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 energielieferndenden 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 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 01.12.	**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	**Gebratene Forelle**(a1,d mit buntem Kartoffelsalat(5 (warm)	**Würzige Gyrossuppe**(a1,g mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	**Kaiserschmarrn**(a1,c,g (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße(g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 02.12.	**Eierkuchen**(a1,c,g mit Apfelmus	**Schmorgurkenpfanne**(a1,j mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree(g, dazu Apfelmus	**Grützwurst**(1,2,4,a1,a4,j mit Sauerkraut(j und Salzkartoffeln	**Schmorgurkenpfanne**(a1,j mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree(g	**Käsespätzle**(a1,c,g mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 03.12.	**Erbsensuppe** (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i, dazu Obst	**Paniertes Hähnchenschnitzel**(a1 mit Soße(a1, Rotkohl(7 und Kartoffeln	**Schmackhaftes Bauernfrühstück**(c mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j, dazu Gewürzgurke(4	**Erbsensuppe** (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i	**Vegetarische Lasagnesuppe** Nudeln(a1,c mit vegetarischer Bolognese(a1,a3,f,i, Paprika und Crème Fraîche(g, dazu Obst
fr 04.12.	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu frischer Rotkohlrohkost	**Backfischfilet**(a1,d (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße(a1,j und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	**Gratinierte Hackbällchen „Toskanische Art"**(a1,c,g,j in Tomatensoße mit Zitronenkartoffeln(g	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i	**Vollkornnudeln**(a1 mit fruchtiger Tomatensoße(a1 dazu frischer Rotkohlrohkost
sa 05.12.	**Milchreis**(g mit heißen Kirschen	**Geflügelröster**(2,6,7,j mit Soße(a1,j, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln			
so 06.12.	2. Advent	**Hackbraten**(1,2,4,6,7,a1,c,i, j mit Bratensoße(a1,j, Mischgemüse(a1 und Kartoffeln	**Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho**(2,4,a1,i und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne(3,g		
mo 07.12.	**Kartoffelsuppe „Sächsische Art"**(a1,i mit Suppengrün und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j, dazu Schokoweihnachtsmann(g	**Bauerngulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,j mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree(g, dazu Schokoweihnachtsmann(g	**Gefüllte Paprikaschote**(a1 in Soße(a1 und Reis, dazu ein Schokoweihnachtsmann(g	**Bauerngulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,j mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree(g, dazu ein Schokoweihnachtsmann(g	**Blumenkohlröschen** in holländischer Soße(a1,c,g,i mit Kartoffeln, dazu Schokoweihnachtsmann(g
di 08.12.	**Linsensuppe**(a1,i mit Rauchfleisch(2,4,6, dazu frischer Gurkensalat	**Gekochte Eier**(c in Senfsoße(a1,j und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	**Klassisches Schweineschnitzel**(a1,c mit Blumenkohl in holländischer Soße(a1,c,g,i und Kartoffeln	**Gekochte Eier**(c in Senfsoße(a1,j und Kartoffeln	**Vegetarischer Currywurstgulasch**(a1 (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu frischer Gurkensalat
mi 09.12.	**Grießbrei**(a1,g mit heißen Kirschen	**Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße**(a1,g und Nudeln(a1,c, dazu Obst	**Schweinesülze „Hausmacher Art"**(1,2,4,6,7,i,j mit Remoulade(5,c,g und Röstkartoffeln(2,4,6	**Grießbrei**(a1,g mit heißen Kirschen	**Möhren-Sesam-Stick**(a1,k NEU mit Dillsoße(a1 und BIO-Vollkornreis (fairtrade)
do 10.12.	**Nudelsuppe**(a1,c,i mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	**Hähnchenbrust „Wiener Art"**(4,a1,c mit Soße(a1, buntem Gemüse(a1 (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	**Gegrillte Schweinehaxe**(6 auf Weinsauerkraut(j,i und Kartoffelpüree(g	**Nudelsuppe**(a1,c,i mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch	**Pikanter Kräuterquark**(g mit Kartoffeln, dazu Obst
fr 11.12.	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Schokopudding(g	**Knusper-Wildlachsfilet „Honig-Senf"**(a1,d,g,j mit Kräutersoße(a1 und Reis, dazu Schokopudding(g	**Herzhafter Burgunderbraten**(2,4,6,l mit Soße(a1,l, Speckrosenkohl(2,4,6 und Kartoffeln	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch	**Ravioli**(a1,c,g (Käse-Spinat-Füllung) und Schnittlauchsoße(a1, dazu Schokopudding(g
sa 12.12.	**Käsesuppe „Allgäuer Art"**(a1,g mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark(g	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße(a1, Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)(a1 und Kartoffeln			
so 13.12.	3. Advent	**Kasselerbraten**(2,4,6 mit würziger Soße(a1,j, Wirsinggemüse(a1 und Kartoffeln	**Rindergulasch**(a1 mit Rotkohl(7 und Kartoffeln		
mo 14.12.	**Tomatensuppe mit Ebly**(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	**Eipatty**(c,g,i mit Spinat(a1 und Salzkartoffeln	**Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu"**(2,3,4,6,a1,c,g,i mit Soße(a1, zartem Bohnengemüse(a1 und Kartoffeln	**Tomatensuppe mit Ebly**(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	**Bohnenragout**(2,a1,a3,f mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln(a1, dazu Obst
di 15.12.	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**(a1 mit Ingwer, dazu Dinkelvollkornbrot(a1, Dinkel	**Geflügelklopse**(a1 mit Soße(a1,g und Kartoffeln, dazu Rote Bete(5	**Marinierter Bismarckhering** in Apfel-Gurken-Soße(5,7,d,g,j und Dampfkartoffeln	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**(a1 mit Ingwer	BIO-**Tortellini „Verdura"**(a1,g (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße(a1, dazu Rote Bete(5
mi 16.12.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	**Hörnchennudeln**(a1,c mit Sauce Bolognese(a1,i, dazu Obst	**Gebratenes Schweinesteak** mit Creme-Champignons(a1,a3,g ,i und Bratkartoffeln(2,4,6	**Hörnchennudeln**(a1,c mit Sauce Bolognese(a1,i	**Vegetarisches Hühnerfrikassee**(a1,a3,g,i (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis

