

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen

Declarationspflichtige 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 großer 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



Jetzt neu! Web-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	Fischstäbchen ^(4,a1,d,j) mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur	Salat Badisch ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen und French-Dressing ^(c,i,j)
Dienstag	Dürüm (Wezentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing
Mittwoch	"Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen" ^(3,a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Wintersalat ^(2,4,6,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen und gebratene Baconscheiben, Croutons und Kräuter-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, Hähnchen-nuggets und French-Dressing ^(c,i,j)
Freitag	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Rösti-wiebeln und Käse überbacken	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill und Kräuter-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 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

01.01.2026 - 31.01.2026



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 Eigenkontrollsysteins
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



BESTELLSCHEIN

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

A	B	V	KG	S
---	---	---	----	---

01.01. – 02.01.2026

MO	DI	MI	DO	Neujahr
FR	FERIEN			

05.01. – 09.01.2026

MO	FERIEN	DI	Heilige Drei Könige	MI
DO				FR
				12.01. – 16.01.2026

12.01. – 16.01.2026

MO	DI	MI	DO	FR
				19.01. – 23.01.2026

19.01. – 23.01.2026

MO	DI	MI	DO	FR

26.01. – 30.01.2026

MO	DI	MI	DO	FR

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

	A	B	V
do 01.01.			
fr 02.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	
mo 05.01.	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)	
di 06.01.	Heilige Drei Könige		
mi 07.01.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompost	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompost	Vegetarischer Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
do 08.01.	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 BIO-Apfelmus
fr 09.01.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Ravioli ^(a1,c,g) mit Käse-Spinat-Füllung und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Schoko-Pudding ^(g)
mo 12.01.	Tomatensuppe mit Eby ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
di 13.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkornbrot ^(a1, Dinkel)	Königsberger Klopse ^(a1) 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 14.01.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchen nudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 15.01.	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung! ·  vegan ·  Schweinefleisch ·  Rindfleisch ·  Hühnerfleisch ·  Fisch

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsstoff; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerkart 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 Queensealndnuss*, (i - Sellerie*, (j - Senf*, (k - Sesam*, (l - Schwefeloxid & Sulfite, (m - Lupine*, (n - Weichtiere* = oder Erzeugnisse (Änderungen im Speiseplan sind vorbehalt)

14 Tage nach Erhalt an uns zurück!

	A	B	V
fr 16.01.	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)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)
mo 19.01.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurzelsteinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(n,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 20.01.	Milchreis ^(g) mit Kirschsoße	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1,i) und BIO-Reis, dazu Obst
mi 21.01.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika-, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 22.01.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(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 23.01.	Kesselmüsligulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Monsterbacke	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^(g)	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 26.01.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu frisches Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 27.01.	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	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) "LASAGNE ART" mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat
mi 28.01.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	Rouladentopf ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 29.01.	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-Nudelpfanne ^(a1,c) (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)
fr 30.01.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , BIO-Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)

Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein innerhalb