

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 Badisch Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen ^(2,4,6) mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j)
Dienstag	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) mit French-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Salat Provençal frischer Blattsalat mit Tomaten, Ruccola, in Bacon ^(2,4,6) gebratener grüner Spargel, dazu Kräuterdressing ^(c,i,j)
Donnerstag	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse ^(g) mit Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Gnocchisalat^(c) mit frischer Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Zwiebel, Rucola, dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,i,j)

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,20 €

Kaltgericht	
Montag	Fischstäbchen^(a1,d) auf Kartoffelsalat ^(3,4,i) „Essig & Öl“, dazu Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	Baguette „Spezial“^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g,i) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Schokosoße ^(g)
Donnerstag	Panierte Hähnchenbrust^(a1,c) mit Nudelsalat ^(5,a1,c,g,i) „Essig & Öl“ und Garnitur
Freitag	Dönerteller mit Nudeln^(2,4,7,a1,c,g,ht) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki 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 €*
mo 01.04.		Buntes Hühnerfrikassee^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Joghurt ^(g)	Kasselerbraten^(2,4,6) in Soße ^(a1,i) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	 Ostermontag	Vegetarische Frühlingsrollen^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis
di 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und Dessert-Monte ^(g,hz)	Gabelspaghetti^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) , dazu Dessert-Monte ^(g,hz)	Eisbeinfleisch^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(l)) mit Erbsenpüree ^(g)	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) mit Dessert-Monte ^(g,hz)
mi 03.04.	Quarkkeulchen^(a1,c,g) mit Apfelmus	Sahnegulasch^(a1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^(g)	Wirsingkohlroulade (Schweinefleischfüllung) ^(a1,g,j) in Pflaumen-Speck-Soße ^(4,a1,i) mit Kartoffeln	Sahnegulasch^(a1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^(g)	Quorn-Bratwurst^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
do 04.04.	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch und hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch	Grüne Tortellini (Gemüsefüllung) ^(a1,c,g,i) mit Käsesoße ^(a1,g) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)
fr 05.04.	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch einlage und Pfirsichkompott	Kasselerbraten^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,d,g) mit Dampfkartoffeln	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch einlage	Grießbrei^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
sa 06.04.	Wirsingkohleintopf^(a1) mit Schweinefleisch und Steinofenbrot ^(a1,a2)	Paprikaschote (Hackfleischfüllung) mit Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Bohnensalat			Rührei^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln
so 07.04.		Geflügelleber-Ragout^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Schwarzbiersoße ^(a1) , Bayrisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln		Vegetarische Maultaschen^(a1,c,i,j) (Kartoffel-Gemüse-Füllung) mit Kräutersoße ^(a1) und Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)
mo 08.04.	Eierstichsuppe^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^(g) und Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel^(a1,c) mit Karotten „Rustica“, Soße ^(a1) und Kartoffeln	Eierstichsuppe^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 09.04.	Eierkuchen^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Apfelmus	Knacker^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,j) mit Kartoffelpüree ^(g)	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Schupfnudelpfanne^(a1,c) mit Gemüse (Zucchini, Möhren, Erbsen) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 10.04.	Kartoffelsuppe^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu^(2,4,5,6,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrospfanne (Schweinefleisch) ^(a1) und Tomatenreis, dazu Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Kartoffelsuppe^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Rote Linsen-Bolognese^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst
do 11.04.	Vanillepuddingsuppe^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ (mit Tomaten-Käse-Füllung) ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) und Möhren-Rohkost	Jägerschmaus^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c)	Vegane Klopse „Königsberger Art“^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 12.04.	Grüne Bohnensuppe^(a1) mit Rindfleisch und Joghurt-Dessert ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Joghurt-Dessert ^(g)	Schweinesteak „Holzfäller Art“⁽⁷⁾ mit Kaisergemüse, Soße ^(a1,a3,i) und Kartoffeln	Grüne Bohnensuppe^(a1) mit Rindfleisch	- Blumenkohl in Soße^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Joghurt-Dessert ^(g)
sa 13.04.	Fadennudelsuppe^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Joghurt ^(g)	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln			Gefüllte Eierkuchen^(a1,c,g) (Quark-Rosinen-Füllung) mit Apfelmus
so 14.04.		Schweineschnitzel^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	„Zwiebelfleisch“ - Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen und Schoko-Pudding ^(g)		Vegetarische Erbsensuppe^(l) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst
mo 15.04.	Geflügelfleischklößchensuppe^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Hacksteak „Croatia“^(a1,c,g) mit Balkangemüse, Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Süßkartoffeltaschen^(a1,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g)
di 16.04.	Reissuppe^(l) mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe^(5,a1) mit Paprika und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Paniertes Schweinekotelett^(a1) mit Blumenkohl und Kartoffeln	Gehacktesstippe^(5,a1) mit Paprika und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knusperstern^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) 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 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 €



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-Verord-
nung hergestellt ist und durch Grünstempel[®]
„DE-ÖKO-021-Kontrollstelle“ geprüft wird.

