

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 - 17.04.2025	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	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur 	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse und Joghurt dressing ^(c,g,i,j) 
Dienstag	Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salamij ^(1,2,3,4,g,i) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur 	Frühlingsalat „Grüner Couscous“ ^(a1) mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf Salatvariation mit Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	„Süßes Allerlei“ aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Selleriestreifen ^(7,i) , Porree, Ei ^(c) und Joghurt dressing ^(c,g,i,j) 
Donnerstag	Baguette ^(a1) „Hot Dog“ mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ^(j) , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1) 	Salat „Vier-Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill und Kräuterdressing ^(c,g,i,j) 
Freitag	Dürüm (Weizentortillia) ^(2,7,a1,g,l,k) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ^(g) und frischen Zwiebeln 	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) und French-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

01.04.2025 - 30.04.2025



heideklause

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/63

Fax 0345 1368664

E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de

www.heideklause-halle.de



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

euofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
di 01.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) dazu Kirschkompott	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
mi 02.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppenemüse und Geflügel ^(a1) dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
do 03.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu ein Schoko-Osterhase ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu ein Schoko-Osterhase ^(g)	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) "süß-sauer" mit Vollkornnudeln ^(a1) dazu ein Schoko-Osterhase ^(g)
fr 04.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Obst	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) dazu Obst
mo 07.04.	Tomatensuppe mit Reinsnudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
di 08.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 09.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) dazu Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen- Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 10.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art) und Apfelkompott
fr 11.04.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)
mo 14.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügel ^(a1) und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurst ^(a1) einlage ^(2,3,4,6)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 15.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus

	A	B	V
mi 16.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Monsterbacke ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurken- würfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) dazu Monsterbacke ^(g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
do 17.04.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler ^(2,4,6) dazu Osterei	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Osterei	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i) dazu Osterei
fr 18.04.	<i>Frohe Ostern</i>		
mo 21.04.			
di 22.04.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügel ^(a1) dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,i) mit Jagdwurst-, Gewürzgurken- würfeln und Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu Obst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Obst
mi 23.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 24.04.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 25.04.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,i) dazu Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzwerg ^(g)
mo 28.04.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln, dazu Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,i) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i) und Reis
di 29.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und Vollkorn-Naturreis, dazu bunter Salat-Mix
mi 30.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.04. – 04.04.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
07.04. – 11.04.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
14.04. – 18.04.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
21.04. – 25.04.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
28.04. – 30.04.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung! vegan Schweinefleisch Rindfleisch Hühnerfleisch Fisch
 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.)

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