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.

Salate & Kaltgerichte*3

jedes Gericht: 6,45 €

Salat	
Montag	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing
Dienstag	**Crispy-Chicken-Bowl**(a1,a3,c,g,i,j knusprige Hähnchenstreifen, Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen und French-Dressing
Mittwoch	**Amerikanischer Salat**(2,a1,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing(c,i,j
Donnerstag	**Salat „Kebap"**(2,7,g,k Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Freitag	**Salat „Vier-Jahreszeiten"**(c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill und Kräuter-Dressing

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

Vom 24.12.26 – 01.01.27 keine Salate & Kaltgerichte bestellbar!

jedes Gericht: 6,45 €

Kaltgericht	
Montag	**Fischstäbchen**(4,a1,d,j dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Zitronenecke 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	**„American Pancake"**(a1,c,g Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße
Donnerstag	**Baguette „Schnitzel"**(3,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	**„Geflügeldöner"**(2,7,a1,c,g,k,m Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot-, Weißkraut, frischen Zwiebeln und Joghurt-Knoblauchsoße

*3 außer an Wochenenden und Feiertagen

ONLINEBESTELLUNG

bestellung-heideklause-halle.de/mobil

Heideklause

Jetzt neu! Web-Bestell-App!

HIER FINDEN SIE UNSERE BESTELL-APP

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 12,90 €
Bestellung von Montag bis Freitag - am gewünschten Tag geliefert

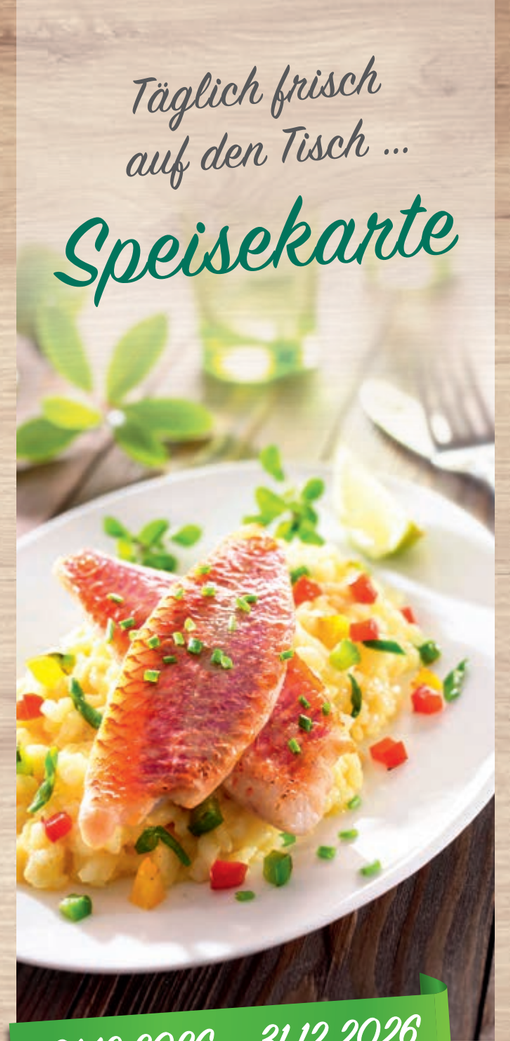
Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

