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

ZUR 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	**Fischstäbchen** mit Kartoffelsalat "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur(3,4,a1,d	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurtdressing
Dienstag	**Ei-Baguette**(4,5,a1,c,g,j mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	**Salat „Rapunzel"**(2,4,6,c,g,i,j marinierte Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfel und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat, dazu Frenchdressing
Mittwoch	**„American Pancake"**(a1,c,g Pfannkuchen mit Schokosoße	**„Sommersalat"**(2,4,6,c,g,i,j Mozzarella, Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck und Joghurtdressing
Donnerstag	**Baguette „Chicken Nuggets"**(2,7,a1,i mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	**Römersalat mit Zitronen-Hähnchen**(c,i,j frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais und Honig-Senf-Dressing
Freitag	**Dönerteller mit Nudeln**(2,4,7,a1,c,g,h1 Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	**Amerikanischer Salat**(2,a1,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und Frenchdressing

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 Speisenherstellung 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 Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Junior Menü

01.06.2025 – 30.06.2025

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

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

EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
mo 02.06.	**Sternchennudelsuppe**(a1,c,i mit Rindfleisch, dazu Berliner(a1,c,g	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügelwursteinlage(2,3,4,6,7, dazu Berliner(a1,c,g	**Veganer Schichtkohl**(a1,a3,f (aus Soja und Weizen) und Kartoffeln, dazu Berliner(a1,c,g
di 03.06.	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**(a1 mit Ingwer, dazu Dinkelvollkornbrot(a1,Dinkel	**Königsberger Klopse**(a1 mit Kapernsoße(a1,g und Kartoffeln, dazu Rote Bete(5	**Bio-Tortellini "Verdura"**(a1,g mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße(a1, dazu Rote Bete(5
mi 04.06.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	**Hörnchennudeln**(a1,c mit Sauce Bolognese(a1, dazu Obst	**Vegetarisches Hühnerfrikassee**(a1,g (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 05.06.	**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 (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
fr 06.06.	**Tomatensuppe mit Ebly**(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Monte-Pudding(g,h2	**Jumbo-Fischstäbchen**(a1,d mit Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Püree(g, dazu Monte-Pudding(g,h2	**Reisnudelpfanne**(a1 mit Ei(c, Gemüse und Rahmsoße(a1,g, dazu Monte-Pudding(g,h2
mo 09.06.	**Pfingstmontag**		
di 10.06.	**Reissuppe**(i mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Vanille-Schoko-Pudding(3,g (mit Vanillegeschmack)	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügelwursteinlage(2,3,4,6,7	**Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"**(g mit cremiger Spinat-Käse-Soße(a1,g
mi 11.06.	**Milchreis**(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	**Schweineschnitzel**(a1,c mit Erbsengemüse(a1, Soße(a1 und Kartoffeln, dazu Apfelmus	**Süßkartoffelcurry**(a1,g,i und Bio-Reis, dazu Apfelmus
do 12.06.	**Kesselgulaschsuppe**(2,4,6 (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu Erdbeerkompott	**Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße**(a1,g,j mit Nudeln(a1,c, dazu Erdbeerkompott	**Eierkuchen**(a1,c,g mit Erdbeerkompott
fr 13.06.	**Grüner Erbseneintopf**(a1,i mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6, dazu Obst	**Gebratene Hähnchenbrust natur** mit Möhrengemüse(a1, Geflügelsoße(a1 und Salzkartoffeln	**Vollkornnudeln**(a1 mit vegetarischer Gemüse-Bolognese(a1,i, dazu Obst

	A	B	V
mo 16.06.	**Soljanka "Ukrainische Art"**(2,3,4,6,7,a1 mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen(a1,a2	**Bauerngulasch**(2,3,4,6,7,a1 mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree(g, dazu Obst	**Gemüse-Köttbullar**(c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße(a1 und Vollkornnudeln(a1
di 17.06.	**Vollkornnudelsuppe**(a1,i mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot(a1,a2	**Rostbratwurst "Nürnberger Art"**(6,7,g mit Soße(a1,i, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln	**Vegetarischer Auflauf**(a1,a3,f,g,i **"Lasagne Art"** mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Creme Fraiche und gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat
mi 18.06.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Heidelbeersoße(g	**"Rouladentopf"**(2,4,5,6,7,a1,j (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Schinken) und Kartoffelpüree(g, dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	**Bunte Nudeln**(a1,c mit Tomatensoße(a1, dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 19.06.	**Lasagnesuppe**(a1,c,g mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot(a1,a2,a3 mit Sonnenblumenkernen	**Chicken Nuggets**(2,a1,i mit Soße(a1, Mischgemüse(a1 und Kartoffeln	**Bio-Nudeln**(a1 mit Broccoli-Käse-Soße(a1,g
fr 20.06.	**Kartoffelsuppe**(a1,i mit Jagdwurstwürfel(1,2,3,4,6,7,j, dazu Fruchtzwerg(g	**Backfischfilet**(a1,d mit Gurken-Remouladen-Soße(7,a1,c,g,j (kalt) und Kartoffeln	**Bunte Nudelpfanne**(a1,c mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße(a1,g, dazu Fruchtzwerg(g
mo 23.06.	**Altmärkische Hochzeitssuppe**(i mit Eierstich(c,g und Fleischklößchen(a1,c (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot(a1,a2a3 mit Sonnenblumenkernen	**Buntes Hühnerfrikassee**(a1,a3,i mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst	**Vegetarische Frühlingsrollen**(a1,f,i,j mit Chinagemüse in Sojasauce(a1,f und Reis
di 24.06.	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot(a1,a2	**Panierte Jagdwurstscheibe**(2,4,6,a1,j mit Tomatensoße(a1 und Gabelspaghetti (a1,c, dazu bunter Salat-Mix	**Asiatische Reisnudelpfanne**(a1,c,i mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße(5,a1,f,i, dazu bunter Salat-Mix
mi 25.06.	**Quarkkeulchen**(a1,c,g mit warmem Birnenkompott	**Sahnegulasch**(a1,g (vom Schwein) mit Kartoffelpüree(g, dazu Obst	**Quorn-Bratwurst**(c (aus Mycoprotein) mit Soße(a1, Bio-Möhrengemüse(a1,i und Kartoffelpüree(g
do 26.06.	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügelwurst-einlage(2,3,4,6,7, dazu hausgemachte Pfirsichpuddingcreme(g NEU	**Fischfilet "Müllerin Art"**(Hoki)(a1,d,g,j mit Petersiliensoße(a1 und Reis, dazu hausgemachte Pfirsichpuddingcreme(g NEU	**Buntes Eierragout**(a1,c und Kartoffeln, dazu hausgemachte Pfirsichpuddingcreme(g NEU
fr 27.06.	**Fadennudelsuppe**(a1,c,i mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot(a1,a2	**Schweinebraten** mit Soße(a1,i, grünen Bohnen(a1 und Salzkartoffeln	**Grießbrei**(3,a1,g mit Vanillegeschmack und heißen Kirschen
mo 30.06.	**Eierstichsuppe**(a1,c,g,i mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding(3	**Würstchengulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,i,j und Kartoffelpüree(g dazu Wackelpudding(3	**2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung**(a1,c,g und Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

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 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

(Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.)

BESTELLSCHEIN

Name:

Vorname:

Einrichtung:

KD.-Nr.:

Klasse:

	A	B	V	KG	S
02.06. – 06.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
09.06. – 13.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
16.06. – 20.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.06. – 27.06.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
30.06.2025					
MO	F	E	R	I	E N
DI					
MI					
DO					
FR					

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

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