

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	Frühlingsalat „Grüner Couscous“ ^(a1) mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf Salatvariation mit Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,1) , Selleriestreifen ^(7,i) , Porree, Ei ^(c) und Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Salat „Vier-Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill und Kräuterdressing ^(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

	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 01.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) dazu Kirschkompott	Weißwurst „Schlesische Art“ ^(1,2,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ^(l) und Kartoffelpüree ^(g)	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g,i) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
mi 02.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppenemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppenemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
do 03.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu ein Schoko-Osterhase ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu ein Schoko-Osterhase ^(g)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Blumenkohl und Kartoffeln, dazu ein Schoko-Osterhase ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu ein Schoko-Osterhase ^(g)	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) „süß-sauer“ mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu ein Schoko-Osterhase ^(g)
fr 04.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) 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	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Obst
sa 05.04.	Käsesuppe ^(a1,g) „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln			
so 06.04.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		
mo 07.04.	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
di 08.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Thüringer Rostbrätli ⁽ⁱ⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	-Tortellini „Verdura“ ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 09.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,d,g) und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
do 10.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Serviettenknödeln ^(a1) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c) auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Schweinegulasch ^(a1) mit Serviettenknödeln ^(a1)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) und Apfelkompott
fr 11.04.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Schokopudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Schokopudding ^(g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) , mit Soße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Schokopudding ^(g)
sa 12.04.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(2,4,6,7,i) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)			
so 13.04.		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)		
mo 14.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,7,i) (Schweinebauch, Weilklops und Knacker) auf Fasskraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse	Kartoffeltaschen „Friskäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 15.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus
mi 16.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

jedes Gericht: 6,20 €

Kaltgericht	
Montag	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) , "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag	Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g,i) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch	„Süßes Allerlei“ aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag	Baguette ^(a1) „Hot Dog“ mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ^(f) , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Freitag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,7,a1,g,t,k) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ^(g) und frischen Zwiebeln

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

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



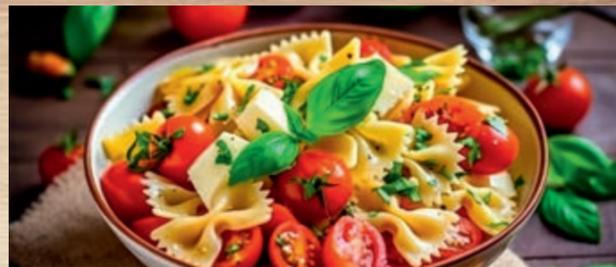
Jetzt neu!
Web-Bestell-App!




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 €



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

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 €**
do 17.04.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6) dazu Osterei	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Osterei	Bratwurstschnecke ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ^(a1,i,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i) dazu Osterei
fr 18.04.	—	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) „Florentiner Art“ in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Wildgulasch in Rotweinsoße ^(a1,i) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	<p><i>Frohe Ostern</i></p> 	
sa 19.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	—		
so 20.04.	—	Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln	Deftiger Lammgulasch ^(a1) mit Serviettenknödeln ^(a1) dazu Mango-Joghurt ^(g)		
mo 21.04.	—	Schweinegeschnetzeltes „Stroganoff Art“ ^(5,a1) mit Pilzen, Gewürzgurke und Kartoffelpüree ^(g) dazu Vanille-Schoko-Pudding ^(3,g)	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) mit Rotwein-Soße ^(a1,i) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		
di 22.04.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Obst	„Biergulasch Böhmisches Art“ ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) dazu Obst	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Obst
mi 23.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 24.04.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Gebratenes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	BIO-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 25.04.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklöße	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j)	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa 26.04.	Graupensuppe ^(a3,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,i) Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln	—	—	—
so 27.04.	—	Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,i) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	—	—
mo 28.04.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln, dazu Obst	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) dazu Obst	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis
di 29.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	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 ^(f)) und Erbsenpüree ^(g)	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln, Mais und Vollkorn-Naturreis, dazu bunter Salat-Mix
mi 30.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratpfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Speckssoße ^(4,a1,i) und Kartoffeln	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g)	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , BIO-Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)

01.04.2025 – 30.04.2025



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.

