

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt durch unsere Lieferanten hinzugefügt wurden.

Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Haus nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen 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	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,1) , Käse und Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Dienstag	Pasta-Salat ^(a1,g) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarella-Bällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,i,j)
Mittwoch	Wintersalat mit gebratenen Baconscheiben ^(2,4,6) , Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen, Croutons ^(a1) und Kräuterdressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Salat „Egg & Cheese“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) und French-Dressing ^(c,g,i,j)

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,20 €

Kaltgericht	
Montag	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(d,i,j) , Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ^(j) , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Mittwoch	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)
Donnerstag	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,j) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g,j) belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und Käse überbacken

*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 01.11.	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,j) , 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 02.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kasseler ^(2,4,6) und Obst	Gekochte Eier ^(c) in Petersiliensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Obst			Kräuterquark ^(g) mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, dazu Obst
so 03.11.		Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln	Krautroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)		Vegetarische Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit einer bunten Gemüseeinlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g)
mo 04.11.	Nudelsuppe ^(a1,i) 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 „Ungarische Art“ ^(a1,c) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffelspalten	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 05.11.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst ^(6,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ^(j) 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)	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,c,f,g,i) „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat
mi 06.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzel) ^(a1) und Kartoffeln	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 07.11.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Bauernroulade ^(a1,c,f,j) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 08.11.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) und Fruchtojoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklößen	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa 09.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Fruchtojoghurt ^(g)	Gehacktes Klößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Rosenkohl und Kartoffeln			Marillenknödel ^(a1,c,g) mit fruchtiger Aprikosenfüllung und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
so 10.11.		Römertopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind- und Kasselerfleisch) mit Butterreis ^(g) und Pudding ^(g)	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) mit Sommergemüse ^(a1) und Kartoffeln		Vegetarische Paprikaschote ^(2,a1,c,i) (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß), Soße ^(a1) und Kartoffeln
mo 11.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Berliner ^(a1,c,g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und Berliner ^(a1,c,g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis, dazu Berliner ^(a1,c,g)
di 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) dazu bunter Salat-Mix	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(j)) und Erbsenpüree ^(g)	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney-Bohnen) und bunter Salat-Mix
mi 13.11.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffeln und Obst	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Specksoße ^(4,a1,i) und Kartoffeln	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
do 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hokj) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)
fr 15.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,d,g) und Dampfkartoffeln	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Zimtkirschen
sa 16.11.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2)	Paprikaschote ^(a1,c,g) (gefüllt mit Hackfleisch) Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Bohnensalat			Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 - natürliche Aromen. **Kennzeichnungspflichtige Allergene:** (a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (b - Krebstiere*; (c - Eier*; (d - Fisch*; (e - Erdnüsse*; (f - Sojabohnen*; (g - Milch*; (h1 - Mandeln*, (h2 - Haselnüsse*, (h3 - Walnüsse*, (h4 - Cashewnüsse*, (h5 - Pecannüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere* * = oder 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

	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 17.11.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Schwarzbiersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln		Vegetarische Maultaschen ^(a1,c,i,j) (Kartoffel-Gemüsefüllung) und Kräuter-Soße ^(a1) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)
mo 18.11.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu 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“ (zweifarbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 19.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Knacker ^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 20.11.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfanne mit Schweinefleisch ^(a1) , Tomatenreis und 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 21.11.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu 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 22.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Fruchtojoghurt ^(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 Fruchtojoghurt ^(g)
sa 23.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Apfelmus	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln			Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit einer Quark-Rosinenfüllung, dazu Apfelmus
so 24.11.		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	„Zwiebel Dittsche“ (Schweinefleisch und Zwiebeln) mit Klößen und Schoko-Pudding ^(g)		Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst
mo 25.11.	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) Balkangemüse, Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 26.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst	Paniertes Schweinekotelett ^(a1) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
mi 27.11.	Milchreis ^(g) mit heißer Erdbeersoße	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen	Milchreis ^(g) mit heißer Erdbeersoße	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g)
do 28.11.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse 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) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 29.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa 30.11.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) , dazu Obst	Gebratene Hähnchenbrust „naturell“ mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln			Spirelli „Funghi“ ^(a1,c) mit cremiger Champignonsoße ^(a1,a3,g,i) , dazu Obst



01.11.2024 – 30.11.2024



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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 - natürliche Aromen) **Kennzeichnungspflichtige Allergene:** (a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (b - Krebstiere*; (c - Eier*; (d - Fisch*; (e - Erdnüsse*; (f - Sojabohnen*; (g - Milch*; (h1 - Mandeln*, (h2 - Haselnüsse*, (h3 - Walnüsse*, (h4 - Cashewnüsse*, (h5 - Pecannüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere* * = oder 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.

