

**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](mailto:bestellung@heideklause-halle.de)

**Tel. 0345 1368661/63**

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



**Salate & Kaltgerichte**

jeder Salat: 6,20 €

Salat	
Montag	<b>Chefsalat</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6,1)</sup> , Käse und Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Dienstag	<b>Pasta-Salat</b> Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radiccio), dazu Honig-Senf-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>
Mittwoch	<b>Salat "Rapunzel"</b> Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfel <sup>(2,4,6)</sup> , Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Donnerstag	<b>Amerikanischer Salat</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets <sup>(6,a1)</sup> und French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Freitag	<b>"Sommersalat"</b> Mozzarella <sup>(g)</sup> , Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck <sup>(2,4,6)</sup> und Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>

\*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,20 €

Kaltgericht	
Montag	<b>Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(3,4,j)</sup> "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag	<b>Baguette "Hot Dog"</b> mit Würstchen <sup>(1,2,4,6,g)</sup> , Ketchup <sup>(7)</sup> , Senf <sup>(j)</sup> , Gewürzgurke <sup>(4,7)</sup> und Röstzwiebeln <sup>(a1)</sup>
Mittwoch	<b>"Süßes Allerlei"</b> aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße <sup>(g)</sup>
Donnerstag	<b>Baguette "Barbecue"</b> <sup>(a1)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak <sup>(2,a1,a3,j)</sup> , Salat, Gewürzgurke <sup>(4,5)</sup> und Barbecue-Sauce <sup>(i,j)</sup>
Freitag	<b>Wrap (Weizentortillia)</b> <sup>(a1)</sup> gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais, Paprika und Joghurt-Honig-Marinade <sup>(g)</sup>

\*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 €* 🌱
<b>mo 01.07.</b>	Tomatensuppe mit Ebly <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Rührei <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln, dazu Obst	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ <sup>(2,4,6,a1,c,g)</sup> mit Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Ebly <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Kichererbsen-Gemüse-Curry <sup>(a1,g)</sup> und Couscous <sup>(a1)</sup> , dazu Obst
<b>di 02.07.</b>	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(g)</sup> und hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße <sup>(5,7,a1,c,d,g,i)</sup> und Dampfkartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>
<b>mi 03.07.</b>	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons <sup>(a1,a3,g)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	🌱-Tortellini „Verdura“ <sup>(a1)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>
<b>do 04.07.</b>	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ <sup>(2,a1,a3,j)</sup> (Schweinehacksteak), Rahmporree <sup>(a1,g)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup>	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
<b>fr 05.07.</b>	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>
<b>sa 06.07.</b>	Gelber Bohneneintopf <sup>(a1)</sup> mit Kartoffel- und Rindfleischinlage, dazu Obst	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne <sup>(i)</sup> mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>		Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißen Kirschen <sup>(3,g)</sup>
<b>so 07.07.</b>		Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne <sup>(i)</sup> mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>		Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>
<b>mo 08.07.</b>	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwürsteinlage <sup>(2,3,4,6)</sup>	Schlachteplatte <sup>(1,2,4,6,j)</sup> (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut <sup>(j)</sup> und Kartoffeln	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“ <sup>(g)</sup> mit cremiger Tomaten-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>di 09.07.</b>	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsauce <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry <sup>(a1,g,i)</sup> und 🌱-Reis, dazu Apfelmus
<b>mi 10.07.</b>	Möhren-Kohlrabi-Eintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Schweinebraten mit Senfkruste <sup>(j)</sup> , Kaisergemüse (naturell), Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	2 Germknödel mit Kirschfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
<b>do 11.07.</b>	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler <sup>(2,4,6)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> , Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet <sup>(d)</sup> auf Gemüsebett <sup>(i)</sup> , Meerrettich-Sahnesoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> mit Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler <sup>(2,4,6)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,g,i)</sup>
<b>fr 12.07.</b>	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Erdbeerkompott	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Erdbeerkompott	Wildgulasch mit Rotweinsauce <sup>(a1)</sup> und Waldpilzen, dazu Spätzle <sup>(a1,c)</sup>	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott
<b>sa 13.07.</b>	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler <sup>(2,4,6)</sup> und Obst	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Obst	Krautroulade <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>		Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, dazu Obst
<b>so 14.07.</b>		Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“ <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Butterbohnen <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln			Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit einer bunten Gemüseinlage, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>
<b>mo 15.07.</b>	Nudelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Obst	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Obst	Paniertes Schweineschnitzel „Ungarische Art“ <sup>(a1,c)</sup> mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelspalten	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Gemüse-Köttbullar <sup>(c)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup>
<b>di 16.07.</b>	Soljanka „Ukrainische Art“ <sup>(2,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst, dazu Bäckerbrötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Rostbratwurst <sup>(6,a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Sauerkraut <sup>(j)</sup> und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“ <sup>(a1)</sup> (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu Bohnensalat	Soljanka „Ukrainische Art“ <sup>(2,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst, dazu Bäckerbrötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Vegetarischer Auflauf <sup>(a1,a3,c,i,g,i)</sup> "Lasagne Art" mit Sojabolognese (Sojaweiße), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat <b>Neu</b>