Täglich frisch
auf den Tisch ...
Speisekarte



01.04.2024 – 30.04.2024

	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,65 €* Mo – Fr 5,90 €* Mo – Fr 6,50 €* Mo – Fr 5,65 €* Mo – Fr 6,15 €*	B - Hausmannskost	C - Das Pikante	Das Kleine	Vegetarisch
mi 17.04.	Milchreis^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette^(c,g) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Deftiger Wildgulasch^(a1,a3,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen	Milchreis^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Überbackene Grüne Tortellini (Gemüsefüllung) ^(a1,c,g,i) überbacken mit herzhaftem Käse ^g , dazu Apfelmus
do 18.04.	Wirsingkohleintopf^(a1) mit Schweinefleisch und Rote Beete ⁵	Königsberger Klopse^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rote Beete ⁵	Ofenschnitzel „Toscana“^(a1,j) mit Käse ^g in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Wirsingkohleintopf^(a1) mit Schweinefleisch	Bunte Nudeln^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) und Rote Beete ⁵
fr 19.04.	Linsensuppe^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Mango-Joghurt ^g	Hähnchengulasch^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Mango-Joghurt ^g	Gyrofleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce ^(2,a1,g,i) und Käse ^g überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Hähnchengulasch^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)	Gurkenquark^g mit Dill und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^g
sa 20.04.	Deftige Kartoffelsuppe^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) dazu Joghurt ^g	Gebratene Hähnchenbrust „naturell“ mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln			Spirelli „Funghi“^(a1,c) mit cremiger Champignonsoße ^(a1,a3,g,i) und Obst
so 21.04.		Boulette (Schwein)^(a1,c,j) mit gelben Bohnen ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	„Berner Pfanne“^(a1,g) Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle ^(a1,c)		Käsesuppe^(a1,g) mit Lauch und Kräutern, dazu Joghurt-Dessert ^g
mo 22.04.	Buchstabennudelsuppe^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille-Pudding ^g	Nudeln^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille-Pudding ^g	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ^g), auf Gemüsejulienne ⁱ mit Currysoße ^(a1) und Reis	Nudeln^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (Kochschinken und Erbsen)	Eipatty^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 23.04.	Eierkuchen^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , dazu Apfelmus	Grützwurst^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁱ und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne^(a1) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g	Käsespätzle^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln und Apfelmus
mi 24.04.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) und Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i)	Vegetarische Bolognese^(a1,a3,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
do 25.04.	Würzige Gyrossuppe^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Geflügelfleischklößchen^(a1,c,j) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und hausgemachte Quarkspeise ^g	Cordon Bleu (vom Schwein)^(2,4,6,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrossuppe^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Schoko-Grießbrei^(a1,g) mit Milchbrötchen ^(2,3,a1,c,g)
fr 26.04.	Gulaschsuppe (vom Schwein) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Joghurt-Dessert ^g	Seelachs-Knusperfilet (mit Tomatenfüllung)^(a1,d,g,i) mit Dillsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Joghurt-Dessert ^g	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 Joghurt-Dessert ^g
sa 27.04.	Gemüsesuppe^(a1,i) mit Schweinefleisch und 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 28.04.		Rostbratwurst^(6,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ⁱ und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Erdbeer-Pudding ^g		Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Kartoffeln und Erdbeer-Pudding ^g
mo 29.04.	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	Gemüse-Kokos-Pfanne^(a1,g) (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu  -Quinoa (Inkareis)
di 30.04.	Linsensuppe^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) und Gurkensalat	Gekochte Eier^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln und Gurkensalat	Hausmacher Schweinesülze^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Gekochte Eier^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln	Asia-Gemüsepfanne „süß-sauer“^(a1,i) mit Naturreis (Vollkorn) und Gurkensalat 

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

