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!

	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 01.07.	**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,j und Dampfkartoffeln	**Hörnchennudeln**(a1,c mit Sauce Bolognese(a1	**Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne**(4,a1,j (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis
do 02.07.	**Graupensuppe**(a3,i,j mit Kasselersuppenfleisch(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) und Kartoffelspalten	**Schweinegulasch**(a1 mit Spirelli(a1,c	**Pancakes „American Style"**(a1,c,g mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 03.07.	**Sternchennudelsuppe**(a1,c,i mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot(a1,a2	**Gebratenes Seelachsfilet**(a1,d mit Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Kartoffelpüree(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 Vollkornbrot(a1,a2
sa 04.07.	**Gelber Bohneneintopf**(a1 mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, dazu Fruchtjoghurt(g	**Buntes Hühnerfrikassee**(a1,a3,i mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt(g			
so 05.07.		**Geflügelschnitzel**(a1 mit Soße(a1, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	**Schweinegulasch „Szegediner Art"**(a1 mit Knödeln(a1,c,g, dazu Vanillequark(3,g		
mo 06.07.	**Vollkornnudelsuppe**(a1,i mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot(a1,a2	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügelwursteinlage(1,2,3,4,6,7,j	**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
di 07.07.	**Milchreis**(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	**Schweineschnitzel**(a1,c mit Soße(a1, Erbsengemüse(a1 und Kartoffeln	**Schweineleber-Ragout „Berliner Art"** in feiner Apfel-Zwiebelsoße(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu Schlesische Gurkenhäppchen(3,j	**Milchreis**(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	**Exotisches Gemüsecurry**(a1,i mit Kokosnussmilch und (BIO)-Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
mi 08.07.	**Nudelsuppe**(a1,c,i mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot(a1,a2	**Würzige Gehacktesstippe**(5,a1 mit Paprika-, Gewürzgurkenwürfel(5 und Kartoffelpüree(g, dazu frisches Obst	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße(a1, Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)(a1 und Kartoffeln	**Würzige Gehacktesstippe**(5,a1 mit Paprika-, Gewürzgurkenwürfel(5 und Kartoffelpüree(g	NEU **Eierkuchen**(a1,c,g mit kalter Schokosoße(g (mit fairtrade Kakao)
do 09.07.	**Grüner Erbseneintopf**(a1,i mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6, dazu frisches Obst	**Gebratene Hähnchenbrust natur** mit Geflügelsoße(a1, Rotkohl(7 und Salzkartoffeln	**Lachs in Gorgonzolasoße** mit Blattspinat und Penne(a1,c,d,g	**Grüner Erbseneintopf**(a1,i mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6	**Vollkornnudeln**(a1 mit vegetarischer Gemüse-Bolognese(a1,i, dazu frisches Obst
fr 10.07.	**Kesselgulaschsuppe**(2,4,6 (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu Fruchtjoghurt(g	**Fruchtiges Hühnchencurry** Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße(a1 mit Nudeln(a1,c, dazu Fruchtjoghurt(g	**Wildgulasch** mit Rotweinsoße(a1,l, Waldpilzen und Spätzle(a1,c	**Fruchtiges Hühnchencurry** Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße(a1 mit Nudeln(a1,c	**2 Germknödel mit Pflaumenfüllung**(a1,c,g und Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
sa 11.07.	**Linsensuppe**(a1,i mit Rotwurst(2,4,6, dazu Fruchtjoghurt(g	**Gekochte Eier**(c in Senfsoße(a1,j und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt(g			
so 12.07.		**Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art"** mit Soße(a1, Butterbohnen(a1,g und Kartoffeln	**Herzhafte Kohlroulade**(a1 mit Soße(a1,j und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt(g		
mo 13.07.	**Reissuppe**(j mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot(a1,a2,a3	**Würstchengulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,i,j mit Nudeln(a1,c, dazu frisches Obst	**Paniertes Hähnchenschnitzel**(a1 mit feiner Soße(a1, Fingermöhrchen(a1 und Kartoffeln	**Würstchengulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,i,j mit Nudeln(a1,c	**Falafel-Kichererbsenbällchen**(a1,i (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße(a1 und Vollkornnudeln(a1
di 14.07.	**Muschelnudelsuppe**(a1,c,i mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot(a1,a2	**Rostbratwurst**(1,6,7,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 Geflügelfleisch	**Vegetarischer Auflauf „Lasagne Art"**(a1,a3,f,g,i mit Sojabolognese (Sojaeiweis), Crème Fraîche und gratiniertem Käse, dazu Bohnensalat
mi 15.07.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Heidelbeersoße(g	**Schichtkohl** mit Schweinefleisch(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu frischer Rotkohl-Rohkost	**Schweinebraten mit Zwiebeln**(a1,c Soße(a1, Broccoli und Kartoffeln	**Schichtkohl** mit Schweinefleisch(a1 und Kartoffelpüree(g	**Bunte Nudeln**(a1,c mit Tomatensoße(a1, dazu frischer Rotkohl-Rohkost
do 16.07.	**Lasagnesuppe**(a1,c,g mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtjoghurt(g	**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 Rahmsoße(a1,g, dazu Fruchtjoghurt(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.

