

**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> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt dressing
Dienstag	<b>Salat „Rapunzel“</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> marinierte Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfel und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat, dazu Frenchdressing
Mittwoch	<b>„Sommersalat“</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Mozzarella, Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck und Joghurt dressing
Donnerstag	<b>Römersalat mit Zitronen-Hähnchen</b> <sup>(c,i,j)</sup> frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais und Honig-Senf-Dressing
Freitag	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und Frenchdressing

\*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,20 €

Kaltgericht	
Montag	<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffelsalat "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur <sup>(3,4,a1,d)</sup>
Dienstag	<b>Ei-Baguette</b> <sup>(4,5,a1,c,g,j)</sup> mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke
Mittwoch	<b>„American Pancake“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schoko-Soße
Donnerstag	<b>Baguette „Chicken Nuggets“</b> <sup>(2,7,a1,i)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag	<b>Dönerteller mit Nudeln</b> <sup>(2,4,7,a1,c,g,h1)</sup> Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln

\*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>so 01.06.</b>		<b>Kasselerbraten</b> <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Wirsinggemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Rindergulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln		
<b>mo 02.06.</b>	<b>Sternchennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, dazu Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup> , dazu Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“</b> <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Sternchennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch	<b>Veganer Schichtkohl</b> <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen) und Kartoffeln, dazu Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>
<b>di 03.06.</b>	<b>Karotten-Süßkartoffel-Suppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, dazu Dinkelvollkornbrot <sup>(a1,Dinkel)</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Gebratenes Schweinesteak</b> mit Creme-Champignons <sup>(a1,a3,g)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Karotten-Süßkartoffel-Suppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Ingwer	<b>„Tortellini „Verdura“</b> <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>
<b>mi 04.06.</b>	<b>Hefeklöße</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , dazu Obst	<b>Marinierter Bismarckhering</b> in Apfel-Gurken-Soße <sup>(5,7,4,g)</sup> und Dampfkartoffeln	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup>	<b>Vegetarisches Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
<b>AKTIONSMENÜ Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise<sup>(c,g)</sup>, gebratenem Schweineschnitzel<sup>(a1,c)</sup> und Salzkartoffeln Preis 10,90 €</b>					
<b>do 05.06.</b>	<b>Graupensuppe</b> <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	<b>Rib-Steak „Smoky Barbecue“</b> <sup>(2,a1,a3,j)</sup> (Schweinehacksteak) mit Rahmporree <sup>(a1,g)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup>	<b>Pancakes</b> <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
<b>fr 06.06.</b>	<b>Tomatensuppe mit Eibly</b> <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , dazu Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>	<b>Gebratenes Rippchen vom Schwein</b> auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Tomatensuppe mit Eibly</b> <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	<b>Reisnudelpfanne</b> <sup>(a1)</sup> mit Ei <sup>(c)</sup> , Gemüse und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>
<b>sa 07.06.</b>	<b>Gelber Bohneneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Kartoffel- und Rindfleischinlage, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Gebratene Hähnchenbrust „naturell“</b> auf einer Gemüsepfanne <sup>(i)</sup> mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>			
<b>so 08.06.</b>		<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	<b>Schweinegulasch „Szegediner Art“</b> <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu Vanillequark <sup>(3,g)</sup>		
<b>mo 09.06.</b>		<b>Putengeschnetzeltes</b> <sup>(a1,i)</sup> „Esterhazy Art“ mit Gemüsejulienne und feinen Eiernudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Waldmeisterpudding mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup>	<b>Deftige Schweineroulade „Jäger Art“</b> mit Rahmpilzen <sup>(a1,a3,i,j)</sup> , pikanter Soße und Kartoffelklößen	<b>Pfingstmontag</b>	
<b>di 10.06.</b>	<b>Reissuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Vanille-Schoko-Pudding <sup>(3,g)</sup> (mit Vanillegeschmack)	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup>	<b>Schlachteplatte</b> <sup>(1,2,4,6,j)</sup> (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut <sup>(i)</sup> und Kartoffeln	<b>Reissuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“</b> <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>mi 11.06.</b>	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	<b>Schweinebraten mit Senfkruste</b> <sup>(i)</sup> mit Kaisergemüse (naturell), Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Milchreis</b> <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	<b>Süßkartoffelcurry</b> <sup>(a1,g,i)</sup> und <sup>(Bio)</sup> -Reis, dazu Apfelmus
<b>do 12.06.</b>	<b>Kesselgulaschsuppe</b> <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Erdbeerkompott	<b>Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße</b> <sup>(a1,g,i)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Erdbeerkompott <b>NEU</b>	<b>Wildgulasch</b> in Rotweinsauce <sup>(a1,i)</sup> mit Waldpilzen und Spätzle <sup>(a1,c)</sup>	<b>Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße</b> <sup>(a1,g,i)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott
<b>fr 13.06.</b>	<b>Grüner Erbseneintopf</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler <sup>(a1,i)</sup> suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust „natur“</b> mit Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> , Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Gedünstete Seelachsfilet</b> <sup>(d)</sup> auf Gemüsebett <sup>(i)</sup> mit Meerrettich-Sahnesoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Kartoffeln	<b>Grüner Erbseneintopf</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler <sup>(a1,i)</sup> suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup>	<b>Vollkornnudeln</b> <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> , dazu Obst
<b>sa 14.06.</b>	<b>Linsensuppe</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Gekochte Eier</b> <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>			
<b>so 15.06.</b>		<b>Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“</b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Butterbohnen <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln	<b>Kohlroulade</b> <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt <sup>(g)</sup>		
<b>mo 16.06.</b>	<b>Soljanka „Ukrainische Art“</b> <sup>(2,3,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(2,3,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Obst	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Ungarische Art“</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelspalten	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(2,3,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und 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>

