

Mehr Transparenz für Sie durch die EU-Lebensmittelinformationsverordnung  
 Durch die EU-Lebensmittelinformationsverordnung sind wir ab Dezember 2014 gesetzlich verpflichtet, die 14 Hauptallergene in unseren Speiseplänen zu kennzeichnen. Grundsätzlich kann jedes Lebensmittel – bzw. dessen Inhaltsstoffe – mit unterschiedlichem allergischen Potenzial – allergen wirken. Allergene sind somit unverzichtbare Bestandteile der meisten Lebensmittel. Die Vermeidung der betreffenden Lebensmittel und Zutaten ist das höchste Gebot der Menschen, die unter einer Lebensmittelallergie oder-unverträglichkeit leiden. Wir haben uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergene“ auseinandergesetzt, mit dem Ziel, Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings 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 am Liefertag nehmen wir gern bis 7.30 Uhr telefonisch entgegen.

Vielen Dank für Ihre Bestellung ...  
 (Reklamation nur am Liefertag möglich)

E-Mail: [bestellung@heideklause-halle.de](mailto:bestellung@heideklause-halle.de)  
**Tel. 0345 1368661/62/63**  
 Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



*Salat-Bar* <sup>\*3</sup>  
 jeder Salat: 5,20 €












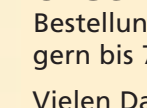

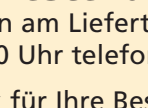






| Salat      |  |
|------------|--|
| Montag     | <b>Salat „Vier-Jahreszeiten“</b><br>Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill mit Kräuter dressing <sup>(c,g,i)</sup>  |
| Dienstag   | <b>Pasta-Salat</b><br>Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing <sup>(c,i)</sup>   |
| Mittwoch   | <b>Wintersalat</b><br>mit gebratenen Baconscheiben <sup>(2,4,6)</sup> , Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen und Croutons <sup>(a1)</sup> mit Kräuter dressing <sup>(c,g,i)</sup> |
| Donnerstag | <b>Amerikanischer Salat</b><br>Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets <sup>(6,a1)</sup> mit French-Dressing <sup>(c,g,i)</sup>                              |
| Freitag    | <b>Chefsalat</b><br>Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6,1)</sup> , Käse <sup>(g)</sup> mit Joghurt dressing <sup>(c,g,i)</sup>                                |


\*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

*Kaltgerichte* <sup>\*3</sup>  
 jedes Gericht: 5,20 €

| Kaltgericht |   |
|-------------|---|
| Montag      | <b>Mini-Wiener Würstchen</b> <sup>(2,4,6,1)</sup> mit Senf <sup>(f)</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>(4,i)</sup> mit Mayonnaise und Garnitur  |
| Dienstag    | <b>Baguette „Spezial“</b> <sup>(a1)</sup> mit Salami <sup>(1,2,3,4,9,i)</sup> , Tomatenbutter <sup>(g)</sup> , Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und Garnitur  |
| Mittwoch    | <b>„Süße Allerlei“</b><br>aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinen-Füllung), dazu Vanillesoße <sup>(g)</sup> |
| Donnerstag  | <b>Baguette „Schnitzel“</b><br>mit Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> , Remoulade <sup>(3,7,a1,c,g,i)</sup> , Salat, Tomate und Gurke  |
| Freitag     | <b>Dönerteller mit Nudeln</b> <sup>(2,7,a1,c,g,tk)</sup> mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln  |

