

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	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
Mittwoch	Schnitzel-Bowl ^(a1,c) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, knusprige Schweineschnitzelstreifen und French-Dressing ^(c,i,j)
Donnerstag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing ^(c,i,j)
Freitag	Teriyaki-Chicken-Salat ^(a1,f) frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße und Joghurt-Dressing ^(g,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 €**
fr 01.05.	/	Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,1) mit Soße ^(a1,j) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Tag der Arbeit	/
sa 02.05.	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 03.05.	/	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	/	/
mo 04.05.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Obst
di 05.05.	Spargelcremesuppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i,j) , dazu Dinkelvollkornbrot ^(a1,Dinkel)	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g,i) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Spargelcremesuppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i,j)	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 06.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(a1,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen, Mais, dazu Reis
AKTIONSMENÜ Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise^(c,g,i), gebratenem Schweineschnitzel^(a1,c) und Kartoffeln Preis 10,90 €					
do 07.05.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Rib-Steak Smoky Barbecue ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Soße ^(a1) , Rahmporree ^(a1,g) und Kartoffeln	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 08.05.	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 09.05.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ , und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	/	/	/
so 10.05.	/	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)	/	/
mo 11.05.	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)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst 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)
di 12.05.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber ^(a1) in feiner Apfel-Zwiebelsauce ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,i) und Bio-Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
mi 13.05.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika-, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenkeule mit Paprika-, Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika-, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße
do 14.05.	/	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) mit Bockwurst ^(1,2,3,4,6,7)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Blumenkohl und Kartoffeln	Christi Himmelfahrt	/
fr 15.05.	/	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsauce ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	/	/	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)
sa 16.05.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kasseler ^(2,4,6) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	/	/	/

jedes Gericht: 6,45 €

Kaltgericht	
Montag	Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,j) auf Nudelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und Käse überbacken
Mittwoch	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße
Donnerstag	Baguette "Spezial" ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur
Freitag	Hot-Dog-Wrap ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce

*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

	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 17.05.	/	Putengeschnetzeltes ^(a1,i) mit feinem Gemüse und Farfalle ^(a1) , dazu Mango-Joghurt ^(g)	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^(g)	/	/
mo 18.05.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,az,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu frisches Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit feiner Soße ^(a1) , Fingermöhren ^(a1) und Kartoffeln	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 19.05.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,az)	Rostbratwurst ^(1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“ ^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Bohnensalat	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Bohnensalat
mi 20.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	Rouladentopf ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgerke, Zwiebeln, Schinken), Kartoffelpüree ^(g) , dazu frischer Weißkohl-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste ⁽ⁱ⁾ Soße ^(a1,j) , Kaisergemüse (naturell)	Rouladentopf ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgerke, Zwiebeln, Schinken) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), dazu frischer Weißkohl-Rohkost
AKTIONSMENÜ Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise^(c,g,i), gebratenem Schweineschnitzel^(a1,c) und Kartoffeln Preis 10,90 €					
do 21.05.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Hackrolle ^(a1,c,i) mit Soße ^(a1,j) , 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-Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)
fr 22.05.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Obst	Backfischilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Zwiebelfleisch Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , BIO-Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
sa 23.05.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln	/	/	/
so 24.05.	/	Römertopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind- und Kasselerfleisch) mit Butterreis ^(g) , dazu Bohnensalat	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) mit Sommergemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pfingstsonntag	/
mo 25.05.	/	Putengeschnetzeltes „Esterhazy Art“ ^(a1,i) mit Gemüsejulienne und feinen Eiernudeln ^(a1,c) , dazu Waldmeisterpudding mit Vanillesoße ^(3,g)	Deftige Schweineroulade „Jäger Art“ mit Rahmpilzen ^(a1,a3,i) , pikanter Soße und Kartoffelklößen	Pfingstmontag	/
di 26.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Grillhaxe ^(2,4,6) auf Fasskraut (Sauerkraut) ⁽ⁱ⁾ und Erbsenpüree ^(g)	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch	Buntes Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln, dazu Wackelpudding ⁽³⁾
mi 27.05.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in 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 28.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)	Fischilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensauce ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Asiatische Reissudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)
fr 29.05.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,az)	Schweinebraten 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 Vanilleschmack und Erdbeerkompott
sa 30.05.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	/	/	/
so 31.05.	/	Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln	/	/



01.05.2026 – 31.05.2026



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

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.

