

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: 4,99 €

	Kaltgericht	Salat
Montag	Mini-Wiener Würstchen mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Salat „Kebab“^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki
Dienstag	Baguette „Chicken Nuggets“^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Bayrischer Salat^(1,2,4,6,g,i,j) Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ auf einer Salatmischung (Eisbergsalat, Radieschen, Rettich, Gurken), Weiß- kohlsalat, Tomaten und Garnitur, dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Milchreis^(g) mit Kirschoße	Chefsalat^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt dressing
Donnerstag	Baguette „Hot Dog“^(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln	Amerikanischer Salat^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing
Freitag	Cheeseburger^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing	Griechischer Salat^(c,g,i,j,geschwärtzt) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven, rote Zwiebel, Balkankäse und Kräuterdressing

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

01.09.2025 - 30.09.2025



heideklause

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle
Tel. 0345 1368661/63
Fax 0345 1368664
E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de
www.heideklause-halle.de



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 01.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse 	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekraut ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
02.09. "Veggie Day"	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten- Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus 
mi 03.09.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst 	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzkräutern ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst 	Blumenkohl-Käse-Knuspferstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 04.09.	Deftiger Wirsinghohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2) 	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 05.09.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtjoghurt ^(g) 	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^(g) 	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)
mo 08.09.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack 	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack 	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
mdii 09.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus 	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus 
mi 10.09.	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu frisches Obst 	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i) , Paprika und Creme Fraiche ^(g) , dazu frisches Obst 
do 11.09.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg ^(g) 	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzwerg ^(g) 	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
fr 12.09.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohl-Rohkost 	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Rotkohl-Rohkost
mo 15.09.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) 	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g) 	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln 

 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.)

	A	B	V
di 16.09.	Lasagne al forno (Schweinehackfleisch) mit Creme Fraiche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g) 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat 	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
mi 17.09.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Kirschoße	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Obst 	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn) 
do 18.09.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2) 	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit  -Apfelmus
fr 19.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu frisches Obst 	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis 	Ravioli ^(a1,c,g) (Käse-Spinat-Füllung) und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu frisches Obst
mo 22.09.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst 	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst 
di 23.09.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkelvollkornbrot ^(a1,Dinkel) 	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 24.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g)  mit Pflaumensoße	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu frisches Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis 
do 25.09.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g) 	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g) 	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 26.09.	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) 	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Monte-Pudding ^(g,h2)
mo 29.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteneinlage ^(2,3,4,6,7) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 30.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus 	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und  -Reis, dazu Apfelmus 

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.09. – 05.09.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
08.09. – 12.09.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
15.09. – 19.09.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
22.09. – 26.09.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
29.09. – 30.09.2025					
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