

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 €

nur im Dezember
Butterstolle^(a1,c,h,Mandel)
(750 g) je 12,50 €
Bestellung von Montag bis Freitag -
am gewünschten Tag geliefert



Die als Bio ausgelobten
Speisekomponenten und -zutaten
sind zertifiziert durch Grünstempel
DE-ÖKO-021.

Täglich frisch
auf den Tisch ...
Speisekarte



01.12.2024 - 31.12.2024

	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 €**
di 17.12.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g)	 -Tortellini „Verdura“ ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 18.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumen-Zimt-Soße 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,a1,c,d,g,i) und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g)  (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 19.12.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Bratpfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu Bratpfelkompott 	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Bratpfelkompott
fr 20.12.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Schoko-Pudding ^(g)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^(g)
sa 21.12.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(2,4,6,7,j) und Obst	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	/	/	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ^(3,g)
so 22.12.	/	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	/	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)
mo 23.12.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	/	/	/
di 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) , Geflügelfleischklößchen ^(a1) dazu Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,j) (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)	/	Heiliger Abend	 FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!
mi 25.12.	/	Weihnachtlicher Gulasch "halb & halb" mit Speckbohnen ^(2,4,6,g) und Rosmarinkartoffeln, dazu Panna-Cotta-Pudding ^(g)	Sauerbraten in Soße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, dazu Panna-Cotta-Pudding ^(g)	1. Weihnachtsfeiertag	
do 26.12.	/	Hirschgulasch in Preiselbeersauce ^(a1) , Spitzkohl mit Schinken ^(2,4,6,a1,g) und Butterknöpfe ^(a1,g) , dazu Nuss-Nougat-Pudding ^(g,Haselnuss)	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße ^(a1) , mit Grünkohl ^(a1,i) und Klößen mit Semmelbutter ^(a1,g) , dazu Nuss-Nougat-Pudding ^(g,Haselnuss)	2. Weihnachtsfeiertag	
fr 27.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Putengeschnetzeltes ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Apfelmus	/	/	/
sa 28.12.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) , dazu Obst	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Obst	/	/	/
so 29.12.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Geflügelwurst und buntem Gemüse, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln	/	/	/
mo 30.12.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,i) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Obst	/	/	 WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!
di 31.12.	/	„Biergulasch Böhmisches Art“ ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Bohnensalat	Hausgemachter Heringssalat ^(2,3,4,5,6,7,c,g,i) mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken (kalt), dazu Brötchen ^(a1)	Silvester	

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



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	Bunter Salat mit Thunfisch Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch ^(d) , Dill und Kräuterdressing ^(c,g,i,j)
Dienstag	Wintersalat mit gebratenen Baconscheiben ^(2,4,6) , Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen, Croutons ^(a1) und Kräuterdressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,1) , Käse und Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) und French-Dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Salat „Rapunzel“ Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfeln ^(2,4,6) und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat, dazu Frenchdressing ^(c,g,i,j)

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

vom 23.12.24-03.01.25 nur Salate bestellbar!
Keine Kaltgerichte!

jedes Gericht: 6,20 €

Kaltgericht	
Montag	Gebratene Currywurst ^(2,4,6,i,j) mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ , Kartoffelsalat ^(4,i) mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Ei-Baguette ^(a1) mit Eischeiben ^(c) , Senfbutter ^(9,i) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾
Mittwoch	„Süßes Allerlei“ aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag	Baguette ^(a1) „Sloppy Joe“ ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch, Paprika und süß-sauren Gurken ^(4,5)
Freitag	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,g,f,k) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischem Zwiebeln und Joghurtsoße 

*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 €**
so 01.12.		Boulette (Schwein) ^(a1,c,i) mit gelben Bohnen ^(a1) , Soße ^(a1,i) 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 Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾
mo 02.12.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ⁽⁹⁾ mit Vanillegeschmack	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ⁽⁹⁾ mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ⁽⁹⁾) auf Gemüsejulienne ⁽¹⁾ , Currysoße ^(a1) und Reis	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen)	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 03.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne ^(a1) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
mi 04.12.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , weihnachtlicher Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i)	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Obst
do 05.12.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Rotkohl-Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,6,a1,c,g) (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 06.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) , Fleischklößchen ^(6,a1,c) und Schoko-Weihnachtsmann ⁽⁹⁾ 	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d,g,i) Dillsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Schoko-Weihnachtsmann ⁽⁹⁾	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei, Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) , dazu Gewürzgurke ⁽⁷⁾ und Schoko-Weihnachtsmann ⁽⁹⁾	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) , Fleischklößchen ^(6,a1,c) , dazu Schoko-Weihnachtsmann ⁽⁹⁾	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Schoko-Weihnachtsmann ⁽⁹⁾
sa 07.12.	Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Römerbraten ^(1,2,4,6,i) vom Schwein in Soße ^(a1,i) , Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln			Milchreis ⁽⁹⁾ mit heißen Kirschen
so 08.12.		Rostbratwurst ^(6,a1) mit Soße ^(a1,i) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Pudding ⁽⁹⁾ mit Vanillegeschmack		Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln, dazu Pudding ⁽⁹⁾ mit Vanillegeschmack
mo 09.12.	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 ⁽⁹⁾	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 ⁽⁹⁾	Gemüse-Kokos-Pfanne ^(a1,g) (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu  -Quinoa (Inkareis)
di 10.12.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Weißwurst „Schlesische Art“ ^(1,2,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
mi 11.12.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirsch-Zimt-Soße 	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirsch-Zimt-Soße	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g,i) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
do 12.12.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) , dazu Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,j) mit Soße ^(a1,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) „süß-sauer“ mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Gurkensalat 
fr 13.12.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,i) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Obst	Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Ravioli ^(a1,c,g) (Käse-Spinat-Füllung) und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Obst
sa 14.12.	Lauchcreme-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln			Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾
so 15.12.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		Vegetarische Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Pudding ⁽⁹⁾ mit Vanillegeschmack
mo 16.12.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, 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.