**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



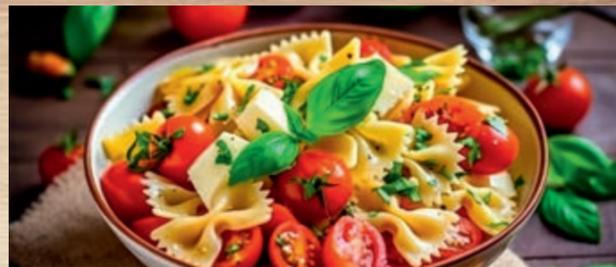
Jetzt neu!  
Web-Bestell-App!




**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 €**



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

Täglich frisch  
auf den Tisch ...

# Speisekarte



01.06.2025 – 30.06.2025

	<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>di</b> <b>17.06.</b>	<b>Nudelsuppe<sup>(a1,i)</sup></b> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Rostbratwurst<sup>(1,6,7,a1)</sup></b> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Sauerkraut <sup>(i)</sup> und Kartoffeln	<b>Paprikagulasch „Halb&amp;Halb“<sup>(a1)</sup></b> (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu Bohnensalat	<b>Nudelsuppe<sup>(a1,i)</sup></b> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln	<b>Vegetarischer Auflauf „Lasagne Art“<sup>(a1,a3,f,g,i)</sup></b> mit Sojabolognese (Sojaweiß), Creme Fraiche und gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat 
<b>mi</b> <b>18.06.</b>	<b>Hefeklöße<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup>	<b>„Rouladentopf“<sup>(2,4,5,6,7,a1,i)</sup></b> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Schinken) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>„Rouladentopf“<sup>(2,4,5,6,7,a1,i)</sup></b> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Schinken) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Bunte Nudeln<sup>(a1,c)</sup></b> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
<b>AKTIONSMENÜ Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise<sup>(c,g,i)</sup>, gebratenem Schweineschnitzel<sup>(a1,c)</sup> und Salzkartoffeln Preis 10,90 €</b>					
<b>do</b> <b>19.06.</b>	<b>Lasagnesuppe<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Hackrolle<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gebratenes Schollenfilet<sup>(a1,d)</sup></b> mit Dill-Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Lasagnesuppe<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	<b>BIO-Nudeln<sup>(a1)</sup></b> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>fr</b> <b>20.06.</b>	<b>Kartoffelsuppe<sup>(a1,i)</sup></b> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Backfischilet<sup>(a1,d)</sup></b> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln	<b>Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Kartoffelklöße	<b>Kartoffelsuppe<sup>(a1,i)</sup></b> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup>	<b>Bunte Nudelpfanne<sup>(a1,c)</sup></b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
<b>sa</b> <b>21.06.</b>	<b>Grüne Bohnensuppe<sup>(a1)</sup></b> mit Rindfleisch, dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne <sup>(g)</sup>	<b>2 kleine Gehacktesklößchen</b> (Schwein) <sup>(a1,c,i)</sup> mit Pfeffersoße <sup>(a1,i)</sup> , Kohlrabigemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	/	/	/
<b>so</b> <b>22.06.</b>	/	<b>Römertopf<sup>(2,4,6,a1)</sup></b> (Schweine-, Rind- und Kasselerfleisch) mit Butterreis <sup>(g)</sup> , dazu Bohnensalat	<b>Kasselerbraten<sup>(2,4,6)</sup></b> in Soße <sup>(a1,i)</sup> mit Sommergemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	/	/
<b>mo</b> <b>23.06.</b>	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe<sup>(i)</sup></b> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Buntes Hühnerfrikassee<sup>(a1,a3,i)</sup></b> mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst	<b>Pilzpfanne „Badische Art“<sup>(2,4,6,a1,a3,g,i)</sup></b> mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup> , dazu Obst	<b>Buntes Hühnerfrikassee<sup>(a1,a3,i)</sup></b> mit feinem Gemüse und Kartoffeln	<b>Vegetarische Frühlingsrollen<sup>(a1,f,i,j)</sup></b> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f)</sup> und Reis 
