

## 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 „Allergene“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit großer 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 Fett. 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 Vortag bis 15.00 Uhr möglich, per App & online bis 24.00 Uhr. Wochenende bis Freitag 14.00 Uhr. Abmeldungen am Lieferstag nehmen wir gern bis 8.00 Uhr telefonisch entgegen. (Reklamation nur am Lieferstag möglich)

E-Mail: [bestellung@heideklause-halle.de](mailto:bestellung@heideklause-halle.de)

**Tel. 0345 1368661/63**

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



# Salate & Kaltgerichte

jeder Salat: 6,30 €

	A - Eintöpfe	B - Hausmannskost	C - Das Pikante	Das Kleine	Vegetarisch
	Mo – Fr 5,75 €**  WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GEUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	Mo – Fr 6,00 €**	Mo – Fr 6,60 €**	Mo – Fr 5,75 €**	Mo – Fr 6,25 €**
do 01.01.	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>a1</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) <sup>a1</sup> und Kartoffeln, dazu Quarkspeise mit Vanillegeschmack <sup>g</sup>	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung <sup>a1,d</sup> , Dill-Senf-Soße <sup>a1,j</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Lachswürfel <sup>d</sup> in Spinat-Weißwein-Soße <sup>a1,l</sup> und Farfalle <sup>a1,c</sup> , dazu Quarkspeise mit Vanillegeschmack <sup>g</sup>	Neujahr	/
fr 02.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>a1,i</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Knacker <sup>1,2,4,j</sup> auf Grünkohl <sup>[a1,j</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	/	/	/
sa 03.01.	Milchreis <sup>g</sup> mit heißen Kirschen	Hackbraten <sup>1,2,4,6,7,a1,c,i,j</sup> mit Bratensoße <sup>a1,j</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho <sup>2,4,a1,i</sup> und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne <sup>3,g</sup>	/	/
so 04.01.	/	/	/	/	/
mo 05.01.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>a1,i</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>1,2,3,4,6,7,i,j</sup>	Currywurstgulasch <sup>1,2,3,4,6,a1,i</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	/	/	/
di 06.01.	/	Gekochte Eier <sup>c</sup> in Senfsoße <sup>a1,j</sup> und Kartoffeln, dazu Obst	Klassisches Schweineschnitzel <sup>a1,c</sup> mit Blumenkohl in holländischer Soße <sup>a1,c,g,i</sup> und Kartoffeln	Heilige Drei Könige	/
mi 07.01.	Grießbrei <sup>a1,g</sup> mit Kirschkompost	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>a1,g</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>a1,c</sup> , dazu Kirschkompost	Gefüllte Paprikaschote <sup>a1</sup> in Soße <sup>a1</sup> und Reis	Grießbrei <sup>a1,g</sup> mit Kirschkompost	Vegetarischer Karottenbratling <sup>a1,c,i,k</sup> mit Dillsoße <sup>a1</sup> und Naturreis (Vollkorn)
do 08.01.	Nudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot <sup>a1,a2</sup>	Hähnchenbrust „Wiener Art“ <sup>4,a1,c</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , buntem Gemüse <sup>a1</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe <sup>6</sup> auf Weinsauerkraut <sup>4,j</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Nudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Suppenemüse und Geflügelfleisch	Milchnudeln <sup>3,a1,c,g</sup> mit -Apfelmus
fr 09.01.	Möhreneintopf <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding <sup>g</sup>	Backfischfilet <sup>a1,d</sup> mit Kräutersoße <sup>a1</sup> und Reis	Herzhafter Burgunderbraten <sup>2,4,6,l</sup> mit Soße <sup>a1,l</sup> , Speckrosenkohl <sup>2,4,6</sup> und Kartoffeln	Möhreneintopf <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch	Ravioli <sup>a1,c,g</sup> mit Käse-Spinat-Füllung und Schnittlauchsoße <sup>a1</sup> , dazu Schoko-Pudding <sup>g</sup>
sa 10.01.	Käsesuppe „Allgäuer Art“ <sup>a1,g</sup> mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark <sup>g</sup>	Gebratenes Hähnchenkeulensteak <sup>2,a1</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) <sup>a1</sup> und Kartoffeln	/	/	/
so 11.01.	/	Kasselerbraten <sup>2,4,6</sup> mit würziger Soße <sup>a1</sup> , Wirsinggemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Rindergulasch <sup>a1</sup> mit Rotkohl <sup>7</sup> und Kartoffeln	/	/
mo 12.01.	Tomatensuppe mit Eby <sup>a1</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Geflügelboulette <sup>a1,c,i,j</sup> mit Bratensoße <sup>a1,j</sup> , Spinat <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ <sup>2,3,4,6,a1,c,g,i</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , zartem Bohnengemüse und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Eby <sup>a1</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Veganer Schichtkohl <sup>a1,a3,f</sup> (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
di 13.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>a1</sup> mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkornbrot <sup>a1, Dinkel</sup>	Königsberger Klopse mit Käpernsoße <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>5</sup>	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons <sup>a1,a3,g,i</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,4,6</sup> , dazu Rote Bete <sup>5</sup>	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>a1</sup> mit Ingwer	-Tortellini Verdura <sup>a1,g</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße <sup>a1</sup> , dazu Rote Bete <sup>5</sup>
mi 14.01.	Hefeklöße <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesoße <sup>a1,g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln <sup>a1,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup> , dazu Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße <sup>6,7,d,g</sup> und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln <sup>a1,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup>	Vegetarisches Hühnerfrikassee <sup>a1,g</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 15.01.	Graupensuppe <sup>a3,i,j</sup> mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>	Schweinegulasch <sup>a1</sup> mit Spirelli <sup>a1,c</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ <sup>2,a1,a3,j</sup> (Schweinehacksteak) mit Rahmporree <sup>a1,g</sup> , Soße <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Schweinegulasch <sup>a1</sup> mit Spirelli <sup>a1,c</sup>	Reisnudelpfanne <sup>a1</sup> mit Ei <sup>6</sup> , Gemüse und Rahmsoße <sup>a1,g</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>
fr 16.01.	Sternchennudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding <sup>g</sup>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>a1,d</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln, dazu Schoko-Pudding <sup>g</sup>	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut <sup>a1</sup> mit Soße <sup>a1,j</sup> und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe <sup>6</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Schoko-Pudding <sup>g</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.