\*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

|  | <b>A - Eintöpfe</b><br>Mo – Fr 4,50 €*   | <b>B - Hausmannskost</b><br>Mo – Fr 5,00 €*                      | <b>C - Das Pikante</b><br>Mo – Fr 5,60 €*                                      | <b>Das Kleine</b><br>Mo – Fr 4,40 €*  | <b>Vegetarisch</b><br>Mo – Fr 5,25 €*    |
|--|---|---|---|--|---|
| <b>do 01.12.</b>   | Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen  | Fischfilet „Müllerin Art“ <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Käse-Petersilien-Soße <sup>(a1)</sup> und Butterreis <sup>(g)</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost    | Ofenschnitzel „Toscana“ <sup>(a1,j)</sup> mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße <sup>(3,4,a1,g)</sup> und Reis   | Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen   | Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit  -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> und Rotkohl-Rohkost               |
| <b>fr 02.12.</b>   | Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und 1 Scheibe Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>     | Königsberger Klopse <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Beete <sup>(5)</sup>                             | Gyrosfleisch <sup>(2,a1,fg)</sup> (Hühnchen) mit Tomaten-Rotwein-Soße und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln  | Königsberger Klopse <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln                                  | Tortellini (mit Ricotta-Spinat-Füllung) <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> und Rote Beete <sup>(5)</sup>   |
| <b>sa 03.12.</b>   | Käsesuppe <sup>(a1,g)</sup> „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern, dazu 1 Baguette <sup>(a1,a2)</sup>   | Panierte Hähnchenbrust <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse und Kartoffeln  |    |                                     | Makkaroni-Spinat-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> und Mini-Kuchen <sup>(a1)</sup>  |
| <b>so 04.12.</b>   |    | „Berner Pfanne“ <sup>(a1,g)</sup> (Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln) mit Eierknöpfe <sup>(a1,c)</sup>         | Schweineroulade <sup>(a1,j)</sup> mit gelben Bohnen, Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln  |                                     | Vegetarische Bolognese <sup>(a1,i)</sup> (aus Sojaweißei) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und buntem Salat <sup>(5,i)</sup> (Möhre, Sellerie, Mais)                                    |
| <b>mo 05.12.</b>   |  Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6,1)</sup> und Pudding <sup>(g)</sup>                           | Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>(g)</sup>                | Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ), auf Gemüsejulienne <sup>(i)</sup> mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Reis           | Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen)                  | Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit  -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln                           |
| <b>di 06.12.</b>   |  Weihnachtseintopf <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse <sup>(i)</sup> und Geflügelfleisch, dazu Nachtisch <sup>(g)</sup> | Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a1,g)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>    | Grützwurst <sup>(1,4,a1,j)</sup> mit Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln, dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>   | Weihnachtseintopf <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse <sup>(i)</sup> und Geflügelfleisch, dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>       | Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>(a1,i)</sup> , Paprika und Creme Fraiche <sup>(g)</sup> , dazu Nachtisch <sup>(g)</sup>                 |
| <b>mi 07.12.</b>   | Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus   | Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,j)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus                                    | Gebratene Forelle <sup>(a1,d)</sup> mit brauner Butter <sup>(g)</sup> und buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm)   | Schmorgurkenpfanne <sup>(a1)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>                           | Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln und Apfelmus   |
| <b>do 08.12.</b>   | Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Joghurt <sup>(g)</sup>   | Fleischklößchen <sup>(a1,g)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>               | Braumeistersteak <sup>(2,4,a1,c,g)</sup> (mit Schinken und Käse) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln                           | Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne                     | Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße <sup>(g)</sup>   |
| <b>fr 09.12.</b>   | Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu 1 Scheibe Vollkornbrot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen  | Seelachs-Knusperfilet (mit Tomatenfüllung) <sup>(a1,d,g)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern | Schmackhaftes Bauernfrühstück <sup>(c)</sup> mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen <sup>(1,2,3,4,5,6)</sup> , dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern | Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup>                                   | Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit Spinat-Gorgonzola-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern  |
| <b>sa 10.12.</b>   | Gemüsesuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Schweinefleisch und 1 Scheibe Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>  | Römerbraten <sup>(1,2,4,6,j)</sup> (vom Schwein) in Soße <sup>(a1,i)</sup> mit Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) und Kartoffeln |    |                                     | Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen  |
| <b>so 11.12.</b>   |    | Schaschlikpfanne mit Letscho <sup>(2,4,a1,i)</sup> und Reis, dazu Pudding <sup>(g)</sup>  | Sauerbraten (vom Rind) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(a1)</sup> und Klößen  |                                     | Blumenkohlröschen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Kartoffeln und Pudding <sup>(g)</sup>   |
| <b>mo 12.12.</b>   | Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,5,6)</sup> , dazu Joghurt <sup>(g)</sup>  | Putenstreifen in Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>  | Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit holländischer Soße <sup>(a1,g)</sup> , Blumenkohl und Kartoffeln  | Putenstreifen in Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup>  | Spirelli „Funghi“ <sup>(a1,c)</sup> mit cremiger Champignonsoße <sup>(a1,a3,g,i)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>   |
| <b>di 13.12.</b>   | Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott   | Currywurstgulasch <sup>(2,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Kirschkompott                                | Hausmacher Schweinesülze <sup>(2,4,5,6,i)</sup> mit Remoulade <sup>(3,5,c,g)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup>  | Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott  | Karottenbratling <sup>(a1,c,g,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn)  |
| <b>Wildlachsfilet<sup>(d)</sup> in Limettensoße<sup>(a1)</sup>, mit Romanesco-Röschen<sup>(g)</sup> und Tagliatelle<sup>(a1,c)</sup> Preis: 8,00 €</b> |   |   |   |  |   |
| <b>mi 14.12.</b>   | Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch und Obst  | Backfischfilet <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Obst  | Burgunderbraten <sup>(2,4,6,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Speckrosenkohl <sup>(2,4,6)</sup> und Kartoffeln  | Backfischfilet <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis  | Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry <sup>(a1,g)</sup> mit Quinoa (Inkareis)   |
| <b>do 15.12.</b>   | Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Rotwurst <sup>(2,4,6,g)</sup> und Pudding <sup>(g)</sup>  | Hähnchenbrust „Wiener Art“ <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln         | Bratwurstschnecke <sup>(1,2,4,6,g,i,j)</sup> mit Weinsauerkraut <sup>(a1,i,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>   | Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Rotwurst <sup>(2,4,6,g)</sup>  | Milchnudeln <sup>(a1,c,g)</sup> mit  -Apfelmus   |
| <b>fr 16.12.</b>   | Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und 1 Scheibe Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>  | Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffeln und Gurkensalat   | Fleischkäse <sup>(1,2,3,4,6,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Erbsengemüse und Salzkartoffeln   | Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und 1 Scheibe Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>                         | Blumenkohl in Tomaten-Holländaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocci <sup>(a1,c)</sup>  |

