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

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	B - Hausmannskost	C - Das Pikante	Das Kleine	Vegetarisch
	Mo – Fr 5,75 €**	Mo – Fr 6,00 €**	Mo – Fr 6,60 €**	Mo – Fr 5,75 €**	Mo – Fr 6,25 €**
mo 01.12.	Reissuppe [®] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^{(a1,a2,a3}	Würstchengulasch ^{(1,2,3,4,6,7,a1,i,j} mit Nudeln ^{(a1,c}	Paniertes Schweineschnitzel ^{(a1,c} mit Soße, 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 Vollkornpasta ^{(a1}
di 02.12.	Muschelnudelsuppe (a1,c,i mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hörnchennudeln ^{(a1,c} mit Sauce Bolognese ^{(a1} , dazu frisches Obst	Biergulasch "Böhmische Art" (a1,a3 mit Schweinefleisch und Knödeln ^{(a1,c,g} , dazu Bohnensalat	Muschelnudelsuppe (a1,c,i mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Grüne Tortellini (a1,c,g mit Gemüsefüllung und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{(a1} , dazu Obst
mi 03.12.	Hefeklöße ^{(a1,c,g} mit Kirsch-Zimt-Soße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^{(a1} und Kartoffelpüree ^{(g} , dazu Möhren-Rohkost	Schweinebraten mit Zwiebeln ^{(a1,c} Soße ^{(a1} , Broccoli und Kartoffeln	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^{(a1} und Kartoffelpüree ^{(g}	Bunte Nudeln (a1,c mit Tomatensoβe ^{(a1} , dazu Möhren-Rohkost
do 04.12.	Lasagnesuppe ^{(a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^{(a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	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}
fr 05.12.	Kartoffelsuppe ^{(a1, i} mit Jagdwurstwürfel ^{(1,2,3,4,6,7, j} , dazu eine Zuckerstange	Backfischfilet ^{(a1,d} mit Gurken-Remouladen-Soße ^{(7,a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln, dazu eine Zuckerstange	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{(2,a1,g,l} und Kartoffelklößen, dazu eine Zuckerstange	Kartoffelsuppe ^{(a1,i} mit Jagdwurstwürfel ^{(1,2,3,4,6,7,j} , dazu eine Zuckerstange	Quorn-Bratwurst ^{(c} (aus Mycoprotein) mit Soße ^{(a1} , (Bio)-Sauerkraut ^{(a1,g,i} und Kartoffelpüree ^{(g} , dazu eine Zuckerstange
sa 06.12.	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 07.12.	2. Advent	Zartes Hähnchengeschnetzeltes (a1 mit Erbsengemüse ^{(a1} und Kartoffeln	Kasselerbraten ^{(2,4,6} in herzhafter Soße ^{(a1,j} mit Grünkohl ^{(a1,j} und Kartoffeln		
mo 08.12.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^{(a1,a3,i} mit Kapern und Reis, dazu Obst	Pilzpfanne "Badische Art"(2,4,6,a1,a3,g,i mit Spätzle(a1,c, dazu Obst	Feines Hühnerfrikassee ^{(a1,a3,i} mit Kapern und Reis	Vegetarische Frühlingsrollen ^{(a1,f,i,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{(a1,f} und Reisbeilage
di 09.12.	Möhreneintopf ^{(a1} mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^{(a1,a2}	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^{(2,4,a1} mit Gabelspaghetti ^{(a1,c} und Tomatensoße ^{(a1} , dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^{(2,4,6} auf Fasskraut (Sauerkraut ⁽¹⁾) und Erbsenpüree ⁽⁹	Möhreneintopf (a1 mit Schweinefleisch	Veganes Chilli sin Carne ^{(a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und Vollkorn-Naturreis, dazu bunter Salat-Mix
mi 10.12.	Quarkkeulchen ^{(a1,c,g} mit warmen Bratapfelkompott	Schweinegulasch ^{(a1} mit Leipziger Allerlei ^{(a1} und Kartoffelpüree ^{(g}	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^{(a1,g,j} in Pflaumen-Specksoße ^{(2,4,6,a1,1} und Kartoffeln	Schweinegulasch (a1 mit Leipziger Allerlei(a1 und Kartoffelpüree ^{(g}	mit Broccoli-Käse-Soße ^{(a1,g}
do 11.12.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{(2,4,6,i} , dazu hausgemachte Puddingcreme ⁽⁹ Schoko-Birne	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^{(a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{(a1} und Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme ^{(g} Schoko-Birne	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße ^{(a1,g} und Farfalle ^{(a1,c}	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Pikanter Kräuterquark ^{(g} mit Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme ^{(g} Schoko-Birne
fr 12.12.	Fadennudelsuppe ^{(a1,ç,i} mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^{(a1,a2}	Schweinebraten mit Soße ^{(a1,j} , grünen Bohnen ^{(a1} und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^{(a1,d} mit Dill-Soße ^{(a1} und Salzkartoffeln	Fadennudelsuppe (a1,ci mit Geflügelfleischeinlage	Grießbrei ^{(3,a1,g} mit Vanillegeschmack und Erdbeerkompott
sa 13.12.	Weißkohleintopf ^{(a1} mit Kasselersuppenfleisch ^{(2,4,6} , dazu Fruchtjoghurt ^{(g}	Gefüllte Paprikaschote ^{(a1,c,i} mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^{(a1} und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^{(g}			
so 14.12.	3. Advent	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 15.12.	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 16.12.	Eierkuchen (a1,c,g mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^{(a1,c} mit Sauce Bolognese ^{(a1} , dazu Apfelmus	Deftige Knacker ^{(1,2,4,j} auf Grünkohl ^{(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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmitteln; (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 - Erd-nüsse*; (f - Sojabohnen*; (g - Milch*; (h1 - Mandeln*, (h2 - Haselnüsse*, (h3 - Walnüsse*, (h3 - Walnüsse*, (h4 - Cashewnüsse*, (h5 - Paranüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (h8 - Weizen, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (h8 - Weizen, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (h8 - Weizen, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (h8 - Weizen, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (h8 - Weizen, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnü

