

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

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 (Weizentortilla) ^(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,i,j)  herzhaltig belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln 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



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
do 01.01.	 <i>Happy New Year!</i>		
fr 02.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtojoghurt ^g 	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^g 	
mo 05.01.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i) 	Currywurstgulasch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g 	
di 06.01.	Heilige Drei Könige		
mi 07.01.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott 	Vegetarischer Karottenbratling mit Dillsöbe ^(a1) und Naturreis (Vollkorn) 
do 08.01.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2) 	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,c,i) 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 Ebyl ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst 	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,i) , 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) 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst 	Vegetarisches Hühnerfrrikassee ^(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 - 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
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 Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) 	Kartoffeltaschen "Friskkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 20.01.	Milchreis ^(g) mit Kirschoße	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.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Monsterbacke 	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsöbe ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^(g) 	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsöbe 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,i,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,i,j) "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,i) (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 Fruchtojoghurt ^g 
fr 30.01.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i) , dazu Fruchtzwerg ^g 	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g) (kalt) und Kartoffeln 	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Bio-Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g) 

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.01. – 02.01.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
05.01. – 09.01.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
12.01. – 16.01.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
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.)

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