

**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>Pikanter Schichtsalat</b> Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken <sup>(2,4,6,f)</sup> , Selleriestreifen <sup>(7,i)</sup> , Porree, Ei <sup>(c)</sup> und Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Dienstag	<b>Salat „Vier-Jahreszeiten“</b> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill und Kräuter dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
Mittwoch	<b>„Sommersalat“</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck, Mozzarella und Joghurt dressing
Donnerstag	<b>Salat „Egg &amp; Cheese“</b> <sup>(c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing
Freitag	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French dressing

\*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,20 €

Kaltgericht	
Montag	<b>Gebratene Boulette</b> mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur <sup>(3,4,a1,c)</sup>
Dienstag	<b>Baguette „Barbecue“</b> <sup>(2,4,5,a1,a3,j)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce
Mittwoch	<b>„Süßes Allerlei“</b> aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) <sup>(3,g)</sup>
Donnerstag	<b>Baguette „Schnitzel“</b> <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	<b>Hausgemachter Pizzasnack „Salami“</b> <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft 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>di 01.07.</b>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Sauerkraut <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup>	Bunte Reispfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus
<b>mi 02.07.</b>	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hühnchen) mit Tomaten-Rotweinsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , dazu Obst
<b>do 03.07.</b>	Vanillepuddingsuppe <sup>(3,g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , dazu frischer Gurkensalat	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" mit Tomaten-Käse-Füllung <sup>(3,4,a1,g)</sup> auf Sahnespaghetti <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu frischer Gurkensalat	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup>	Vegane Klopse "Königsberger Art" <sup>(a1,c,f,i)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
<b>fr 04.07.</b>	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Schweinesteak "Holzfäller Art" <sup>(7)</sup> mit Soße <sup>(a1,a3,i)</sup> , Kaisergemüse und Kartoffeln	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch	Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>
<b>sa 05.07.</b>	/	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu Obst	/	/	/
<b>so 06.07.</b>	/	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Pudding <sup>(g)</sup>	/	/	/
<b>mo 07.07.</b>	/	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup> , dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>	/	<p>Aufgrund von Modernisierungsarbeiten gibt es diese Woche ein eingeschränktes Angebot, es gibt auch keine Salate und Kaltgerichte!</p>	/
<b>di 08.07.</b>	/	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppenmüse und Geflügelfleisch, dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>	/		/
<b>mi 09.07.</b>	/	Bauerngulasch <sup>(2,3,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>	/		/
<b>do 10.07.</b>	/	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>	/		/
<b>fr 11.07.</b>	/	Zarter Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>	/		/
<b>sa 12.07.</b>	/	Deftige Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> , dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>	/		/
<b>so 13.07.</b>	/	Wildgulasch mit Rotweinsoße <sup>(a1,i)</sup> mit Waldpilzen und Spätzle <sup>(a1,c)</sup> , dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>	/		/
<b>mo 14.07.</b>	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ) auf Gemüsejulienne <sup>(i)</sup> , Currysoße <sup>(a1)</sup> und Reis	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen)	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit (Bio)-Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln
<b>di 15.07.</b>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus <b>NEU</b>	Grützwurst <sup>(1,2,4,a1,a4,j)</sup> mit Sauerkraut <sup>(i)</sup> und Salzkartoffeln	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> <b>NEU</b>	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
<b>mi 16.07.</b>	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm) und Remoulade <sup>(3,5,c,g)</sup>	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>	Vegetarische Bolognese <sup>(a1,a3,i)</sup> (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</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.

**ONLINEBESTELLUNG**  
bestellung@heideklause-halle.de/mobil



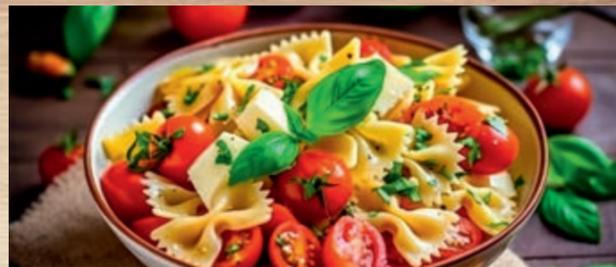
Jetzt neu!  
Web-Bestell-App!




