

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

jedes Gericht: 6,45 €

Salat	
Montag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
Dienstag	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Frühlingsalat "Grüner Couscous" ^(a1,c,g,i,j) mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf einer Salatvariation, dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Salat "Vier-Jahreszeiten" ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, dazu Kräuter-Dressing ^(g,i,j)
Freitag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, dazu French-Dressing ^(c,i,j)

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

	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 €**
mi 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Deftige Wirsingkohlroutade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in Pflaumen-Specksoße ^(2,4,6,a1,j) und Kartoffeln	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	BIO-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,5,i) und hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,5,i)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)
fr 03.04.	Karfreitag	Herzhafter Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1) , grünen Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	 Frohe Ostern	
sa 04.04.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6) , dazu Fruchtyoghurt ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtyoghurt ^(g)			
so 05.04.	Ostersonntag	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Lammgulasch ^(a1) mit Serviettenknödeln ^(a1) , dazu Mango-Joghurt ^(g)		
mo 06.04.	Ostermontag	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten Rustica und Kartoffeln	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) mit deftiger Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		
di 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst-, Gewürzgerurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,i,j) und Kartoffelpüree ^(g)		
mi 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(1,2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrospfanne mit Schweinefleisch ^(a1) und Tomatenreis, dazu Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
do 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i,j) , dazu Apfelmus	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i,j)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Fruchtyoghurt ^(g)	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Röstis	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	BIO-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtyoghurt ^(g)
sa 11.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i,j) , mit Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln			
so 12.04.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln		
mo 13.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak „Croatia“ ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,i,j) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Friskkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 14.04.	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,j) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 15.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgerurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(a1) und Kartoffeln	Gehacktesstippe mit Paprika, Gewürzgerurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 16.04.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst, dazu Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel „Toscana“ ^(a1,i,j) mit Käse in tomatierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit BIO-Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾

jedes Gericht: 6,45 €

Kaltgericht	
Montag	Fischstäbchen ^(3,4,a1,d) mit Kartoffelsalat "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgerurken, Röstzwiebeln und Käse überbacken
Mittwoch	"Süßes Allerlei" ^(a1,c,g) aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) ^(3,g)
Donnerstag	Baguette „Barbecue“ ^(2,4,5,a1,a3,j) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgerurke und Barbecue-Sauce
Freitag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischen Zwiebeln und Zaziki

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

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



01.04.2026 – 30.04.2026

	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 €**
fr 17.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Herzhafter Kasserlerbraten ^(2,4,6) Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa 18.04.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,9)	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	/	/	/
so 19.04.	/	Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^(a1,g) mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln	/	/
mo 20.04.	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 ^(g) , 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 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Püree ^(g)	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) , dazu Coleslaw-Salat ^(a1,c,g,j) (aus Weißkraut, Karotten und cremigem Mayonnaise-Dressing) NEU	Grütwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^(g) und Salzkartoffeln	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 23.04.	Erbsensuppe mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken ^(2,4,6,7,g)	Erbsensuppe mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6,i)	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i,j) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , dazu Obst
fr 24.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Reis, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gratinierter Hackbällchen „Toskanische Art“ ^(a1,c,g,j) in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln ^(g) NEU	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa 25.04.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	/	/	/
so 26.04.	/	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 27.04.	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 Reis, dazu Pudding ^(g)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
di 28.04.	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	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
mi 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Schweinesülze „Hausmacher Art“ ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Vegetarischer Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und (Bio)-Vollkornreis (Fairtrade)
do 30.04.	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	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Obst

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

