

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 Vortag 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@heideklaus-halle.de
Tel. 0345 1368661/63
Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



Salate & Kaltgerichte ^{*3}

jedes Gericht: 6,45 €

	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,90 €**	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,15 €**	C - Das Pikante Mo – Fr 6,75 €**	Das Kleine Mo – Fr 5,90 €**	Vegetarisch Mo – Fr 6,40 €**
so 01.03.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) vom Schwein in Soße ^(a1,j) , Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)		
mo 02.03.	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)	Saftiger Fleischkäse ^(1,2,4,6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
di 03.03.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Fruchtojoghurt ^(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	Thai-Gemüsepfanne „süß-sauer“ ^(a1,f) mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
mi 04.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) 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 heißen Kirschen	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g)
do 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Weißwurst „Schlesische Art“ ^(1,2,6,7,i,j) mit Weinsauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Obst
fr 06.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,l) mit Soße ^(a1,j) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	-Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Pudding ^(g)
sa 07.03.	Käsesuppe „Allgäuer Art“ ^(a1,g) mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln			
so 08.03.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		
mo 09.03.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zarten Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) und Kartoffeln, dazu Obst
di 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Deftiges Thüringer Rostbrätli ⁽ⁱ⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g)	-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 11.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,d,g) und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
do 12.03.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,i,j) auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 13.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Schoko-Pudding ^(g)
sa 14.03.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,i) , dzu Fruchtojoghurt ^(g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)			
so 15.03.		Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)		
mo 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,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.

jedes Gericht: 6,45 €

Kaltgericht	
Montag	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Tomate Mozzarella“ ^(4,a1,g,h1) herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken
Mittwoch	Milchreis ^(g) mit Beerengrütze
Donnerstag	Baguette „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln
Freitag	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischen Zwiebeln und Joghurt-Knoblauchsoße
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

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^(a,c,g) je 2,50 €





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

Täglich frisch
auf den Tisch ...

Speisekarte



01.03.2026 – 31.03.2026



heideklause

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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor:
Identifizierungssystem für die Bio-Zertifizierung
gemäss der VO (EG) Nr. 853/2004

	A - Eintpfle Mo – Fr 5,90 €**	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,15 €**	C - Das Pikante Mo – Fr 6,75 €**	Das Kleine Mo – Fr 5,90 €**	Vegetarisch Mo – Fr 6,40 €**
di 17.03.	Milchreis^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schweineleber-Ragout „Berliner Art“ in feiner Apfel-Zwiebelsoe ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhppchen ^(3,j)	Milchreis^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Exotisches Gemusecurry^(a1,i) mit Kokosnussmilch und  -Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
mi 18.03.	Nudelsuppe^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu ein Osterei ^(c)	Würzige Gehacktesstippe^(5,a1) mit Paprika- und Gewrzgurkenwrfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu ein Osterei ^(c)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Mhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gehacktesstippe^(5,a1) mit Paprika, Gewrzgurkenwrfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Eierkuchen^(a1,c,g) mit Erdbeersoe, dazu ein Osterei ^(c)
do 19.03.	Grüner Erbseneintopf^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Gefugelsoe ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Gedunstete Seelachsfilet^(d) auf Gemüsebett ⁽ⁱ⁾ , Meerrettich-Sahnesoe ^(2,a1,g,i) und Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , dazu frisches Obst
fr 20.03.	Kessulgulaschsuppe^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Fruchtiges Hähnchencurry Hhnnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Wildgulasch mit Rotweinsoe ^(a1,i) , Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Fruchtiges Hähnchencurry Hhnnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c)	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung^(a1,c,g) und Vanillesoe ^(3,g) (Puddingsoe mit Vanillegeschmack)
sa 21.03.	Linsensuppe^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gekochte Eier^(c) in Senfsoe ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)			
so 22.03.		Schweine-Kruterbraten „Thüringer Art“ mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln	Herzhafte Kohlroulade^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^(g)		
mo 23.03.	Reissuppe⁽ⁱ⁾ mit Gefugelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Wrstchengulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu frisches Obst	Paniertes Hhnchenschnitzel^(a1) mit feiner Soe, Fingermhrchen ^(a1) und Kartoffeln	Wrstchengulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Falafel-Kichererbsenbllchen^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1) 
di 24.03.	Muschelnudelsuppe^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Gefugelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst^(a1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Biergulasch „Böhmische Art“^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Bohnensalat	Muschelnudelsuppe^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Gefugelfleisch	Kartoffelgratin^(a1,c,g,i) und Bohnensalat
mi 25.03.	Hefekloe^(a1,c,g) mit Heidelbeersoe ^(g) , dazu einen Schoko-Osterhasen ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu einen Schoko-Osterhasen ^(g)	Schweinebraten mit Zwiebeln^(a1,c) Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln, dazu einen Schoko-Osterhasen ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu einen Schoko-Osterhasen ^(g)	Bunte Nudeln^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu einen Schoko-Osterhasen ^(g)
do 26.03.	Lasagnesuppe^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Würzige Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Lasagnesuppe^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Gemüse-Gnocchipfanne^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoe ^(a1,g) , dazu Obst
fr 27.03.	Kartoffelsuppe^(a1,i) mit Jagdwurstwrfel ^(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 Meerrettichsoe ^(2,a1,g,i) und Kartoffelkloen	Kartoffelsuppe^(a1,i) mit Jagdwurstwrfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Quorn-Bratwurst^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
sa 28.03.	Graupensuppe^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	2 kleine Gehacktesklochen (Schwein)^(a1,c,j) mit Pfeffersoe ^(a1,j) , Rosenkohl und Kartoffeln			
so 29.03.		Zartes Hhnchengeschnetzeltes^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kasselerbraten^(2,4,6) in herzhafter Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln		
mo 30.03.	Altmrkische Hochzeitssuppe⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklochen ^(a1) (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hhnerfrikassee^(a1,a3,i) mit Kapern und Reis, dazu frisches Obst	Pilzpfanne „Badische Art“^(2,4,6,a1,a3,g,i) mit Spätzle ^(a1,c) , dazu Obst	Feines Hhnerfrikassee^(a1,a3,i) mit Kapern und Reis	Veganes Chili sin Carne^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und  -Vollkornreis (fairtrade), dazu frisches Obst 
di 31.03.	Mhreintopf^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Gefugeljagdwurstscheibe^(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)	Mhreintopf^(a1) mit Schweinefleisch	Asiatische Reisnudelpfanne^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und su-saurer Soße ^(5,a1,t,i) , dazu bunter Salat-Mix

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Suungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Suungsmitteln; (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.