\* außer an Wochenenden und Feiertagen

\* außer an Wochenenden und Feiertagen  
Vom 01.01.26 – 06.01.26 keine Salate & Kaltgerichte bestellbar!

jedes Gericht: 6,30 €

	Kaltgericht
Montag	Fischstäbchen <sup>4,a1,d,j</sup> mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	Dürüm (Weizentortilla) <sup>2,3,7,a1,c,g</sup> Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Mittwoch	Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen <sup>3,a1,c,g</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Donnerstag	Baguette „Schnitzel“ <sup>3,a1,c,g,j</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ <sup>1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j</sup> herhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-saurem Gewürzgurken, Röstiwerbung und Käse überbacken

## 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



01.01.2026 - 31.01.2026

	A - Eintöpfe	B - Hausmannskost	C - Das Pikante	Das Kleine	Vegetarisch
	Mo – Fr 5,75 €**	Mo – Fr 6,00 €**	Mo – Fr 6,60 €**	Mo – Fr 5,75 €**	Mo – Fr 6,25 €**
<b>sa</b> <b>17.01.</b>	Gelber Bohneneintopf <sup>(a1</sup> mit Kartoffel- und Rindfleischscheinlage, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne <sup>(i)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>			
<b>so</b> <b>18.01.</b>		Geflügelschnitzel <sup>(a1</sup> mit Soße <sup>(a1</sup> , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ <sup>(a1</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g</sup> dazu Vanillequark <sup>(3,g</sup>		
<b>mo</b> <b>19.01.</b>	Vollkornnuelsuppe <sup>(a1,i</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2</sup>	Spirelli <sup>(a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7</sup>	Schlachteplatte <sup>(1,2,4,6,j</sup> (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut <sup>(i</sup> und Kartoffeln	Vollkornnuelsuppe <sup>(a1,i</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ <sup>(g</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g</sup>
<b>di</b> <b>20.01.</b>	Milchreis <sup>(g</sup> mit Kirschsoße	Schweineschnitzel <sup>(a1,c</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1</sup> , Soße <sup>(a1</sup> und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber <sup>(a1</sup> in feiner Apfel-Zwiebelsoße <sup>(a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,j</sup>	Milchreis <sup>(g</sup> mit Kirschsoße	Süßkartoffelcurry <sup>(a1,i</sup> und <sup>(bio</sup> -Reis, dazu Obst
<b>mi</b> <b>21.01.</b>	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe <sup>(5,a1</sup> mit Paprika-, Gewürzgurkenwürfeln <sup>(5</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g</sup> , dazu Erdbeerkompott	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) <sup>(a1</sup> und Kartoffeln	Würzige Gehacktesstippe <sup>(5,a1</sup> mit Paprika-, Gewürzgurkenwürfeln <sup>(5</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g</sup> mit Erdbeerkompott
<b>do</b> <b>22.01.</b>	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i</sup> mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6</sup> , dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelseoße <sup>(a1</sup> , Rotkohl <sup>(7</sup> und Salzkartoffeln	Lachs in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne <sup>(a1,c,d,g</sup>	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i</sup> mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6</sup>	Vollkornnueln <sup>(a1</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i</sup> , dazu frisches Obst
<b>fr</b> <b>23.01.</b>	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6</sup> (Schweinfleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a2,j</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße <sup>(a1,g,j</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>	Wildgulasch mit Rotweinsoße <sup>(a1,i</sup> , Waldpilzen und Spätzle <sup>(a1,c</sup>	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße <sup>(a1,g,j</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c</sup>	2 Germknödel mit Kirschfüllung <sup>(a1,c,g</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
