

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 Vortag 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@heideklaus-halle.de

Tel. 0345 1368661/63

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



Salate & Kaltgerichte

jedes Gericht: 6,45 €

Salat	
Montag	Amerikanischer Salat ^(2,6,7,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing ^(c,i,j)
Dienstag	Crispy Chicken Stripes ^(a1,a3) Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Ei ^(c) , Paprika, Mandarinen und French-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
Donnerstag	Salat „Vier-Jahreszeiten“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill und Kräuter-Dressing ^(g,i,j)
Freitag	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

jedes Gericht: 6,45 €

Kaltgericht	
Montag	Schweineschnitzel ^(3,4,a1,c) mit Kartoffelsalat „Essig & Öl“ und Garnitur
Dienstag	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
Mittwoch	Cremiger Kokos-Milchreis ^(g) mit fruchtigem Mangomus
Donnerstag	Baguette „Barbecue“ ^(2,4,5,a1,a3,j) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce
Freitag	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, BarbecueSoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

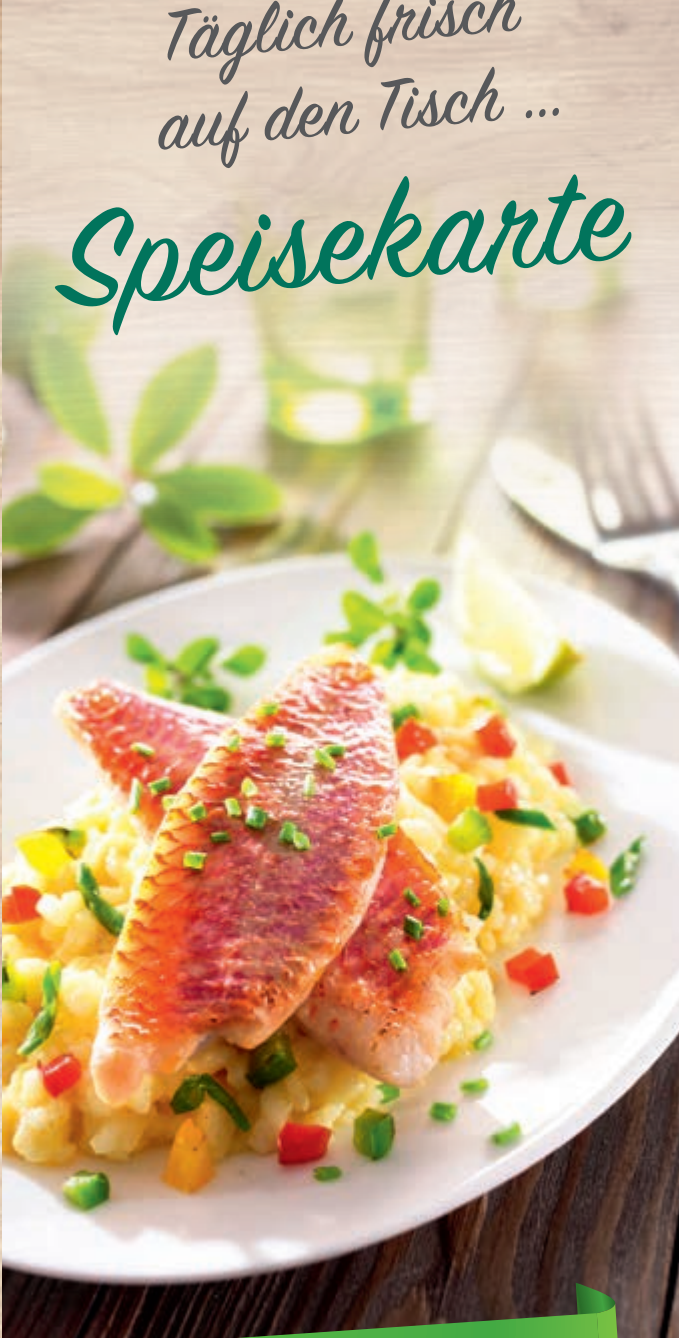
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 – natürliche Aromen · Kennzeichnungspflichtige Allergene: (a1 - Weizen, (a2 - 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.

täglich lieferbar:
Berliner
Bestellung von Montag bis Freitag –
am gewünschten Tag geliefert
6er Tüte Berliner^{a,c,g} je 2,50 €



*Täglich frisch
auf den Tisch ...*

Speisekarte



	A - Eintöpfe	B - Hausmannskost	C - Das Pikante	Das Kleine	Vegetarisch
	Mo – Fr 5,90 €**	Mo – Fr 6,15 €**	Mo – Fr 6,75 €**	Mo – Fr 5,90 €**	Mo – Fr 6,40 €**
do 17.09.	Weiß e Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachter Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)	Fischfilet „Müllerin Art“ ^(Hok) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, dazu hausgemachter Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art“ in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Weiß e Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) (Gemüsefüllung) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachter Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)
fr 18.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,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,c,i) mit Geflügelfleischeinlage	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und heißen Kirschen
sa 19.09.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Fruchtjoghurt ^g	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^g			
so 20.09.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln		
mo 21.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten „Rustica“ und Kartoffeln	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	3 Marillenkügel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 22.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^g	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwürstwürfeln, dazu frisches Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwürstwürfeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) und Couscous ^(a1) , dazu frisches Obst
do 24.09.	Schokoladenpuddingsuppe ^g mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) , dazu Fruchtjoghurt ^g	Schweinesteak „Holzfäller Art“ ⁽⁷⁾ mit Soße ^(a1,a3,i) , Kaisergemüse und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i)	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln
fr 25.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersauce ^(a1) und Püree ^g , dazu frischer Gurkensalat	Gefüllte Hähnchenbrust „Milano“ ^(3,4,a1,g) (Tomaten-Käse-Füllung) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , dazu frischer Gurkensalat	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat
sa 26.09.	Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Quark-Rosinenfüllung, dazu Apfelmus	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln			
so 27.09.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln		
mo 28.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) 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,i) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 29.09.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus
mi 30.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Eierfrikassee ^(a1,c,j) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Eierfrikassee ^(a1,c,j) mit Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln

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 - Pecanüsse*), (h6 - Paranüsse*), (h7 - Pistazien*), (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*), (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*) * oder Erzeugnisse
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 Geschäftsstütz einsehen.  *Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen
unsere veganen Speisen sind mit einem Blatt gekennzeichnet.

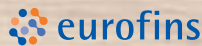
01.09.2026 – 30.09.2026

 **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

Identifizierungsmarkierung für die EU-Zulassung
gemäß der VO/EG Nr. 853/2004

 **eurofins**

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

 **Bio**
Grüntempel
Chapeaukäsche