

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	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing ^(c,i,j)
Dienstag	NEU Crispy Chicken Bowl ^(a1,a3) Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen und French-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki ^(g)
Donnerstag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
Freitag	NEU Cevapcici-Bowl ^(a1,a3) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, rote Zwiebel und Kräuter-Dressing ^(g,i,j)

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,45 €

Kaltgericht	
Montag	Mini-Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) mit Senf, Kartoffelsalat „Essig & Öl“ 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 Pfirsich-Mango-Soße
Donnerstag	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag	Hausgemachter Pizzasnack "Geflügeldöner" ^(2,a1,g) herzhaft belegt mit Tomatensoße, Paprika, Zwiebeln, Hähnchenkebab, Kräutern und Käse überbacken

*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 €**
mo 01.06.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfel ^(2,3,4,6,7) dazu Berliner ^(a1,c,g)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), dazu Berliner ^(a1,c,g)
di 02.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 03.06.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhregemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsoße ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , dazu frisches Obst
do 04.06.	Schokoladenpuddingsuppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Schweinesteak „Holzfäller Art“ ⁽⁷⁾ mit Soße ^(a1,a3,i) , Kaisergemüse und Kartoffeln	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g)	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,i,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 05.06.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat mit Dill	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnepaghetti ^(a1,c,g) , dazu frischer Gurkensalat mit Dill	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat mit Dill
sa 06.06.	Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln			
so 07.06.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln		
mo 08.06.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) 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,j) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 09.06.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,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	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus
mi 10.06.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 11.06.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Überbackenes Würzfleisch ^(a1,a3,g,i,j) mit Reis und Rote Bete ⁽⁵⁾	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
AKTIONSMENÜ Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise^(c,g,i), gebratenem Schweineschnitzel^(a1,c) und Kartoffeln Preis 10,90 €					
fr 12.06.	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“ ^(2,4,6) mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Soße ^(a1,j) , Möhregemüse ^(a1) und Kartoffeln	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)
sa 13.06.	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 14.06.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Berner Pfanne ^(a1,g) Schweinegeschnetzeltes mit Crème Fraîche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle ^(a1,c)		
mo 15.06.	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 ⁽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 -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 16.06.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Birnenkompott	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit fruchtigem Birnenkompott

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 - natürliche Aromen. **Kenzeichnungspflichtige 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



01.06.2026 – 30.06.2026

	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 €**
mi 17.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Grütwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^(j) und Salzkartoffeln	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 18.06.	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch ^(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 Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6,i)	Vegetarische Bolognese ^(fi) (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Obst
fr 19.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knuserfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Dillsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	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 Rotkohlrohkost
sa 20.06.	Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen	Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Sauerkohl ^(j) und Kartoffelpüree ^(g)	/	/	/
so 21.06.	/	Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) vom Schwein in Soße ^(a1,j) mit 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 22.06.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i)	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 23.06.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Fruchtyoghurt ^(g)	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtyoghurt ^(g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6)	bio-Nudeln ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Fruchtyoghurt ^(g)
mi 24.06.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) 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)	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c)	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g)
do 25.06.	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 ^(j) und Kartoffelpüree ^(g)	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Obst
fr 26.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu frischer Gurkensalat	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,j) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) „süß-sauer“ mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
sa 27.06.	Käsesuppe ^(a1,g) „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	/	/	/
so 28.06.	/	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	/	/
mo 29.06.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
di 30.06.	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 ^(j) mit Zwiebelsoße ^(a1) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g)	bio-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾

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