<b>sa</b> <b>24.01.</b>	Linsensuppe <sup>(a1,i</sup> mit Kasseler <sup>(2,4,6</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>	Gekochte Eier <sup>(c</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>			
<b>so</b> <b>25.01.</b>		Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“ mit Soße <sup>(a1</sup> , Butterbohnen <sup>(a1,g</sup> und Kartoffeln	Herzhafte Kohlroulade <sup>(a1</sup> mit Soße <sup>(a1,j</sup> und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt <sup>(g</sup>		
<b>mo</b> <b>26.01.</b>	Reissuppe <sup>(i</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2,a3</sup>	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c</sup> , dazu frisches Obst	Paniertes Schweineschnitzel <sup>(a1,c</sup> mit feiner Soße, Fingermöhren <sup>(a1</sup> und Kartoffeln	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c</sup>	Gemüse-Köttbullar <sup>(c</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1</sup> und Vollkornnueln <sup>(a1</sup>
<b>di</b> <b>27.01.</b>	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2</sup>	Rostbratwurst <sup>(1,6,7,a1</sup> mit Soße <sup>(a1,j</sup> , Sauerkraut <sup>(i</sup> und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“ <sup>(a1</sup> (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln <sup>(a1,c,g</sup> , dazu Bohnensalat	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Vegetarischer Auflauf „Lasagne Art“ <sup>(a1,a3,f,g,i</sup> mit Sojabolognese (Soyaeeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat <sup>(DAB</sup>
<b>mi</b> <b>28.01.</b>	Hefeklöße <sup>(a1,c,g</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g</sup>	„Rouladentopf“ <sup>(2,4,5,6,7,a1,j</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) und Kartoffelpüree <sup>(g</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste <sup>(i</sup> mit Kaisergemüse (naturell), Soße <sup>(a1</sup> und Salzkartoffeln	„Rouladentopf“ <sup>(2,4,5,6,7,a1,j</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) und Kartoffelpüree <sup>(g</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1,g</sup> und Paneer (Käsewürfel), dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost <sup>(NEU</sup>
<b>do</b> <b>29.01.</b>	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	Hackrolle <sup>(a1,c,i</sup> mit Soße <sup>(a1,j</sup> , Mischgemüse <sup>(a1</sup> und Kartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße <sup>(4,5,7,d,g</sup> und Dampfkartoffeln	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Gemüse-Nudelpfanne <sup>(a1,c</sup> (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>
<b>fr</b> <b>30.01.</b>	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d</sup> mit Gurken-Remoulade-Soße <sup>(7,a1,c,g,j</sup> (kalt) und Kartoffeln	„Zwiebelfleisch“ - Schweinefleisch in Zwiebelsoße <sup>(a1,g</sup> und Klöße	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j</sup>	Quorn-Bratwurst <sup>(c</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1</sup> , <sup>(bio</sup> -Möhrengemüse <sup>(a1,i</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g</sup>
<b>sa</b> <b>31.01.</b>	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1</sup> mit Rindfleisch, dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne <sup>(g</sup>	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) <sup>(a1,c,j</sup> mit Pfeffersoße <sup>(a1,j</sup> , Kohlrabigemüse <sup>(a1</sup> und Kartoffeln			

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.



eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems  
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



Grünstempel  
Biosiegel

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/63

Fax 0345 1368664

E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de

www.heideklause-halle.de