO**-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

	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,65 €* 	B - Hausmannskost Mo – Fr 5,90 €* 	C - Das Pikante Mo – Fr 6,50 €* 	Das Kleine Mo – Fr 5,65 €* 	Vegetarisch Mo – Fr 6,15 €* 
so 17.03.		Buntes Hühnerfrikassee^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Gebratene Hähnchenbrust natur auf einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)		Nudeln^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)
mo 18.03.	Reissuppe⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwürstleinlage ^(2,3,4,6)	Schlachteplatte^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Reissuppe⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“^(g) mit cremiger Tomaten-Käse-Soße ^(a1,g)
di 19.03.	Milchreis^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwürzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Milchreis^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry^(a1,g,i) und BIO -Reis, dazu Apfelmus
mi 20.03.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Joghurt ^(g)	Gehacktesstippe^(5,a1) mit Paprika und Gewürzkräutern ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und Joghurt ^(g)	Paniertes Schweinekotelett^(a1) mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln	Gehacktesstippe^(5,a1) mit Paprika und Gewürzkräutern ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g)	2 Germknödel mit Kirschfüllung^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
do 21.03.	Grüner Erbseneintopf^(a1,i) mit Kasseler ^(2,4,6) suppenfleisch ^(2,4,6)	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Mischgemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet^(d) auf Gemüsebett ⁽ⁱ⁾ , Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,l) und Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf^(a1,i) mit Kasseler ^(2,4,6) suppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i)
fr 22.03.	Kesselgulaschsuppe^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Erdbeerkompott	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Erdbeerkompott	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^(a1,i) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)	Eierkuchen^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
sa 23.03.	Linsensuppe^(a1,i) mit Kasseler ^(2,4,6) und Obst	Gekochte Eier^(c) in Petersiliensauce ^(a1) und Kartoffeln, dazu Obst			Kräuterquark^(g) mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, dazu Obst
so 24.03.		Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln	Krautroulade^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Joghurt ^(g)		Vegetarische Kartoffelsuppe^(a1,i) mit einer bunten Gemüseeinlage, dazu Joghurt ^(g)
mo 25.03.	Nudelsuppe^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Osterei ^(c) 	Bauerngulasch^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzkräutern ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und Osterei ^(c) 	Paniertes Schweineschnitzel „Ungarische Art“^(a1,c) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffelspalten, dazu Osterei ^(c) 	Bauerngulasch^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzkräutern ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g)	Vegane „Chicken“ Pops^(a1,a3,f)  (aus Soja und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1) 
di 26.03.	Soljanka „Ukrainische Art“^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst^(6,a1) mit Soße ^(a1,i) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) und Bohnensalat	Soljanka „Ukrainische Art“^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Nudel-Spinat-Auflauf^(a1,c,g) zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
mi 27.03.	Hefeklöße^(a1,c,g) mit Heidelbeersauce ^(g)	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsauce ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Kichererbsen-Gemüse-Curry^(a1,g) und Couscous ^(a1) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 28.03.	Lasagnesuppe^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Bauernroulade^(a1,j) mit Soße ^(a1,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paniertes Schlangensfilet^(a1,d) mit Dill- Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Lasagnesuppe^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	BIO-Nudeln^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 29.03.	Karfreitag	Backfischfilet^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(3,c,g) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) und Kartoffelklößen		Bunte Gnocchipfanne^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Joghurt ^(g)
sa 30.03.	Grüne Bohnensuppe^(a1) mit Rindfleisch und Joghurt ^(g)	Gehacktes Klößchen (Schwein)^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,i) , Rosenkohl und Kartoffeln			Marillenknoedel^(a1,c,g) mit fruchtiger Aprikosenfüllung und Vanillesauce ^(g) (Puddingsauce mit Vanillegeschmack)
so 31.03.	Ostersonntag	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Festtags-Rinderroulade^(2,4,6,j) mit Rotwein-Soße ^(a1,i) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		Vegetarische Paprikaschote^(2,a1,c,i) (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß), Soße ^(a1) und Kartoffeln

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 gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € zum regulären Preis pro Essen. 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.



Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle
Tel. 0345 1368661/63
Fax 0345 1368664
E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de
www.heideklause-halle.de

