

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	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat Zitronenecke und Garnitur ^(4,a1,d,j)	Salat "Egg & Cheese" ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing
Dienstag	Baguette "Pulled Pork" ^(2,7,a1,j) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat und Barbecue-Sauce	Salat "Vier-Jahreszeiten" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill und Kräuterdressing ^(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 Vanillegesmack) ^(3,g)	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt dressing
Donnerstag	Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g,j) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing
Freitag	"Geflügeldöner" ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischen Zwiebeln und Joghurt-Knoblauchsoße	Herbstsalat ^(2,4,6,c,g,i,j,h) Marinierter Spitzkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen und gebratenem Bacon auf einer Salatvariation, dazu Honig-Senf-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 Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Junior Menü

01.10.2025 - 31.10.2025



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
mi 01.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika-, Gewürzgurken- würfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 02.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6) , dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , dazu frisches Obst
fr 03.10.	Tag der deutschen Einheit		
mo 06.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu frisches Obst	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu frisches Obst	Gemüse-Köttbular ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 07.10.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat
mi 08.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ⁽⁹⁾	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Schinken) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 09.10.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)
fr 10.10.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,i,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , BIO -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾
mo 13.10.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ⁽⁹⁾ und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce und Reisbeilage
di 14.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , dazu bunter Salat-Mix
mi 15.10.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Birnenkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	BIO-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)

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
do 16.10.	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügelwürstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾	Fischfilet "Müllerin Art" ^{(Hok)(a1,d,g,j)} mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾
fr 17.10.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und heißen Kirschen
mo 20.10.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurken- würfeln und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 21.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 22.10.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,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 Couscous ^(a1) , dazu Obst
do 23.10.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghett ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,c,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 24.10.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ⁽⁹⁾ , dazu frischer Möhren-Rohkost	BIO-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
mo 27.10.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ⁽⁹⁾ mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 28.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Überbackene Tortellini - Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ⁽⁹⁾ , dazu Apfelmus
mi 29.10.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 30.10.	"Brodelder Hexeneintopf" Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) und Croutons ^(a1) , dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	"Augäpfel in Senftränke mit Wurzelwichten" Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	"Würmer in Hexenbaumsoße" Gabelspaghett ^(a1,c) mit BIO -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾
fr 31.10.	Reformationstag		

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.10. – 03.10.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
06.10. – 10.10.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
13.10. – 17.10.2025					
MO	F	E	R	I	E
DI	F	E	R	I	E
MI	F	E	R	I	E
DO	F	E	R	I	E
FR	F	E	R	I	E
20.10. – 24.10.2025					
MO	F	E	R	I	E
DI	F	E	R	I	E
MI	F	E	R	I	E
DO	F	E	R	I	E
FR	F	E	R	I	E
27.10. – 31.10.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					

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