Salate & Kaltgerichte*3

jedes Gericht: 6,45 €

	Salat
Montag	**Salat „Egg & Cheese"**(c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt-Dressing(g,i,j
Dienstag	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing(g,i,j
Mittwoch	**Teriyaki-Chicken-Salat**(a1,f frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße und Joghurt-Dressing(g,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	**„Sommersalat Mozzarella"**(2,4,6,c,g,i,j Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis-, Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck und Joghurt-Dressing(g,i,j

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

jedes Gericht: 6,45 €

	Kaltgericht
Montag	**Fischstäbchen**(3,4,a1,d mit Kartoffelsalat Essig & Öl, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	NEU **Hausgemachter Pizzasnack „Geflügel-Kebab"**(a1,g herzhaft belegt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, bunter Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße und Gouda-Käse überbacken
Mittwoch	**„Süßes Allerlei"**(a1,c,g aus verschieden gefüllten Eierkuchen (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)(3,g
Donnerstag	**Baguette „Schnitzel"**(3,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	**Dönerteller mit Nudeln**(2,4,7,a1,c,g,h1 Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot-, Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

ONLINEBESTELLUNG

bestellung-heideklause-halle.de/mobil

Heideklause

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.

	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 17.07.	**Kartoffelsuppe**[a1,i] mit Jagdwurstwürfel[1,2,3,4,6,7,j], dazu Obst	**Backfischfilet**[a1,d] mit Gurken-Remouladen-Soße[7,a1,c,g,i] (kalt) und Kartoffeln	**Rindfleisch** in Meerrettichsoße[2,a1,g,l] und Kartoffelklößen	**Kartoffelsuppe**[a1,i] mit Jagdwurstwürfel[1,2,3,4,6,7,j]	**Quorn-Bratwurst**[c] (aus Mycoprotein) mit Soße[a1], BIO-Sauerkraut[a1,g,i] und Kartoffelpüree[g]
sa 18.07.	**Graupensuppe**[a3,i,j] mit Hühnerfleisch, dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne[g]	**2 kleine Gehacktesklößchen** (Schwein)[a1,c,j] mit Pfeffersoße[a1,j], Rosenkohl und Kartoffeln	—	—	—
so 19.07.	—	**Zartes Hähnchengeschnetzeltes**[a1] mit Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln	**Kasselerbraten**[2,4,6] in Soße[a1,i], mit Sommergemüse[a1] und Kartoffeln	—	—
mo 20.07.	**Altmärkische Hochzeitssuppe**[f] mit Eierstich[c,g] und Fleischklößchen[a1,c] (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot[a1,a2a3] mit Sonnenblumenkernen	**Buntes Hühnerfrikassee**[a1,a3,i] mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	**Pilzpfanne „Badische Art“**[2,4,6,a1,a3,g,i] mit Spätzle[a1,c], dazu frisches Obst	**Buntes Hühnerfrikassee**[a1,a3,i] mit feinem Gemüse und Reis	**Veganes Chili sin Carne**[a1] (mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais) und BIO-Vollkornreis (fairtrade), dazu frisches Obst
di 21.07.	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot[a1,a2]	**Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe**[2,4,a1] mit Gabelspaghetti[a1,c] und Tomatensoße[a1], dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost[5]	**Eisbeinfleisch**[2,4,6] auf Fasskraut (Sauerkraut[f]) und Erbsenpüree[g]	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch	**Asiatische Reisnudelpfanne**[a1,c,i] mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße[5,a1,f,i], dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost[5]
mi 22.07.	**Quarkkeulchen**[a1,c,g] mit warmen Apfelkompott	**Schweinegulasch**[a1] mit Leipziger Allerlei[a1] und Kartoffelpüree[g]	**Deftige Wirsingkohlroulade** mit Schweinefleischfüllung[a1,g,i] in Pflaumen-Specksoße[2,4,6,a1,l] und Kartoffeln	**Schweinegulasch**[a1] mit Leipziger Allerlei[a1] und Kartoffelpüree[g]	**BIO-Nudeln**[a1] mit Broccoli-Käse-Soße[a1,g]
