

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: 6,30 €

Salat	
Montag	<b>Amerikanischer Salat</b> <sup>(2,a1,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing
Dienstag	<b>Salat "Egg &amp; Cheese"</b> <sup>(c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt-Dressing
Mittwoch	<b>Chefsalat</b> <sup>(2,4,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing
Donnerstag	<b>Pasta-Salat</b> <sup>(a1,g,c,i,j)</sup> Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarella-bällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag	<b>Pikanter Schichtsalat</b> <sup>(2,4,5,6,c,g,i,j)</sup> Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und Joghurt-Dressing
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

jedes Gericht: 6,30 €

Kaltgericht	
Montag	<b>Mini-Wiener Würstchen</b> <sup>(2,4,5,6,a1,c,i,j)</sup> mit Senf, Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	<b>Hausgemachter Pizzasnack "Flammkuchen"</b> <sup>(2,4,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Frühlingszwiebeln, Creme Fraiche, Schinkenwürfel und Käse überbacken 
Mittwoch	<b>„American Pancake“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Kirschsoße 
Donnerstag	<b>Baguette "Chicken Nuggets"</b> <sup>(2,7,a1,i)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag	<b>Cheeseburger</b> <sup>(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k)</sup> Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, 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 €**
<b>so 01.02.</b>		<b>Römertopf</b> <sup>(2,4,6,a1)</sup> (Schweine-, Rind-, Kasselerfleisch) mit Butterreis <sup>g</sup> und Bohnensalat	<b>Kasselerbraten</b> <sup>(2,4,6)</sup> in herzhafter Soße <sup>(a1,j)</sup> mit Grünkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln		
<b>mo 02.02.</b>	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	<b>Pilzpfanne „Badische Art“</b> <sup>(i)</sup> mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup> dazu frisches Obst	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Reis	<b>Veganes Chili sin Carne</b> <sup>(a1)</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und  -Vollkornreis (fairtrade), dazu frisches Obst 
<b>di 03.02.</b>	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe</b> <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu bunter Salat-Mix	<b>Eisbeinfleisch</b> <sup>(2,4,6)</sup> auf Fasskraut (Sauerkraut <sup>g</sup> ) und Erbsenpüree <sup>g</sup>	<b>Möhreneintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Geflügelfleisch	<b>Asiatische Reisnudelpfanne</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,f,i)</sup> dazu bunter Salat-Mix
<b>mi 04.02.</b>	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmem Apfelkompott	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Kohlroulade</b> mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,j)</sup> in Specksoße <sup>(2,4,6,a1,i)</sup> und Kartoffeln	<b>Schweinegulasch</b> <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	 -Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>do 05.02.</b>	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> dazu hausgemachte Puddingcreme „Birne“ <sup>g</sup> 	<b>Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)</b> <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensauce <sup>a1</sup> und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme „Birne“ <sup>g</sup>	<b>Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“</b> in einer Blattspinat-Sahnesauce <sup>(a1,g)</sup> und Farfalle <sup>(a1,c)</sup>	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>	<b>Buntes Eierragout</b> <sup>(a1,c)</sup> und Kartoffeln und hausgemachte Puddingcreme „Birne“ <sup>g</sup>
<b>fr 06.02.</b>	<b>Fadennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	<b>Hackbraten</b> <sup>(1,2,4,6,7,a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Gebratenes Schollenfilet</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	<b>Fadennudelsuppe</b> <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage	<b>Grießbrei</b> <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Erdbeersoße
<b>sa 07.02.</b>	<b>Wirsingkohleintopf</b> <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> <sup>(a1,c,i)</sup> gefüllt mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt <sup>g</sup>			
<b>so 08.02.</b>		<b>Geflügelleber-Ragout</b> <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,i)</sup>	<b>„Mutzbraten“</b> (vom Schwein) mit Biersauce <sup>(a1)</sup> Bayerisch Kraut <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln		
<b>mo 09.02.</b>	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding <sup>3</sup>	<b>Bauerngulasch</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Wackelpudding <sup>3</sup>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	<b>Eierstichsuppe</b> <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	<b>3 Marillenknödel</b> mit Aprikosenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesauce <sup>(3,g)</sup> (Puddingsauce mit Vanillegeschmack)
<b>di 10.02.</b>	<b>Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,j)</sup> dazu Apfelmus 	<b>Deftiger Knacker</b> <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,i)</sup> 	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce <sup>(a1,g)</sup> dazu Apfelmus
<b>mi 11.02.</b>	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	<b>Geflügelschnitzel</b> <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Gyrosfleisch (Hähnchen)</b> mit Tomaten-Rotweinsauce <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln	<b>Rote Linsen-Bolognese</b> <sup>(a1,i)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup> dazu Obst 
<b>do 12.02.</b>	<b>Schokoladenpudding-Suppe</b> <sup>g</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	<b>Jägerschmaus</b> <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> dazu Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	<b>Schweinesteak „Holzfäller Art“</b> <sup>(7)</sup> Soße <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Jägerschmaus</b> <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup>	<b>Vegane Klopse „Königsberger Art“</b> <sup>(a1,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 
<b>fr 13.02.</b>	<b>Grüne Bohnensuppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	<b>Jumbo-Fischstäbchen</b> <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersauce <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>g</sup> , dazu frischer Möhren-Rohkost	<b>Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“</b> mit Tomaten-Käse-Füllung <sup>(3,4,a1,g)</sup> auf Sahnespaghetti <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu frischer Möhren-Rohkost	<b>Grüne Bohnensuppe</b> <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch	 -Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
<b>sa 14.02.</b>	<b>Gefüllte Eierkuchen</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit einer Quark-Rosinenfüllung, dazu Apfelmus	<b>Spießbraten</b> in Soße <sup>(7,a1,i)</sup> mit Pfannengemüse und Kartoffeln			
<b>so 15.02.</b>		<b>Schinken-Rührei</b> <sup>(2,4,c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<b>Klassisches Schweineschnitzel</b> <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln		
	<b>Geflügelfleischklößchensuppe</b> <sup>(a1,c,j,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, dazu Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> dazu Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Hacksteak „Croatia“</b> <sup>(a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln, dazu Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Geflügelfleischklößchensuppe</b> <sup>(a1,c,j,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, dazu Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	<b>Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“</b> <sup>g</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), dazu Berliner <sup>(a1,c,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.



