

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

jedes Gericht: 6,45 €

Kaltgericht	
Montag	Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,i) auf Nudelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit würziger Salami, Paprika, Mais, 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

	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 €**
sa 01.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln	/	/	/
so 02.08.	/	Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	/	/
mo 03.08.	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,j) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 04.08.	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	Überbackene Tortellini Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
mi 05.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(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 06.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst, dazu Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofensteak „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter 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 -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 07.08.	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) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa 08.08.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) mit Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebrautes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	/	/	/
so 09.08.	/	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 10.08.	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 11.08.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(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 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 13.08.	Erbsensuppe mit Kasserlerrsuppenfleisch ^(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 Kasserlerrsuppenfleisch ^(2,4,6,i)	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , dazu Obst
fr 14.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	Gratinierter Hackbällchen „Toskanische Art“ ^(a1,c,g,i) in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln ^(g)	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Rotkohlrohkost
sa 15.08.	Steckrübeneintopf ^(a1,i) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	/	/	/
so 16.08.	/	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)	/	/

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 €**
mo 17.08.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“^(a1,i) mit Suppengrün und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Bauerngulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^g	Gefüllte Paprikaschote^(a1) in Soße ^(a1) und Reis, dazu Pudding ^g	Bauerngulasch^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^g	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
di 18.08.	Grießbrei^(a1,g) mit heißen Kirschen	Hähnchenbruststreifen in heller Soße^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^g	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 Dillsoße ^(a1) und -Vollkornreis (fairtrade)
mi 19.08.	Linsensuppe^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Obst	Gekochte Eier^(c) in Senfsoße ^(a1,i) 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,i) und Kartoffeln	Vegetarischer Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , dazu Obst
do 20.08.	Nudelsuppe^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust „Wiener Art“^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^g	Nudelsuppe^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Pikanter Kräuterquark^(g) mit Kartoffeln, dazu Obst
fr 21.08.	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^g	Wildlachsfilet im Backteig^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Pudding ^g	Herzhafter Burgunderbraten^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf^(a1) mit Schweinefleisch	Ravioli^(a1,c,g) (mit Käse-Spinat-Füllung) und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Pudding ^g
sa 22.08.	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 23.08.		Kasselerbraten^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch^(a1) mit Rotkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln		
mo 24.08.	Tomatensuppe mit Eibly^(a1) (zarter Sonnenweizen) 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 Eibly^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Bohnenragout^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Obst
di 25.08.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel)	Geflügelklopse^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g,i) und Dampfkartoffeln	Karotten-Süßkartoffel-Suppe^(a1) mit Ingwer	-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 26.08.	Hefeklöße^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i) , dazu Obst	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g,i) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Obst	Hörnchennudeln^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarisches Hühnerfrikassee^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 27.08.	Graupensuppe^(a3,i,j) mit Kasselerbratenfleisch ^(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 Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Schweinegulasch^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes „American Style“^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 28.08.	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,i) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Schoko-Pudding ^g
sa 29.08.	Serbische Bohnensuppe⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,j) , dazu Fruchtjoghurt ^g	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^g			
so 30.08.		Geflügelschnitzel^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g)		
mo 31.08.	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)	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)

01.08.2026 – 31.08.2026



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.