do 23.07.	**Weiße Bohnensuppe** mit Rauchfleisch[2,4,6,i], dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme[g]	**Fischfilet „Müllerin Art“** (Hoki)[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1] und Reis, dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme[g]	**Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“** in einer Blattspinat-Sahnesoße[a1,g] und Farfalle[a1,c]	**Weiße Bohnensuppe** mit Rauchfleisch[2,4,6,i]	**Grüne Tortellini** mit Gemüsefüllung[a1,c,g] und Käsesoße[a1,g], dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme[g]
fr 24.07.	**Fadennudelsuppe**[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Hackbraten**[1,2,4,6,7,a1,c,i,j] 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 Vanillegeschmack und heißen Erdbeeren
sa 25.07.	**Weißkohleintopf**[a1] mit Kasselerspuppenfleisch[2,4,6], dazu Fruchtjoghurt[g]	**Gefüllte Paprikaschote**[a1,c,i] mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße[a1] und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt[g]	—	—	—
so 26.07.	—	**Deftiges Herz-Nieren-Ragout**[5,a1] mit Kartoffelpüree[g], dazu Schlesische Gurkenhäppchen[3,j]	**„Mutzenbraten“** (vom Schwein) mit Biersoße[a1], Bayerisch Kraut[a1] und Kartoffeln	—	—
mo 27.07.	**Eierstichsuppe**[a1,c,g,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding[3]	**Bauerngulasch**[1,2,3,4,6,7,a1,j] mit Jagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree[g], dazu Wackelpudding[3]	**Paniertes Schweineschnitzel**[a1,c] mit Soße[a1], Karotten Rustica und Kartoffeln	**Eierstichsuppe**[a1,c,g,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	**Mini-Germknödel „schwarz & weiß“** (zweifarbig mit Schokolade)[a1,g] und Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 28.07.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], dazu Apfelmus	**Deftiger Knacker**[1,2,4,j] auf Sauerkraut[a1,j] und Kartoffelpüree[g]	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1]	**Bunte Schupfnudelpfanne**[a1,c] mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße[a1,g], dazu Apfelmus
mi 29.07.	**Herzhafte Kartoffelsuppe**[1,2,3,4,6,7,a1,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	**Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu**[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	**Rote Linsen-Bolognese**[a1,i] mit Couscous[a1], dazu frisches Obst
do 30.07.	**Schokoladenpudding-Suppe**[g] mit knusprigem Zwieback[a1,a3,g,f]	**Jägerschmaus**[a1,i] (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti[a1,c], dazu Fruchtjoghurt[g]	**Saftiges Schweinesteak** mit Rahmchampignons[a1,a3,g,i] und Kartoffeln	**Jägerschmaus**[a1,i] (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti[a1,c]	**Vegetarisches Schnitzel**[a1,a4,c,g] (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße[a1] und Kartoffeln
fr 31.07.	**Grüne Bohnensuppe**[a1] mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot[a1,a2,a3] mit Sonnenblumenkernen	**Jumbo-Fischstäbchen**[a1,d] mit Kräutersoße[a1] und Püree[g], dazu frischer Gurkensalat	**„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 frischer Gurkensalat

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.

Täglich frisch auf den Tisch ...

Speisekarte

01.07.2026 – 31.07.2026

Heideklause

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

DE ST 00113 EG
Identitätsbestätigung für die EU-Zulassung gemäß der VO (EG) Nr. 853/2004

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

Bio Grünstempel Deutschland