

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	Gebratene Boulette ^(d,a1,c,i,j) dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill und Kräuterdressing 
Dienstag	Baguette "Backfisch" ^(b,a1,c,g,d,j) mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke 	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets und French-Dressing 
Mittwoch	American Pancake ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße 	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt dressing 
Donnerstag	Baguette "Spezial" ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur 	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing 
Freitag	Crispy Chicken Burger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer Soße und Dressing 	Wintersalat ^(2,4,6,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen, gebratene Baconscheiben, Croutons 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 Ökotoxikologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Junior Menü

01.11.2025 - 30.11.2025



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
mo 03.11.	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) (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack 	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 04.11.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾ 	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾  	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit warmen Birnenkompott und Zimt 
mi 05.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus 	"Tex-Mex" ^(a1) (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) mit Schweine- hackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Apfelmus 	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus 
do 06.11.	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 Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Obst 
fr 07.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Sensoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohl-Rohkost  	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Rotkohl-Rohkost 
mo 10.11.	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 ⁽⁹⁾ 	Blumenkohl in Tomaten- Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g) 
11.11.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Creme Fraiche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g) , dazu Berliner ^(a1,c,g)  	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g) 	Thai-Gemüsepfanne "süß-sauer" ^(a1,f) mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Berliner ^(a1,c,g) 
mi 12.11.	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 Maispüree ⁽⁹⁾ 
do 13.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)  	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit  -Apfelmus
fr 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst 	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis  	 - Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Obst 

	A	B	V
mo 17.11.	Tomatensuppe mit Reisnudeln ^(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) und Kartoffeln, dazu Obst 
di 18.11.	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⁾ 	 - Tortellini Verdura ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 
mi 19.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst 	Vegetarisches Hühner- frikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis 
do 20.11.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, mit hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾  	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾ 	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtigem Bratäpfelkompott und Zimtnote 
fr 21.11.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(9,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding ^(9,h2)  	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte-Pudding ^(9,h2) 
mo 24.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)  	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) 	Kartoffeltaschen "Friskäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 25.11.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit heißen Zimt-Kirschen	Schweineschnitzel ^(a1,c) , mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und  -Reis, dazu Obst 
mi 26.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgerken- würfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Erdbeerkompott  	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 27.11.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(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 28.11.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾ 	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾  	Süße Schupfnudeln ^(a1,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) 

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
03.11. – 07.11.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
10.11. – 14.11.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
17.11. – 21.11.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
24.11. – 28.11.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
01.12. – 05.12.2025					
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.)

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