

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 nach 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


jeder Salat: 6,30 €

Salat	
Montag	Salat Badisch ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen und French-Dressing ^(c,i,j)
Dienstag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing
Mittwoch	Wintersalat ^(2,4,6,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen und gebratene Baconscheiben, Croutons und Kräuter-Dressing
Donnerstag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing ^(c,i,j)
Freitag	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill und Kräuter-Dressing
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

Vom 01.01.26 – 06.01.26 keine Salate & Kaltgerichte bestellbar!

jedes Gericht: 6,30 €

Kaltgericht	
Montag	Fischstäbchen ^(4,a1,d,j) mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkaut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Mittwoch	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(3,a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Donnerstag	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	Hausgemachter Pizzasnack „Hot Dog“ ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Käse überbacken
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

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 Tte Berliner^(a,c,g) je 2,50 






Die als Bio ausgelobten
Speisekomponenten und -zutaten
sind zertifiziert durch Grnstempel
DE-ÖKO-021.



	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,75 **	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,00 **	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 **	Das Kleine Mo – Fr 5,75 **	Vegetarisch Mo – Fr 6,25 **
sa 17.01.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleischinlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemuse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)			
so 18.01.		Geflgelschnitzel ^(a1) mit Soe ^(a1) , Blumenkohlgemuse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) dazu Vanillequark ^(3,g)		
mo 19.01.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemuse, Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoe ^(a1) und Geflgelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemuse, Geflügelfleisch	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soe ^(a1,g)
di 20.01.	Milchreis ^(g) mit Kirschsoe	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemuse ^(a1) , Soe ^(a1) und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber ^(a1) in feiner Apfel-Zwiebelsoe ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhppchen ^(3,j)	Milchreis ^(g) mit Kirschsoe	Skartoffelcurry ^(a1,i) und  -Reis, dazu Obst
mi 21.01.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemuse und Geflügelfleisch, dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika-, Gewrzgurkenwrfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Erdbeerkompott	Gebratene Hähnchenkeule mit Soe ^(a1) , Leipziger Allerlei (Mhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika-, Gewrzgurkenwrfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 22.01.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflgelsoe ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Lachs in Gorgonzolasoe mit Blattspinat und Penne ^(a1,c,d,g)	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemuse-Bolognese ^(a1,i) , dazu frisches Obst
fr 23.01.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemuseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Hhnchen in Honig-Senf-Dillsoe ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Wildgulasch mit Rotweinse ^(a1,j) , Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Hhnchen in Honig-Senf-Dillsoe ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c)	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillese ^(3,g) (Puddingse mit Vanillegeschmack)
sa 24.01.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kasseler ^(2,4,6) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoe ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)			
so 25.01.		Schweine-Kruterbraten „Thüringer Art“ mit Soe ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soe ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^(g)		
mo 26.01.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemuse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Wrstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) dazu frisches Obst	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soe, Fingermhrchen ^(a1) und Kartoffeln	Wrstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Gemuse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoe ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 27.01.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemuse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst ^(1,6,7,a1) mit Soe ^(a1,j) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb&Halb“ ^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Bohnensalat	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemuse und Geflügelfleisch	Vegetarischer Auflauf „Lasagne Art“ ^(a1,a3,f,g,i) mit Sojabolognese (Sojaeiwei), Creme Fraiche, gratinert mit Käse, dazu Bohnensalat 
mi 28.01.	Hefekle ^(a1,c,g) mit Heidelbeerse ^(g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weikohl-Paprika-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste ⁽ⁱ⁾ mit Kaisergemuse (naturell), Soe ^(a1) und Salzkartoffeln	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoe ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), dazu Weikohl-Paprika-Rohkost 
do 29.01.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Hackrolle ^(a1,c,i) mit Soe ^(a1,j) , Mischgemuse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet „Matjes Art“ in Apfel-Gurken-Soe ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Gemuse-Nudelpfanne ^(a1,c) (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmse ^(a1,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)
fr 30.01.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwrfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soe ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	„Zwiebelfleisch“ - Schweinefleisch in Zwiebelsoe ^(a1,g) und Kle	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwrfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soe ^(a1) ,  -Mhrengemuse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
sa 31.01.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	2 kleine Gehacktesklchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfefferse ^(a1,j) , Kohlrabigemuse ^(a1) und Kartoffeln			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Sungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Sungsmitteln; (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.

01.01.2026 – 31.01.2026



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

Identifizierungssystem für die Bio-Markierung gem der VO (EG) Nr. 853/2004