

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@heideklaus-halle.de

Tel. 0345 1368661/63

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!



Salate & Kaltgerichte

jedes Gericht: 6,45 €

Salat	
Montag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und Frenchdressing
Dienstag	Salat "Egg & Cheese" ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei und Joghurt dressing
Mittwoch	Teriyaki-Chicken-Salat ^(a1,f,g,i,j) frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße und Joghurt dressing
Donnerstag	Römersalat mit Zitronen-Hähnchen ^(c,i,j) frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais und Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt dressing
*3 außer an Wochenenden und Feiertagen	

jedes Gericht: 6,45 €

Kaltgericht	
Montag	Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,j) auf Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und Käse überbacken
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 "Chicken Nuggets" ^(2,6,7,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag	Crispy Chicken Burger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer Soße 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.

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.

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 €**
di 17.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jgerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Jgerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c)	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) (mit Zucchini, Mhren, Erbsen) und Rahmsoe ^(a1,g) , dazu Apfelmus
	Aktionsmenü: Kaninchenkeule ⁽ⁱ⁾ in Pfeffer-Soe ^(a1) mit Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffelklen Preis 10,90 €				
mi 18.11.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwrfeln, dazu frisches Obst	Geflltes Hhnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soe ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrospanne mit Schweinefleisch ^(a1) und Tomatenreis, dazu Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwrfeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , dazu frisches Obst
do 19.11.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hrnchenpasta ^(a1,c) mit Gefugelbolognese ^(a1,i) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	Hrnchenpasta ^(a1,c) mit Gefugelbolognese ^(a1,i)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiwei) mit Letschosoe ^(a1) und Kartoffeln
fr 20.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu frischer Rotkohl-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Krutersoe ^(a1) und Püree ^(g) , dazu frischer Rotkohl-Rohkost	„Schlemmerschnitzel“ Schweineschnitzel in holländischer Soe ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) berbacken, dazu Rösti	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch	 -Blumenkohl in Soe ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Rotkohl-Rohkost
sa 21.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gefugelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soe ^(a1,i) , Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln			
so 22.11.		Schinken-Röhre ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soe ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln		
mo 23.11.	Gefugelfleischklchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoe ^(a1) und Gefugeljagdwurstwrfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soe ^(a1,i) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Gefugelfleischklchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemsefrikasee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 24.11.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Hackrolle ^(a1,c,i) mit Soe ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklen	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Fllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soe ^(a1) , dazu Apfelmus
mi 25.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewrzgurkenwrfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(a1) und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewrzgurkenwrfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 26.11.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Gefugelwurst, dazu Bckerbrtchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soe ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofensteak „Toscana“ ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soe ^(3,4,a1,g) und Reis	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Gefugelwurst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soe ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 27.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoe ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Kasselersteak nach „Karlsbader Art“ ^(2,4,6) mit Pfirsich und Käse überbacken, Soe ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoe ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)
sa 28.11.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) mit Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Griepudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soe ^(a1) und Kartoffeln			
so 29.11.		Boulette ^(a1,c,i,j) (Gefugel) mit Soe ^(a1,i) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Winterliches Geschnetzeltes ^(a1,g) (Hhnchen) in Wacholdersoe ^(a1) mit Waldpilzen ^(a1) und Rosmarinkartoffeln		
mo 30.11.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Gefugelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soe ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Hhnchenmedaillon „Hawaii“ (berbacken mit Ananas und Käse ^(g)), auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , Currysoe ^(a1) und Reis	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soe ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen)	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln

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