Zusatzstoffe: 1 – mit Geschmacksverstärker; 2 – mit Antioxidationsmittel; 3 – mit Farbstoff; 4 – mit Konservierungsstoff; 5 – mit Süßstoff; 6 – mit Phosphat; 7 – geschwärzt. Allergene: a – glutenhaltiges Getreide: a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer; b – Krebstiere; c – Eier; d – Fisch; e – Erdnüsse; f – Soja; g – Milch(einschließlich Laktose); h – Schalenfrüchte; i – Sellerie; j – Senf; k – Sesam; l – Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben; m – Lupinen; n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. \*Samstag/Sonntag und an gesetzl. Feiertagen 6,30 €. 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 lieferbar:  
**Berliner**  
 Bestellung von Montag bis Freitag –  
 am gewünschten Tag geliefert  
**6er Tüte Berliner<sup>(a,c,g)</sup> je 2,50 €**  
**Butterstollen<sup>(a1,c,g,Mandeln)</sup> je 6,90 €**



So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung  
 Wo drauf steht, ist auch drin.  
 Mit der -Komponente, die mit dem -  
 Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher,  
 dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-  
 Verordnung hergestellt ist und durch Grün-  
 stempel® „DE-ÖKO-021-Kontrollstelle“ geprüft  
 wird.