Salate & Kaltgerichte

Salat

Pikanter Schichtsalat (2,4,5,6,c,g,i,j

Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken.

jeder Salat: 6,30 €

Mol	Selleriestreifen, Porree, Ei und Joghurtdressing
Dienstag	Amerikanischer Salat ^{(2,a1,c,g,i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und Frenchdressing
Mittwoch	Salat Rapunzel ^(2,4,6,c,g,i,j,l) marinierte Champignons mit Basalmico, Tomate, Lachsschinkenwüfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat, dazu Frenchdressing
Donnerstag	Chefsalat ^{(2,4,6,c.g.i,j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurtdressing
Freitag	Salat Egg & Cheese ^{(c.g.i.j} Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurtdressing

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

Vo	Vom 20.12.25 – 06.01.26 keine Salate & Kaltgerichte bestellbar!							
	jedes Gericht: 6,30 €							
	Kaltgericht							
	Montag	Gebratene Geflügelboulette ^{(4,a1,c,i,j} dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur						
	Dienstag	Hot-Dog-Wrap ^{(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j} Wrap (Weizentortillia) mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce						
	Mittwoch	Milchreis [©] mit Pfirsich-Mango-Soße						
	Donnerstag	Ei-Baguette ^{(4,5,a1,c,g,j} mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke						
	Freitag	Geflügeldöner ^{(2,7,a1,c,g,k,m} Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischen Zwiebeln und Joghurt-Knoblauchsoße						

