

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.



ONLINEBESTELLUNG

bestellung@heideklause-halle.de/mobil

Heideklause

Jetzt neu!
Web-Bestell-App!



HIER FINDEN SIE UNSERE BESTELL-APP

Biosiegel



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

Ferien Sachsen-Anhalt

Ostern	07.04.2025 - 19.04.2025	Herbst	13.10.2025 - 25.10.2025
Pfingsten	30.05.2025	Weihnachten	22.12.2025 - 05.01.2026
Sommer	28.06.2025 - 08.08.2025		

Salate & Kaltgerichte

jeder Salat und jedes Kaltgericht: 4,95 €

	Kaltgericht	Salat
Montag	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf(j), dazu Kartoffelsalat ^(4,i) mit Mayonnaise und Garnitur 	Salat "Egg & Cheese" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing ^(6,g,i,j)
Dienstag	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzkechup ⁽⁷⁾ 	Salat "Kebab" ^(2,7,g,f,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki 
Mittwoch	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)	Pasta-Salat ^(a1,g) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,i,j)
Donnerstag	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,i) , Salat, Tomate und Gurke 	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets ^(6,a1) und French-Dressing ^(c,g,i,j) 
Freitag	Cheeseburger ^(3,4,a1,c,g,i,k)  Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing 	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse und Joghurt dressing ^(c,g,i,j) 

Ihre Salat- und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen (außer an Wochenenden und Feiertagen)

Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung mit nährwertoptimierten Mengen an Energie und Nährstoffen fördert sowohl die körperliche als auch die geistige Entwicklung von Kindern und Schülern.

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). Durch unsere Speiseplanung und schonende Speiserherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. In Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. haben wir auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Versorgung entspricht.

Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotoxikologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Junior Menü

01.03.2025 - 31.03.2025



heideklause

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/63

Fax 0345 1368664

E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de

www.heideklause-halle.de



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
mo 03.03. <small>Rosenmontag</small>	Altmärkische Hochzeitssuppe⁶ mit Eierstich ^{c,g} und Fleisch- klößchen ⁶ (Schwein und Rind), dazu Berliner ^{a1,c,g}	Buntes Hühnerfrikassee^{a1,a3,i} mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Berline ^{a1,c,g}	Vegetarische Frühlingsrollen^{a1,f,i,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{a1,f,i} und Reis, dazu Berliner ^{a1,c,g}
di 04.03.	Möhreneintopf^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkernen	Panierte Jagdwurstscheibe^{2,4,6,a1,c,j} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} , dazu bunter Salat-Mix	Asiatische Reismudelpfanne^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{a1,f,i} , dazu bunter Salat-Mix NEU
mi 05.03.	Quarkkeulchen^{a1,c,g} mit warmem Bratapfelkompott	Sahnegulasch^{a1,g} (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ⁹ , dazu Obst	Quorn-Bratwurst^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , Bio-Möhrengemüse ^{a1,i} und Kartoffelpüree ⁹
do 06.03.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{2,4,6,i} , dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ⁹	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki)^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ⁹	Buntes Eierragout^{a1,c} und Kartoffeln, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ⁹
fr 07.03.	Fadennudelsuppe^{a1,c,i} mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Kasselerbraten^{2,4,6} mit Soße ^{a1,i} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Grießbrei^{3,a1,g} mit Vanillegeschmack und heißen Kirschen
mo 10.03.	Eierstichsuppe^{a1,c,g,i} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ³	Würstchengulasch^{2,4,6,a1} und Kartoffelpüree ⁹ , dazu Wackelpudding ³	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbige mit Schokolade ^{a1,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack))
di 11.03.	Eierkuchen^{a1,c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumen- kohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Apfelmus
mi 12.03.	Kartoffelsuppe^{1,2,3,4,6,a1,g,i} mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel^{a1,c} mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese^{a1,i} mit Vollkornnudeln ^{a1} , dazu Obst
do 13.03.	Vanillepuddingsuppe^{3,g} mit Zwieback ^{a1,a3,g,f}	Jägerschmaus^{a1,i} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^{a1,c} , dazu Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art"^{a1,i} (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^{a1} und Kartoffeln
fr 14.03.	Grüne Bohnensuppe^{a1} mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ⁹	Jumbo-Fischstäbchen^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und Püree ⁹ , dazu Monsterbacke ⁹	Bio-Blumenkohl in Soße^{a1,g,i} mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ⁹

	A	B	V
mo 17.03.	Geflügelfleischklößchensuppe^{a1} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Gemüse	Spirelli^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Würstchenwürfeln ^{1,2,4,6,i}	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"⁹ mit buntem Gemüsehühnerfrikassee ^{a1,a3,g,i} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
18.03. Veggie Day	Milchreis⁹ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette^{c,g} mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g,i} , überbacken mit herzhaftem Käse ⁹ , dazu Apfelmus
mi 19.03.	Reissuppe⁶ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Gehacktesstippe^{5,a1} mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁵ und Kartoffelpüree ⁹ , dazu Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspierstern^{a1,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln
do 20.03.	Wirsingkohleintopf^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Königsberger Klopse^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁵	Bunte Nudeln^{a1,c} mit Bio-Broccoli-Soße ^{a1,g,i} , dazu Rote Bete ⁵
fr 21.03.	Linsensuppe^{a1,i} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtojoghurt ⁹	Hähnchengulasch^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} , dazu Fruchtojoghurt ⁹	Pikanter Schnittlauchquark⁹ mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ⁹
mo 24.03.	Buchstabennudelsuppe^{a1,c,i} mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ⁹	Nudeln^{a1,c} mit Käse-Schinken-Soße^{2,4,6,a1,g} (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding ⁹	Eipatty^{c,g,i} mit Bio-Spinat ^{a1,i} und Salzkartoffeln
di 25.03.	Eierkuchen^{a1,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne^{a1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁹ , dazu Apfelmus	Käsespätzle^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
mi 26.03.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^{2,4,6,i} , dazu Obst	Chicken Nuggets^{6,a1,i} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese^{a1,a3,f,i} (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} , dazu Obst
do 27.03.	Würzige Gyrossuppe^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen^{a1,c,i} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Nudeln ^{a1,c} , dazu Rotkohl-Rohkost	Schoko-Grießbrei^{a1,g} mit heißer Erdbeersoße
fr 28.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} , dazu Fruchtzwerg ⁹	Fischburger^{a1,c,d,g,j,k} mit Dill-Senf-Soße ^{a1,i} und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg ⁹	Vollkornnudeln^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} , dazu Fruchtzwerg ⁹
mo 31.03.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art"^{a1,i} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j}	Currywurstgulasch^{1,2,3,4,6,a1,i,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁹	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und gebratenen Pesto-Gnocci ^{a1,c,g,h1}

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 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

(Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.)

BESTELLSCHEIN

Name: _____
 Vorname: _____
 Einrichtung: _____
 KD-Nr.: _____
 Klasse: _____

	A	B	V	KG	S
03.03. – 07.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
10.03. – 14.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
17.03. – 21.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
24.03. – 28.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
31.03.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Bitte nutzen Sie auch unseren **Online-Bestelldienst!**
 (Die erforderlichen Zugangsdaten erhalten Sie über die Bestellannahme.)

14 Tagen nach Erhalt an uns zurück! Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein innerhalb