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 Tte Berliner<sup>(a,c,g)</sup> je 2,50 €**

















Die als Bio ausgelobten  
Speisekomponenten und -zutaten  
sind zertifiziert durch Grnstempel  
DE-ÖKO-021.


Täglich frisch  
auf den Tisch ...

Speisekarte



01.02.2026 – 28.02.2026

	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 €**
di 17.02.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe <sup>(1,2,4,6,j)</sup>  mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemuse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch <sup>(a1,a3,i,l)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffelklößen	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	berbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemusefllung <sup>(a1,c,g)</sup> berbacken mit herzhaftem Käse <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus
mi 18.02.	Reissuppe <sup>(l)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewrzgurkenwrfeln <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Prinzessbohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewrzgurkenwrfeln <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
do 19.02.	Deftiger Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Ofenschnitzel „Toscana“ <sup>(a1,j)</sup> mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße <sup>(3,4,a1,g)</sup> und Reis	Deftiger Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit  -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>
fr 20.02.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemuse-Einlage, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Zarter Hhnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Kasselersteak nach „Karlsbader Art“  mit Pfirsich und Käse überbacken <sup>(2,4,6,g)</sup> , Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mhengemuse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Zarter Hhnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
sa 21.02.	Deftige Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> , dazu Grießpudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust naturell mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemuse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln			
so 22.02.		Boulette (Geflügel) <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , gelben Bohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Berner Pfanne <sup>(a1,g)</sup> Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle <sup>(a1,c)</sup>		
mo 23.02.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemuse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Hhnchenmedaillon „Hawaii“ (berbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ) auf Gemusejulienne <sup>(i)</sup> , Currysoße <sup>(a1)</sup> und Reis	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen)	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit  -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln
di 24.02.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Geflgelfleischklchen <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Gebratenes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm) und Remoulade <sup>(3,5,c,g)</sup>	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißer Erdbeersoße, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
mi 25.02.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) <sup>(a1)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus	Grtzwurst <sup>(a1,2,4,a1,a4,j)</sup> mit Sauerkraut <sup>(i)</sup> und Salzkartoffeln	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) <sup>(a1)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 26.02.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück <sup>(c)</sup> mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> , dazu Gewürzgurke <sup>(4)</sup>	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup>	Vegetrische Bolognese <sup>(ti)</sup> (aus Sojaeiwei) und Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , dazu Obst
fr 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemuseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfllung <sup>(a1,d)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohl-Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein <sup>(2,4,a1,c,g)</sup> (Schinken und Käse) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten-Pastinaken- Gemuse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemuseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu frischer Rotkohl-Rohkost
sa 28.02.	Steckrbeneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Wildbratwurst <sup>(2,6,j)</sup>  auf Sauerkohl <sup>(i)</sup> und Kartoffelpüree <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 - Erdnsse\*; (f - Sojabohnen\*; (g - Milch\*; (h1 - Mandeln\*, (h2 - Haselnsse\*, (h3 - Walnsse\*, (h4 - Cashewnsse\*, (h5 - Pecannsse\*, (h6 - Paransse\*, (h7 - Pistazien\*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnsse\*, (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.