**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**

	<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>do</b> <b>17.07.</b>	<b>Würzige Gyrossuppe<sup>(a1,g)</sup></b> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Geflügelfleischklößchen<sup>(a1,g)</sup></b> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu frischer Rotkohl-Rohkost	<b>Cordon Bleu vom Schwein<sup>(2,4,a1,c,g)</sup></b> (mit Schinken und Käse) Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten-Pastinaken-Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Würzige Gyrossuppe<sup>(a1,g)</sup></b> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	<b>Schoko-Grießbrei<sup>(a1,g)</sup></b> mit warmem Birnenkompott
<b>fr</b> <b>18.07.</b>	<b>Gulaschsuppe</b> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	<b>Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung<sup>(a1,d)</sup></b> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	<b>Schmackhaftes Bauernfrühstück<sup>(c)</sup></b> mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen mit Gewürzgurke <sup>(4)</sup>	<b>Gulaschsuppe</b> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup>	<b>Vollkornnudeln<sup>(a1)</sup></b> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>
<b>sa</b> <b>19.07.</b>	<b>Schmackhafter Steckrüben Eintopf<sup>(a1,i)</sup></b> mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Rostbratwurst<sup>(1,6,7,a1)</sup></b> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	/	/	/
<b>so</b> <b>20.07.</b>	/	<b>Römerbraten<sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup></b> vom Schwein in Soße <sup>(a1,j)</sup> , Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln	<b>Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho<sup>(2,4,a1,i)</sup></b> und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne <sup>(3,g)</sup>	/	/
<b>mo</b> <b>21.07.</b>	<b>Kartoffelsuppe „Sächsische Art“<sup>(a1,i)</sup></b> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	<b>Currywurstgulasch<sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup></b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup>	<b>Saftiger Fleischkäse<sup>(1,2,4,6,7,g,i,j)</sup></b> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Currywurstgulasch<sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup></b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup>	<b>Blumenkohl</b> in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup>
<b>di</b> <b>22.07.</b>	<b>Nudelsuppe<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Suppenemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Hähnchenbrust „Wiener Art“<sup>(4,a1,c)</sup></b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	<b>Weißwurst „Schlesische Art“<sup>(1,2,6,7,i,j)</sup></b> mit Weinsauerkraut <sup>(j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup>	<b>Nudelsuppe<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	<b>Nudel-Spinat-Auflauf<sup>(a1,c,g)</sup></b> zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
<b>mi</b> <b>23.07.</b>	<b>Grießbrei<sup>(a1,g)</sup></b> mit Kirschkompott	<b>Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße<sup>(a1,g)</sup></b> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Kirschkompott	<b>Schweinesülze „Hausmacher Art“<sup>(1,2,4,6,7,i,j)</sup></b> mit Remoulade <sup>(5,c,g)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup>	<b>Grießbrei<sup>(a1,g)</sup></b> mit Kirschkompott	<b>Vegetarisches Gemüseschnitzel<sup>(a1,c)</sup></b> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
<b>do</b> <b>24.07.</b>	<b>Linsensuppe<sup>(a1,i)</sup></b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	<b>Gekochte Eier<sup>(c)</sup></b> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	<b>Klassisches Schweineschnitzel<sup>(a1,c)</sup></b> mit holländischer Soße <sup>(a1,c,g)</sup> , Blumenkohl und Kartoffeln	<b>Gekochte Eier<sup>(c)</sup></b> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	<b>Asia-Gemüsepfanne<sup>(a1,f)</sup> „süß-sauer“</b> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , dazu frischer Gurkensalat
<b>fr</b> <b>25.07.</b>	<b>Möhreneintopf<sup>(a1)</sup></b> mit Schweinefleisch, dazu Obst	<b>Backfischfilet<sup>(2,a1,d)</sup></b> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Obst	<b>Burgunderbraten<sup>(2,4,6,i)</sup></b> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Speckrosenkohl <sup>(2,4,6)</sup> und Kartoffeln	<b>Möhreneintopf<sup>(a1)</sup></b> mit Schweinefleisch	<b>Pasta<sup>(a1,c)</sup></b> mit Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Obst
<b>sa</b> <b>26.07.</b>	<b>Käsesuppe<sup>(a1,g)</sup> „Allgäuer Art“</b> mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark <sup>(9)</sup>	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	/	/	/
<b>so</b> <b>27.07.</b>	/	<b>Kasselerbraten<sup>(2,4,6)</sup></b> mit würziger Soße <sup>(a1,j)</sup> , Wirsinggemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	/	/
<b>mo</b> <b>28.07.</b>	<b>Tomatensuppe</b> mit Reismudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, dazu Obst	<b>Gehacktes Klößchen<sup>(a1,c,i)</sup></b> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> , Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“<sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup></b> mit Soße <sup>(a1)</sup> , zartem Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Tomatensuppe</b> mit Reismudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern	<b>Veganer Schichtkohl<sup>(a1,a3,f)</sup></b> (aus Soja und Weizen) und Kartoffeln, dazu Obst
<b>di</b> <b>29.07.</b>	<b>Linsen-Curry-Suppe</b> mit Hühnchen <sup>(a1,i,g)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	<b>Königsberger Klopse<sup>(a1)</sup></b> (Geflügel) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Deftiges Thüringer Rostbrätli<sup>(j)</sup></b> mit Zwiebelsoße <sup>(a1)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>Linsen-Curry-Suppe</b> mit Hühnchen <sup>(a1,i,g)</sup>	<b>🌱-Tortellini „Verdura“<sup>(a1,g)</sup></b> mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>
<b>mi</b> <b>30.07.</b>	<b>Hefeklößchen<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	<b>Hörnchennudeln<sup>(a1,c)</sup></b> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , dazu Obst	<b>Marinierter Bismarckhering</b> in Rote Bete-Apfelsoße <sup>(5,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln	<b>Hörnchennudeln<sup>(a1,c)</sup></b> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup>	<b>Vegetarisches Hühnerfrikassee<sup>(a1,g)</sup></b> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
<b>do</b> <b>31.07.</b>	<b>Graupensuppe<sup>(a3,i,j)</sup></b> mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme <sup>(9)</sup> <b>NEU</b>	<b>Schweinegulasch<sup>(a1)</sup></b> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme <sup>(9)</sup> <b>NEU</b>	<b>Gegrilltes Rinderhacksteak<sup>(a1,c,i,j)</sup></b> auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) und Kartoffelspalten	<b>Schweinegulasch<sup>(a1)</sup></b> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup>	<b>Pancakes „American Style“<sup>(a1,c,g)</sup></b> mit fruchtigem Apfelkompott

**01.07.2025 – 31.07.2025**



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