<b>di</b> <b>24.06.</b>	<b>Möhreneintopf<sup>(a1)</sup></b> mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Panierte Jagdwurstscheibe<sup>(2,4,6,a1,i)</sup></b> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , dazu bunter Salat-Mix	<b>Eisbeinfleisch<sup>(2,4,6)</sup></b> auf „Fasskraut“ (Sauerkraut <sup>(i)</sup> ) und Erbsenpüree <sup>(g)</sup>	<b>Möhreneintopf<sup>(a1)</sup></b> mit Schweinefleisch	<b>Asiatische Reisnudelpfanne<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,f,i)</sup> , dazu bunter Salat-Mix
<b>mi</b> <b>25.06.</b>	<b>Quarkkeulchen<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit warmem Birnenkompott	<b>Sahnegulasch<sup>(a1,g)</sup></b> (vom Schwein) mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Obst	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,i)</sup> in Pflaumen-Specksoße <sup>(2,4,6,a1,i)</sup> und Kartoffeln	<b>Sahnegulasch<sup>(a1,g)</sup></b> (vom Schwein) mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	<b>Quorn-Bratwurst<sup>(c)</sup></b> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> ,  -Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
<b>do</b> <b>26.06.</b>	<b>Weißer Bohnensuppe<sup>(a1)</sup></b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>  dazu hausgemachte Pfirsichpuddingcreme <sup>(g)</sup>	<b>Fischilet „Müllerin Art“ (Hoki)<sup>(a1,d,g,i)</sup></b>  mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu hausgemachte Pfirsichpuddingcreme <sup>(g)</sup>	<b>Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“</b> Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> und Bandnudeln <sup>(a1,c)</sup>	<b>Weißer Bohnensuppe<sup>(a1)</sup></b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>	<b>Buntes Eierragout<sup>(a1,c)</sup></b>  und Kartoffeln, dazu hausgemachte Pfirsichpuddingcreme <sup>(g)</sup>
<b>fr</b> <b>27.06.</b>	<b>Fadennudelsuppe<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Schweinebraten</b> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Heringsfilet „Matjes Art“</b> in Apfel-Gurken-Soße <sup>(4,5,7,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln	<b>Fadennudelsuppe<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Geflügelfleischeinlage	<b>Grießbrei<sup>(3,a1,g)</sup></b> mit Vanillegeschmack und heißen Kirschen
<b>sa</b> <b>28.06.</b>	<b>Wirsingkohleintopf<sup>(a1)</sup></b> mit Schweinefleisch, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	<b>Paprikaschote<sup>(a1,c,i)</sup></b> (Hackfleischfüllung) mit Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	/	/	/
<b>so</b> <b>29.06.</b>	/	<b>Geflügelleber-Ragout<sup>(5,a1)</sup></b> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,i)</sup>	<b>„Mutzenbraten“</b> (vom Schwein) mit Biersoße <sup>(a1)</sup> , Bayerisch Kraut <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	/	/
<b>mo</b> <b>30.06.</b>	<b>Eierstichsuppe<sup>(a1,c,g,i)</sup></b> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	<b>Würstchengulasch<sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</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>3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung<sup>(a1,c,g)</sup></b> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

**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

