

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@heideklausen-halle.de/mobil

Heideklausen

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

Weihnachten	22.12.2025 - 05.01.2026	Sommer	04.07.2026 - 14.08.2026
Winter	31.01.2026 - 06.02.2026	Herbst	19.10.2026 - 30.10.2026
Ostern	30.03.2026 - 04.04.2026	Weihnachten	21.12.2026 - 02.01.2027
Pfingsten	26.05.2026 - 29.05.2026		

Salate & Kaltgerichte

jeder Salat und jedes Kaltgericht: 4,99 €

	Kaltgericht	Salat
Montag	Gebratene Geflügelboulette ^(4,a1,c,i,j) dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 	Pikanter Schichtsalat ^(2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und Joghurtdressing 
Dienstag	Hot-Dog-Wrap ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i,j) Wrap (Weizentortilla) mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce 	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets und Frenchdressing 
Mittwoch	Milchreis ^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße	Salat Rapunzel ^(2,4,6,c,g,i,j,l) marinierte Champignons mit Basalmico, Tomate, Lachs-schinkenwürfeln und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat, dazu Frenchdressing 
Donnerstag	Ei-Baguette ^(4,5,a1,c,g,i,j) mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurtdressing 
Freitag	Geflügeldöner ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischen Zwiebeln und Joghurt-Knoblauchsoße 	Salat Egg & Cheese ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurtdressing

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

01.12.2025 - 31.12.2025



heideklausen

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/63

Fax 0345 1368664

E-Mail: bestellung@heideklausen-halle.de

www.heideklausen-halle.de



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

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
mo 01. 12.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Nudeln ^(a1,c)	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)
di 02. 12.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu frisches Obst	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) mit Gemüsefüllung und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Obst
mi 03. 12.	Hefekloße ^(a1,c,g) mit Kirsch-Zimt-Soße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frischen Möhren-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Möhren-Rohkost
do 04. 12.	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	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)
fr 05. 12.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu eine Zuckerstange	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln, dazu eine Zuckerstange	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Bio-Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu eine Zuckerstange
mo 08. 12.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein u. Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kapern und Reis, dazu Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage
mdii 09. 12.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurst- scheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und Vollkorn-Naturreis, dazu bunter Salat-Mix
mi 10. 12.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Bratapfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Bio-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 11. 12.	Farfalle ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügeljagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) Schoko-Birne	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) Schoko-Birne	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) Schoko-Birne
fr 12. 12.	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 Vanilleschmack und Erdbeerkompott
mo 15. 12.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst-, Gewürzgurken- würfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanilleschmack)

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. 12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 17. 12.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Gefülltes Hähnchen- Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza Vegetaria ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
do 18. 12.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^(g)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 19. 12.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Obst	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Obst	Bio-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Obst
mo 22. 12.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	
di 23. 12.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	
mi 24. 12.		1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit hausgemachtem Speck-Kartoffel- salat ^(2,4,5,6,i) (warm), dazu Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)	
do 25. 12.	1. Weihnachtsfeiertag	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!	
fr 26. 12.	2. Weihnachtsfeiertag		
mo 29. 12.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanilleschmack	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanilleschmack	
di 30. 12.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzweig ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzweig ^(g)	
mi 31. 12.		Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.12. – 05.12.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
08.12. – 12.12.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
15.12. – 19.12.2025					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
22.12. – 26.12.2025					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	/	E	R	E	N
DO	1. Weihnachtsfeiertag				
FR	2. Weihnachtsfeiertag				
29.12. – 31.12.2025					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	/	E	R	E	N
DO					
FR					

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

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