

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 „Allergen“ 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 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 Lieferstag nehmen wir gern bis 8.00 Uhr telefonisch entgegen. (Reklamation nur am Lieferstag möglich)

E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de

Tel. 0345 1368661/63

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



Salate & Kaltgerichte*

jeder Salat: 6,30 €

Salat	
Montag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets und French-Dressing
Dienstag	Salat "Egg & Cheese" ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt-Dressing
Mittwoch	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing
Donnerstag	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarella-bällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag	Pikanter Schichtsalat ^(2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und Joghurt-Dressing

* außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,30 €

Kaltgericht	
Montag	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,5,6,a1,c,j,i) mit Senf, Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Flammkuchen" ^(2,4,a1,g) herhaft belegt mit Frühlingszwiebeln, Creme Fraiche, Schinkenwürfeln und Käse überbacken
Mittwoch	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirschsoße
Donnerstag	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing

* außer an Wochenenden und Feiertagen

	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 €**
so 01.02.		Römortopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind-, Kasselerfleisch) mit Butterreis ^(g) und Bohnensalat	Kasselerbraten ^(2,4,6) in herzhafter Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln		
mo 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	Pilzpfanne „Badische Art“ ^(2,4,6,a1,a3,g,i) mit Spätzle ^(a1,c) , dazu frisches Obst	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Reis	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und BIO -Vollkornreis (fairtrade), dazu frisches Obst
di 03.02.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf Fasskraut (Sauerkraut ⁽ⁱ⁾) und Erbsenpüree ^(g)	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , dazu bunter Salat-Mix
mi 04.02.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Äpfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Specksoße ^(2,4,6,a1,l) und Kartoffeln	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	BIO -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 05.02.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Puddingcreme „Birne“ ^(g)	Fischfilet „Müllerin Art“ ^(Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme „Birne“ ^(g)	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln und hausgemachte Puddingcreme „Birne“ ^(g)
fr 06.02.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,j) 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 Erdbeersoße
sa 07.02.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinfleisch, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c) gefüllt mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)			
so 08.02.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	„Mutzbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln		
mo 09.02.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst-, 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	3 Marillenködöel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 10.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,l) , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,l) und Kartoffelpüree ^(g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,l)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 11.02.	Herzhafte Kartoffellsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hühnchen) mit Tomaten-Rotweinsoße ^(2,a1,g,l) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Kartoffellsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , dazu Obst
do 12.02.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Schweinesteak „Holzfäller Art“ ⁽⁷⁾ Soße ^(a1,a3,j) mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c)	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kaperensoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 13.02.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu frischer Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , dazu frischer Möhren-Rohkost	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	BIO -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
sa 14.02.	Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit einer Quark-Rosinenfüllung, dazu Apfelmus	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) , mit Pfannengemüse und Kartoffeln			
so 15.02.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln		
	16.02. ROSENMONTAG	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Berliner ^(a1,c,g)	Hacksteak „Croatia“ ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,j) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), dazu Berliner ^(a1,c,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 **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

ZUR
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



01.02.2026 - 28.02.2026

	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 €**
di 17.02.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
mi 18.02.	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 Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 19.02.	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 tomatisierter 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 20.02.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Kasselersteak nach „Karlsbader Art“ ^(NEU) mit Pfirsich und Käse überbacken ^(2,4,6,g) , Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)
sa 21.02.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebratene Hähnchenbrust naturell mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln			
so 22.02.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Berner Pfanne ^(a1,g) Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle ^(a1,c)		
mo 23.02.	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 Gemüsejulienné ⁽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 24.02.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,cg)	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße, dazu Fruchtjoghurt ^(g)
mi 25.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstiwiebeln, dazu Apfelmus
do 26.02.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i)	Vegetarische Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Obst
fr 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Dillsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohl-Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken- Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Rotkohl-Rohkost
sa 28.02.	Steckrübeneintopf ^(a1,i) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Sauerkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(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 **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