

**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](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> <sup>(a1,g)</sup> Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarella-Bällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radiccio), dazu Honig-Senf-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>
Mittwoch	<b>Wintersalat</b> mit gebratenen Baconscheiben <sup>(2,4,6)</sup> , Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen, Croutons <sup>(a1)</sup> und Kräuterdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Donnerstag	<b>Salat „Egg &amp; Cheese“</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Freitag	<b>Amerikanischer Salat</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets <sup>(6,a1)</sup> und French-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>(d,i,j)</sup> , Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	<b>Baguette</b> <sup>(a1)</sup> "Hot Dog" 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>„American Pancake“</b> Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Fruchtsoße (Kirschen) <sup>(3,a1,g)</sup>
Donnerstag	<b>Baguette "Schnitzel"</b> mit Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> , Remoulade <sup>(3,7,a1,c,g,j)</sup> , Salat, Tomate und Gurke
Freitag	<b>Hausgemachter Pizzasnack "Salami"</b> <sup>(1,2,3,4,a1,g,j)</sup> belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und Käse überbacken

\*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

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



**01.11.2024 – 30.11.2024**

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

**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.



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

