

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	Gebratene Boulette mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur ^(3,4,a1,c)	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Selleriestreifen ^(7,j) , Porree, Ei ^(c) und Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Dienstag	Baguette „Barbecue“ ^(2,4,5,a1,a3,j) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce	Salat „Vier-Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill und Kräuter dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	„Süßes Allerlei“ aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) ^(3,g)	„Sommersalat“ ^(2,4,6,c,g,i,j) Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck, Mozzarella und Joghurt dressing
Donnerstag	Baguette „Schnitzel“ ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	Salat „Egg & Cheese“ ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing
Freitag	Hausgemachter Pizzasnack „Salami“ ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und Käse überbacken	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French dressing

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

01.07.2025 - 31.07.2025



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
di 01.07.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 02.07.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(f1,2,3,4,6,7,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 03.07.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,i)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu frischer Gurkensalat	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,c,f) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 04.07.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Monsterbacke ^(g)	BIO -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g)
mo 07.07.	Aufgrund von Modernisierungs- arbeiten gibt es diese Woche ein eingeschränktes Angebot, es gibt auch keine Salate und Kaltgerichte!	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwürsteinlage ^(2,3,4,6,7) , dazu Nachtisch ^(g)	
di 08.07.		Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Nachtisch ^(g)	
mi 09.07.		Bauerngulasch ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügeljagdwurst, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Nachtisch ^(g)	
do 10.07.		Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Nachtisch ^(g)	
fr 11.07.		Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Nachtisch ^(g)	
mo 14.07.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit BIO -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 15.07.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus

	A	B	V
mi 16.07.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaweiße) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Obst
do 17.07.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu frischer Rotkohl-Rohkost	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit warmen Birnenkompott
fr 18.07.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Fruchtzwerg ^(g)
mo 21.07.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
di 22.07.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppenemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,c,j) 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
mi 23.07.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
do 24.07.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Monsterbacke ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,f) "süß-sauer" mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
fr 25.07.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Obst	Pasta ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Obst
mo 28.07.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Bratensoße ^(a1,i) , Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
di 29.07.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Königsberger Klopse ^(a1) (Geflügel) 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 30.07.	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 31.07.	Graupensuppe ^(a3,i) mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g)	NEU Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g)	NEU Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtigem Apfelkompott

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
01.07. – 04.07.2025					
MO					
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
07.07. – 11.07.2025					
MO	/	/	/	/	/
DI	/	/	/	/	/
MI	/	/	/	/	/
DO	/	/	/	/	/
FR	/	/	/	/	/
14.07. – 18.07.2025					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
21.07. – 25.07.2025					
MO	F	F	F	F	F
DI	F	F	F	F	F
MI	F	F	F	F	F
DO	F	F	F	F	F
FR	F	F	F	F	F
28.07. – 31.07.2025					
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