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen



täglich lieferbar: Berliner

Bestellung von Montag bis Freitag am gewünschten Tag geliefert

6er Tüte Berliner(a,c,g je 2,50 €

nur im Dezember Butterstolle(a1,c,g,Mandeln (750 g) je 12,50 €

Bestellung von Montag bis Freitag am gewünschten Tag geliefert



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

	A - Eintöpfe	B - Hausmannskost	C - Das Pikante	Das Kleine	Vegetarisch		
	Mo – Fr 5,75 €**	Mo – Fr 6,00 €**	Mo – Fr 6,60 €**	Mo – Fr 5,75 €**	Mo – Fr 6,25 €**		
mi 17.12.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^{(1,2,3,4,6,7,a1,g,i} mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^{(2,3,4,6,a1,c,g,i} mit Soße ^{(a1} , Möhrengemüse ^{(a1} und Kartoffeln	Würzige Gyrospfanne (Schweinefleisch ^{(a1}) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^{(g} mit Gurken und Knoblauch)	Herzhafte Kartoffelsuppe(1,2,3,4,6,7,a1,g.i mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Pizza Vegetaria ^{(2,a1,c,g} mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken		
do 18.12.	Schokoladenpudding-Suppe ^{(g} mit knusprigen Zwieback ^{(a1,a3,g,f}	Jägerschmaus ^{(a1,i} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^{(a1,c} , dazu Fruchtjoghurt ^{(g}	Schlemmerschnitzel Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,cg.) mit Tomaten und Käse ^{(g} überbacken, dazu Röstis und Fruchtjoghurt ^{(g}	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 19.12.	Grüne Bohnensuppe ^{(a1} mit Rindfleisch, dazu Obst	Jumbo-Fischstäbchen ^{(a1,d} mit Kräutersoße ^{(a1} und Püree ^{(g} , dazu Obst	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^{(a1, a3,g,i} und Kartoffeln	Grüne Bohnensuppe (a1 mit Rindfleisch	Bio-Blumenkohl in Soße ^{(a1,g,i} mit Salzkartoffeln, dazu Obst		
sa 20.12.	Nudelsuppe ^{(a1,ç,i} mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^{(a1,a2}	Schweinebraten mit Soße ^{(a1,j} , Spargelgemüse ^{(cg,i} und Salzkartoffeln					
so 21.12.	4. Advent	Schinken-Rührei ^{(2,4,c,g} mit Spinat ^(a) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^{(a1,c} mit Soße ^{(a1} , Mischgemüse ^{(a1} und Kartoffeln				
mo 22.12.	Geflügelfleischklößchensuppe (a1,c,j,i mit Vollkornudeln ^{(a1} und Gemüse	Spirelli ^{(a1,c} und Tomatensoße ^{(a1} mit Würstchenwürfeln ^{(1,2,3,4,6,7,j}					
di 23.12.		Eieromelette ^{(c.g} mit Spinat ^{(a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus					
mi 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^{(a1,c} , Eierstich ^{(c} und Geflügelfleischklößchen ^{(a1} , dazu Rote Grütze mit Sahnehaube ^{(3,g}	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,j) (warm), dazu Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,9)		Heiliger Abend	FESTLICHE STIMMUNG		
do 25.12.		Weihnachtlicher Gulasch ^{(a1} "halb & halb" mit Speckbohnen ^{(2,4,6,g} und Rosmarinkartoffeln, dazu Panna-Cotta-Pudding ^{(g}	Sauerbraten in Soße ^{(a1} , mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, dazu Panna-Cotta-Pudding ^{(g}	1. Weihnachtsfeiertag	MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE		
fr 26.12.		Hirschgulasch in Preiselbeersoße ^{(a1} und Butterknöpfle ^{(a1,9} , dazu Nuss-Nougat-Pudding ^{(g, Haselnuss}	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße ^[a1] mit Grünkohl ^[a1,j] und Klößen mit Semmelbutter ^[a1,g] , dazu Nuss-Nougat-Pudding ^{(g, Haselnuss}	2. Weihnachtsfeiertag	FROHE WEIHNACHTSZEIT!		
sa 27.12.	Deftige Erbsensuppe (a1,i und Wiener Würstchen ^{(1,2,3,4,6,7,i,j} , dazu Grießpudding mit Sahne ^{(a1,g}	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^{(a1} , Soße ^{(a1} und Kartoffeln					
so 28.12.		Boulette (Geflügel) ^{(a1,ç,i,j} mit Soße ^{(a1,j} , gelben Bohnen ^{(a1} und Kartoffeln	Züricher Geschnetzeltes (a1,g mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln				
mo 29.12.	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					
di 30.12.	Würzige Gyrossuppe ^{(a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt ^{(g}	Geflügelfleischklößchen ^{(a1} in fruchtiger Tomatensoße ^{(a1} und Nudeln ^{(a1,c} , dazu Fruchtjoghurt ^{(g}			WIR WÜNSCHEN		
mi 31.12.		Schmorgurkenpfanne ^{(a1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^{(g} , dazu Apfelmus	Hausgemachter Heringssalat ^{(2,3,4,5,6,7,c,g,i} mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen ^{(a1} (kalt)	Silvester	EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!		

Täglich frisch auf den Tisch ... Speisekarte 01.12.2025 - 31.12.2025



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