*Täglich frisch  
 auf den Tisch ...*

# Speisekarte

**01.12.2022**  
 –  
**31.12.2022**

*Guten Appetit*

|   | <b>A - Eintöpfe</b><br>Mo – Fr 4,50 €*<br>  | <b>B - Hausmannskost</b><br>Mo – Fr 5,00 €*<br>  | <b>C - Das Pikante</b><br>Mo – Fr 5,60 €*<br>  | <b>Das Kleine</b><br>Mo – Fr 4,40 €*<br>  | <b>Vegetarisch</b><br>Mo – Fr 5,25 €*<br>  |
|---|---|--|--|---|--|
| <b>Sa 17.12.</b>  | Lauchcreme-Käse-Suppe <sup>(a1,g)</sup> mit Fleischklößchen (Schwein und Rind) <sup>(2,a1,c)</sup> und Joghurt <sup>g</sup>                                     | Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Apfelrotkohl <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln   |  |   | Cannelloni <sup>(a1,c,g)</sup> (gefüllt mit Ricottakäse und Blattspinat) und Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Joghurt <sup>g</sup>                      |
| <b>So 18.12.</b>  |   | Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> mit Klößen und Rote Bete <sup>5</sup>  | Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Wirsinggemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln                                    |   | Mais-Lauch-Rösti <sup>(c,g)</sup> mit Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> und Naturreis (Vollkorn), dazu Rote Bete <sup>5</sup>   |
| <b>Mo 19.12.</b>  | Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch und Obst  | Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Obst                                   | Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ <sup>(2,4,6,a1,c,g)</sup> mit Bohnengemüse, Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln                                | Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch und Obst  | Vegetarische Erbsensuppe <sup>l</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst  |
| <b>Di 20.12.</b>  | Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup>  | Würstchengulasch <sup>(2,4,6,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Quarkspeise <sup>g</sup>  | Marinierter Hering <sup>(5,d,i)</sup> mit Apfel-Gurken-Soße <sup>(5,g)</sup> und Dampfkartoffeln   | Würstchengulasch <sup>(2,4,6,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup>  | Vegane Gehacktesstippe <sup>(5,a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Quarkspeise <sup>g</sup> |
| <b>Mi 21.12.</b>  | Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Obst   | Königsberger Klopse <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Rotkohl-Rohkost  | Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons <sup>(a1,a3,g)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup> und Rotkohl-Rohkost                    | Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup>  | -Tortellini „Verdura“ <sup>(a1)</sup> (mit Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Obst  |
| <b>Do 22.12.</b>  | Tomatensuppe mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Geflügelwurst-einlage <sup>(2,4,6)</sup> , dazu 1 Scheibe Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a3)</sup>                 | Gebratenes Spiegelei <sup>(c)</sup> mit Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln  | Rib-Steak „Smoky Barbecue“ <sup>(2,a1,a3,j)</sup> (Schweinehacksteak) mit Rahmporree <sup>(a1,g)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln   | Gebratenes Spiegelei <sup>(c)</sup> mit Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln                                   | Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit heißer Erdbeersoße  |
| <b>Fr 23.12.</b>  | Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,i,g)</sup> und Obst  | Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,c,d,j)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(3,c,g)</sup> (kalt) und Kartoffeln  | Gebratenes Rippchen (vom Schwein) auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln                             | Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,i,g)</sup>   | Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Obst  |
| <b>Sa 24.12.</b>  | Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Eierstich <sup>(c)</sup> , und Fleischklößchen <sup>(6,a1,c)</sup> , dazu Bratpfelkompott mit Zimtnote | 1 Paar Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,i,j)</sup> mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat <sup>(2,4,5,6,j)</sup> (warm) und Bratpfelkompott mit Zimtnote |  | Heiliger Abend  | Kräuterquark <sup>g</sup> mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, dazu Bratpfelkompott mit Zimtnote  |
