

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	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Dienstag	Bayrischer Salat ^(1,2,4,6,g,i,j) Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ auf einer Salatmischung (Eisbergsalat, Radieschen, Rettich, Gurken), Weißkohlsalat, Tomaten und Garnitur, dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Chefsalat ^(2,4,6,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt dressing
Donnerstag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing
Freitag	Griechischer Salat ^(c,g,i,j,geschwärzt) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven, rote Zwiebel, Balkankäse und Kräuterdressing

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,30 €

Kaltgericht	
Montag	Mini-Wiener Würstchen mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur ^(1,2,3,4,6,7,i,j)
Dienstag	Baguette „Chicken Nuggets“ ^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Mittwoch	Milchreis ^(g) mit Kirschoße
Donnerstag	Baguette „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln
Freitag	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing

*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 €**
mo 01.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 02.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus
mi 03.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(a1) und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Käse-Knuspertern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 04.09.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatasierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit ^(Bio) Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 05.09.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Herzhafter Kasselerbraten ^(2,4,6) Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)
sa 06.09.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebrautes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln			
so 07.09.		Boulette (Geflügel) ^(a1,i,j) mit Soße ^(a1,j) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Zürcher Geschnetzeltes ^(a1,g) mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln		
mo 08.09.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)) auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1) und Reis	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen)	Eipatty ^(c,g,i) mit ^(Bio) Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 09.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
mi 10.09.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu frisches Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gebraute Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i)	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i,j) , Paprika und Creme Fraiche ^(g) , dazu frisches Obst
do 11.09.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
fr 12.09.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knuspertel mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohl-Rohkost	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken ^(2,4,6,7,g)	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Rotkohl-Rohkost
sa 13.09.	Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen	Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)			
so 14.09.		Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)		
mo 15.09.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1)  in Soße ^(a1) und Kartoffeln	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
di 16.09.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat 

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



01.09.2025 – 30.09.2025

	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 €**
mi 17.09.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Kirschoße	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Obst	Schweinesülze „Hausmacher Art“ ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Kirschoße	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
AKTIONSMENÜ zum Eislebener Wiesenmarkt: Wiesensteak vom Schwein (200 g) mit Zwiebelsoße^(a1) und Rosmarinkartoffeln, dazu Weißkraut⁽²⁾ Preis 10,90 €					
do 18.09.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ^(j,l) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit Bio-Apfelmus
fr 19.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu frisches Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Herzhafter 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 frisches Obst
sa 20.09.	Käsesuppe „Allgäuer Art“ ^(a1,g) mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ⁽⁹⁾	Gebratenes Hähnchenkeulensteak ^(2,a1) mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	/	/	/
so 21.09.	/	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	/	/
mo 22.09.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
di 23.09.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkelvollkornbrot ^(a1,Dinkel)	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g,i) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer	Bio-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 24.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumensoße	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu frisches Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 25.09.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 26.09.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Schoko-Pudding ⁽⁹⁾
sa 27.09.	Serbische Bohnensuppe ⁽⁶⁾ mit Knacker ^(1,2,4,i) , dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüsepfanne ⁽¹⁾ mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	/	/	/
so 28.09.	/	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)	/	/
mo 29.09.	Reissuppe ⁽⁶⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Reissuppe ⁽⁶⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ⁽⁹⁾ mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 30.09.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gebratene Schweineleber ^(a1) in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und Bio-Reis, dazu Apfelmus

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

