

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: 6,30 €

Salat	
Montag	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill und Kräuterdressing
Dienstag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und Frenchdressing
Mittwoch	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurdressing
Donnerstag	Bunter Salat mit Tomate & Mozzarella ^(1,3,5,g,l) Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben, Endiviansalat, Radicchio, Weißkohl, Karotten und Balsamicodressing
Freitag	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,30 €

Kaltgericht	
Montag	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur ^(3,4,a1,c)
Dienstag	Gegrilltes Putensteak ^(7,a1,i) mit Curry-Ketchup im Baguettebrötchen und Garnitur
Mittwoch	„American Pancake“ ^(a1,c,g,e) Pfannkuchen mit Fruchtsoße (Kirschen)
Donnerstag	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur
Freitag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,75 €**	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,00 €**	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 €**	Das Kleine Mo – Fr 5,75 €**	Vegetarisch Mo – Fr 6,25 €**
fr 01.08.	Sternchnudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu 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	Sternchnudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Schoko-Pudding ^g
sa 02.08.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,i) , dazu Fruchtojoghurt ^g	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^g	/	/	/
so 03.08.	/	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)	/	/
mo 04.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (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 05.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsöße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus
mi 06.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Erdbeerkompott	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Erdbeerkompott	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 07.08.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhregemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Lachs in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne ^(a1,c,d,g)	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frisches Obst
fr 08.08.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtojoghurt ^g	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^g	Wildgulasch mit Rotweinsöße ^(a1,i) , Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesöße ^(3,g) (Puddingsöße mit Vanillegeschmack)
sa 09.08.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) , dazu Fruchtojoghurt ^g	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^g	/	/	/
so 10.08.	/	Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“ mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^g	/	/
mo 11.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu frisches Obst	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soße, Fingermöhren ^(a1) und Kartoffeln	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu frisches Obst
di 12.08.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Würzige Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Biergulasch „Böhmische Art“ ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Bohnensalat	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsöße ^(a1,g) , dazu Bohnensalat
mi 13.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersöße ^g	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln, dazu frischer Weißkohl-Paprika-Rohkost	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)
do 14.08.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Schinken) und Kartoffelpüree ^g	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 15.08.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Fruchtojoghurt ^g	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g) und Kartoffelklöße	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsöße ^(a1,g) , dazu Fruchtojoghurt ^g
sa 16.08.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^g	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersöße ^(a1,i) , Rosenkohl und Kartoffeln	/	/	/

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 - natürliche Aromen. **Kenzeichnungspflichtige 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



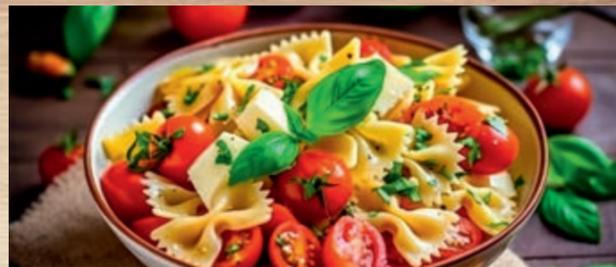
Jetzt neu!
Web-Bestell-App!




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



01.08.2025 – 31.08.2025

	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,75 €**	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,00 €**	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 €**	Das Kleine Mo – Fr 5,75 €**	Vegetarisch Mo – Fr 6,25 €**
so 17.08.	/	Zartes Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kasselerbraten ^(2,4,6) in herzhafter Soße ^(a1,j) , Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	/	/
mo 18.08.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(l) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln, dazu Obst	Pilzpfanne „Badische Art“ ^(2,4,6,a1,a3,g,i) 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) und Reisbeilage
di 19.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Hühnerfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(l)) und Erbsenpüree ^(g)	Möhreneintopf ^(a1) mit Hühnerfleisch	Chilli sin Carne ^(a1) (mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln, Mais) und Vollkorn-Naturreis, dazu bunter Salat-Mix
mi 20.08.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Specksoße ^(2,4,6,a1,j) 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)
do 21.08.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Grüne Tortellini (Gemüsefüllung ^(a1,c,g)) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)
fr 22.08.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und heißen Kirschen
sa 23.08.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	/	/	/
so 24.08.	/	Deftiges Herz-Nieren-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln	/	/
mo 25.08.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g)) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 26.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) (mit Zucchini, Möhren, Erbsen) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 27.08.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrosplatte ^(a1) (Schweinefleisch) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
do 28.08.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu frischer Gurkensalat	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Röstis und frischer Gurkensalat	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 29.08.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	Bio-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa 30.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln	/	/	/
so 31.08.	/	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	„Zwiebelfleisch“ - Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen, dazu Schoko-Pudding ^(g)	/	/

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.



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