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

Täglich frisch  
auf den Tisch ...  
**Speisekarte**

	<b>A - Eintöpfe</b> Mo – Fr 5,65 €* 	<b>B - Hausmannskost</b> Mo – Fr 5,90 €* 	<b>C - Das Pikante</b> Mo – Fr 6,50 €* 	<b>Das Kleine</b> Mo – Fr 5,65 €* 	<b>Vegetarisch</b> Mo – Fr 6,15 €* 
<b>mi</b> <b>17.07.</b>	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoble <sup>g</sup>	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup>	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen) und Kartoffeln, dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
<b>do</b> <b>18.07.</b>	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Bauernroulade <sup>(a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>fr</b> <b>19.07.</b>	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,4,6,j)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,c,d,j)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,j)</sup> (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g)</sup> und Kartoffelklößen	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,4,6,j)</sup>	Bunte Nudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoble <sup>(a1,g)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>g</sup>
<b>sa</b> <b>20.07.</b>	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Gehacktes Klößchen (Schwein) <sup>(a1,c,j)</sup> mit Pfeffersoble <sup>(a1,j)</sup> Rosenkohl und Kartoffeln			Marillenknoedel <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Aprikosenfüllung und Vanillesoble <sup>g</sup> (Puddingsoble mit Vanillegeschmack)
<b>so</b> <b>21.07.</b>		Römertopf <sup>(2,4,6,a1)</sup> (Schweine-, Rind- und Kasserelfleisch) mit Butterreis <sup>g</sup> , dazu Pudding <sup>g</sup>	Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> in Soße <sup>(a1,j)</sup> mit Sommergemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln		Vegetarische Paprikaschote <sup>(2,a1,c,i)</sup> (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
<b>mo</b> <b>22.07.</b>	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(c)</sup> , (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst	Pilzpfanne „Badische Art“ <sup>(2,4,6,a1,a3,g,i)</sup> mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup> und Obst	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f,i)</sup> und Reis
<b>di</b> <b>23.07.</b>	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,j)</sup> , dazu bunter Salat-Mix	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,a1,c,j)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch <sup>(2,4,6)</sup> auf „Fasskraut“ (Sauerkraut <sup>(i)</sup> ) und Erbsenpüree <sup>g</sup>	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen), dazu bunter Salat-Mix
<b>mi</b> <b>24.07.</b>	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,j)</sup> in Pflaumen-Specksoble <sup>(4,a1,i)</sup> und Kartoffeln	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , -Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>
<b>do</b> <b>25.07.</b>	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesoble <sup>(a1,g)</sup> und Bandnudeln <sup>(a1,c)</sup>	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch	Buntes Eierragout <sup>(a1,c)</sup> und Kartoffeln, dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>
<b>fr</b> <b>26.07.</b>	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage, dazu Pfirsichkompott	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße <sup>(4,5,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack, dazu Pfirsichkompott
<b>sa</b> <b>27.07.</b>	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Steinofenbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Paprikaschote <sup>(a1,c,g)</sup> (gefüllt mit Hackfleisch), Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Bohnensalat			Rührei <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
<b>so</b> <b>28.07.</b>		Geflügelleber-Ragout <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Schwarzbiersoble <sup>(a1)</sup> , Bayerisch Kraut <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln		Vegetarische Maultaschen <sup>(a1,c,i,j)</sup> (Kartoffel-Gemüsefüllung) und Kräuter-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j)</sup>
<b>mo</b> <b>29.07.</b>	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding <sup>(3)</sup>	Würstchengulasch <sup>(2,4,6,a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Wackelpudding <sup>(3)</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Karotten „Rustica“, Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) <sup>(a1,g)</sup> und Vanillesoble <sup>g</sup> (Puddingsoble mit Vanillegeschmack)
<b>di</b> <b>30.07.</b>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , dazu Apfelmus	Knacker <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup>	Bunte Reispfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoble <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus
<b>mi</b> <b>31.07.</b>	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gyrosplanne mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Tomatenreis, dazu Zaziki (Joghurt <sup>g</sup> mit Gurken und Knoblauch)	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , dazu Obst



01.07.2024 – 31.07.2024



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