	A - Eintöpfe 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 €**
do 17.12.	**Graupensuppe**[a3,i,j] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6], dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Hähnchengulasch**[a1] mit Spirelli[a1,c], dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Rib-Steak „Smoky Barbecue“**[2,a1,a3,j] (Schweinehacksteak) mit Rahmporree[a1,g], Soße[a1,j] und Kartoffeln	**Hähnchengulasch**[a1] mit Spirelli[a1,c]	**Pancakes „American Style“**[a1,c,g] mit weihnachtlicher Bratapfelsoße
fr 18.12.	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch, dazu Mischbrot[a1,a2]	**Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung**[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffelpüree[g]	**Gebratenes Rippchen vom Schwein,** mit Soße[a1,j], Bayrisch-Kraut[a1] und Salzkartoffeln	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch	**Vegetarische Erbsensuppe**[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Mischbrot[a1,a2]
sa 19.12.	**Gelber Bohneneintopf**[a1] mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, dazu Fruchtjoghurt[g]	**Gebratene Hähnchenbrust naturell** auf einer Gemüse-Pfanne[i], und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt[g]			
so 20.12.	4. Advent	**Geflügelschnitzel**[a1] mit Soße[a1], Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	**Schweinegulasch „Szegediner Art“**[a1] mit Knödeln[a1,c,g], dazu Vanillequark[3,g]		
mo 21.12.	**Nudelsuppe**[a1,c,g,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Vollkornbrot[a1,a2]	**Spirelli**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwurststeinlage[1,2,3,4,6,7,j]			
di 22.12.	**Milchreis**[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	**Schweineschnitzel**[a1,c], mit Soße[a1], Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln			
mi 23.12.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit heißer Erdbeersoße	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße[a1], Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)[a1] und Kartoffeln			
do 24.12.	**Weihnachtseintopf**[5,a1,c,g,i,j] mit Gemüse, Nudeln, Eierstich, Geflügelfleischklößchen, 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,g]		Heiliger Abend	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!
fr 25.12.		**Festtags-Gulasch**[a1] **„halb & halb“** mit Speckbohnen[2,4,6,g] und Rosmarinkartoffeln, dazu Panna-Cotta-Pudding[g]	**Sauerbraten in Soße**[a1] mit Apfelrotkohl[7] und Kartoffelklößen, dazu Panna-Cotta-Pudding[g]	1. Weihnachtsfeiertag	
sa 26.12.		**Hirschgulasch in Preiselbeersoße**[a1], dazu Butterknöpfle[a1,g] und 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	
so 27.12.		**Putengeschnetzeltes**[a1,i] mit feinem Gemüse und Farfalle[a1], dazu Mango-Joghurt[g]	**Herzhafte Kohlroulade**[a1] mit Soße[a1,j] und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt[g]		
mo 28.12.	**Reissuppe**[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding[g]	**Würstchengulasch**[1,2,3,4,6,7,a1,i,j] mit Nudeln[a1,c], dazu Pudding[g]			
di 29.12.	**Muschelnudelsuppe**[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot[a1,a2]	**Rostbratwurst**[1,6,7,a1] mit Soße[a1,j], Sauerkraut[j] und Kartoffeln			
mi 30.12.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[g]	**„Rouladentopf“**[2,4,5,6,7,a1,j] (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Schinken) und Kartoffelpüree[g], dazu frischer Weißkohl-Rohkost			WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!
do 31.12.		**Hackrolle**[a1,c,i] mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	**Hausgemachter Heringssalat**[2,3,4,5,6,7,c,g,i] mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, dazu Brötchen[a1] (kalt)	Silvester	

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 frisch auf den Tisch ...

Speisekarte



01.12.2026 – 31.12.2026

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
Identitätsbestätigung für die EU-Zulassung gemäß der VO (EG) Nr. 853/2004

eurofins
Prüfung des betriebseigenen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

Bio Grünstempel