| <b>So 25.12.</b>  |   | Wildgulasch <sup>(a1)</sup> mit Speckbohnen <sup>(2,4,6)</sup> und Klößen  | Weihnachtlicher Kräuterbraten mit Lebkuchensoße <sup>(a1)</sup> , Mandel-Broccoli <sup>g</sup> und Kartoffeln                                  | 1. Weihnachtsfeiertag   | Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> und Joghurt <sup>g</sup>   |
| <b>Weihnachtliche Entenbrust in Orangensoße<sup>(a1)</sup> mit Grünkohl<sup>(a1,i)</sup> und Klößen</b> Preis: 8,00 € |   |  |  |   |  |
| <b>Mo 26.12.</b>  |   | Weihnachtlicher Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Eierknöpfle <sup>(a1,c)</sup> und Schokopudding mit Sahnehaube <sup>g</sup>                      | Festtags-Schinkenbraten <sup>(2,4,6)</sup> in Senf-Bier-Soße <sup>(a1)</sup> mit Sauerkaut <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln                    | 2. Weihnachtsfeiertag   | Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“ <sup>g</sup> mit cremiger Tomaten-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Schokopudding <sup>g</sup> mit Sahnehaube               |
| <b>Di 27.12.</b>  | Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus   | Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Blumenkohlgemüse, Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln  | Schweinebraten mit Senfkruste <sup>l</sup> und Kaisergemüse (naturell), dazu Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln                           | Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus   | Süßkartoffelcurry <sup>(a1,g,i)</sup> mit -Reis und Apfelmus   |
| <b>Mi 28.12.</b>  | Möhren-Kohlrabi-Eintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch und Joghurt <sup>g</sup>  | Schlemmerfischpfanne „Holländische Art“ <sup>(a1,c,d,g,i)</sup> mit Butterreis <sup>g</sup> und Joghurt <sup>g</sup>                                 | Paniertes Schweinekotelett <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Schwarzwurzelgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln                       | Schlemmerfischpfanne „Holländische Art“ <sup>(a1,c,d,g,i)</sup> mit Butterreis <sup>g</sup>                           | 2 Germknödel (mit Kirschfüllung) <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)   |
| <b>Do 29.12.</b>  | Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Obst   | Geflügelhack-Ribsteak <sup>(a1,c,i)</sup> mit Erbsengemüse, Bratensoße <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln  | Gedünstete Seelachsfilet <sup>d</sup> auf Gemüsebett <sup>l</sup> mit Meerrettich-Sahnesoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Kartoffeln               | Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup>                                    | Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,g,i)</sup> und Obst   |
| <b>Fr 30.12.</b>  | Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> und 1 Brötchen <sup>(a1,a3)</sup>                 | Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Möhrenrohkost              | Wildgulasch mit Rotweinsauce <sup>(a1,i)</sup> und Waldpilzen, dazu Eierknöpfle <sup>(a1,c)</sup>  | Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> | Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit heißer Erdbeersoße  |
| <b>Sa 31.12.</b>  | Gelber Bohneneintopf <sup>(a1)</sup> mit Kartoffel- und Rindfleisch-einlage, dazu 1 Scheibe Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>                               | Gebratenes Putensteak mit Paprikasoße <sup>(a1)</sup> , Balkangemüse und Kartoffeln  | Hausgemachter Heringssalat <sup>(2,3,4,5,6,7,c,g,i)</sup> (kalt) mit Würstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu 1 Brötchen <sup>(a1)</sup> |   | Tomatensuppe <sup>(a1)</sup> mit Reis und Kräutern, dazu 1 Scheibe Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>   |

Zusatzstoffe: 1 – mit Geschmacksverstärker; 2 – mit Antioxidationsmittel; 3 – mit Farbstoff; 4 – mit Konservierungsstoff; 5 – mit Süßstoff; 6 – mit Phosphat; 7 – geschwärzt. Allergene: a – glutenhaltiges Getreide; a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer; b – Krebstiere; c – Eier; d – Fisch; e – Erdnüsse; f – Soja; g – Milch(einschließlich Laktose); h – Schalenfrüchte; i – Sellerie; j – Senf; k – Sesam; l – Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben; m – Lupinen; n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. \*Samstag/Sonntag und an gesetzl. Feiertagen 6,30 €. 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.

**heideklause**  
 Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle  
 Tel. 0345 1368661/62/63  
 Fax 0345 1368664  
 E-Mail: [bestellung@heideklause-halle.de](mailto:bestellung@heideklause-halle.de)  
[www.heideklause-halle.de](http://www.heideklause-halle.de)

