

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

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

Salate & Kaltgerichte


jeder Salat und jedes Kaltgericht: 4,99 €

	Kaltgericht	Salat
Montag	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,5,6,a1,c,i,j) mit Senf, Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-nuggets und French-Dressing 
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Flammkuchen" ^(2,4,a1,g)  herzhaft belegt mit Frühlingszwiebel, Creme Fraiche, Schinkenwürfel und Käse überbacken 	Salat "Egg & Cheese" ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt-Dressing
Mittwoch	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Kirschsoße	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing 
Donnerstag	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag	"Cheeseburger" ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing 	Pikanter Schichtsalat ^(2,4,5,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken, Selleriestreifen, Porree, Ei und Joghurt-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

01.02.2026 - 27.02.2026



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

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
mo 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^l mit Eierstich ^{k,g} und Fleischklößchen ^{a1,c} (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^{a1,a3,i} mit feinem Gemüse und Reis, dazu Obst	Veganes Chili sin Carne ^{a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und BIO -Vollkornreis (fairtrade), dazu Obst
di 03.02.	Möhreneintopf ^{a1} mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^{a1,a2}	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^{2,4,a1} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} dazu bunter Salat-Mix	Asiatische Reismudelpfanne ^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{5,a1,f,i} , dazu bunter Salat-Mix
mi 04.02.	Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit warmem Apfelkompott	Schweinegulasch ^{a1} mit Leipziger Allerlei ^{a1} und Kartoffelpüree ^g	BIO -Nudeln ^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g}
do 05.02.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{2,4,6,i} , dazu hausgemachte Puddingcreme "Birne" ^{u,g}	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^{a1,d,g,j} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme "Birne" ^{u,g}	Buntes Eierragout ^{a1,c} und Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme "Birne" ^{u,g}
fr 06.02.	Fadennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Hackbraten ^{1,2,4,6,7,a1,c,i,j} mit Soße ^{a1,j} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Grießbrei ^{3,a1,g} mit Vanillegeschmack und Erdbeersoße
mo 09.02.	Eierstichsuppe ^{a1,c,g,i} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ³	Bauerngulasch ^{1,2,3,4,6,7,a1,j} mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^g dazu Wackelpudding ³	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 10.02.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Geflügelbolognese ^{a1,i} , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Apfelmus
mi 11.02.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^{1,2,3,4,6,7,a1,g,i} mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel ^{a1} mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^{a1,i} mit Couscous ^{a1} , dazu Obst
do 12.02.	Schokoladenpudding-Suppe ^g mit knusprigem Zwieback ^{a1,a3,g,f}	Jägerschmaus ^{a1,i} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^{a1,c} dazu Monsterbackel ^g	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^{a1,i} (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^{a1} und Kartoffeln
fr 13.02.	Grüne Bohnensuppe ^{a1} mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und Püree ^g , dazu Möhren-Rohkost	BIO -Blumenkohl in Soße ^{a1,g,i} mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Rohkost

	A	B	V
di 16.02. Rosenmontag	Geflügelfleischklößchen- suppe ^{a1,c,j,i} mit Vollkorn- nudeln ^{a1} und Gemüse, dazu Berliner ^{a1,c,g}	Spirelli ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} mit Würstchenwürfeln ^{1,2,3,4,6,7,i} , dazu Berliner ^{a1,c,g}	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^{u,g} mit buntem Gemüsefrikassee ^{a1,a3,g,i} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), dazu Berliner ^{a1,c,g}
di 17.02.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^{1,2,4,6,j} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g} überbacken mit herzhaftem Käse ^g , dazu Apfelmus
mi 18.02.	Buntes Hühnerfrikassee ^{a1,a3,i} mit Kartoffeln, dazu Obst	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁵ und Kartoffelpüree ^g , dazu Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspferstern ^{a1,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln
do 19.02.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Königsberger Klopse ^{a1,c,i} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁵	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit BIO -Broccoli-Soße ^{a1,g,i} , dazu Rote Bete ⁵
fr 20.02.	Linsensuppe ^{a1,i} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtojoghurt ^g	Zarter Hähnchengulasch ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} , dazu Fruchtojoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^g
mo 23.02.	Buchstabennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^{3,g} mit Vanillegeschmack	Nudeln ^{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 BIO -Spinat ^{a1,i} und Salzkartoffeln
di 24.02.	Auflauf Mac & Cheese ^{a1,g} Makkaroni in einer Käsesoße gratinert, dazu Fruchtzwerg ^g	Geflügelfleischklößchen ^{a1} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Nudeln ^{a1,c} , dazu Fruchtzwerg ^g	Schoko-Grießbrei ^{a1,g} mit heißer Erdbeersoße, dazu Fruchtzwerg ^g
mi 25.02.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^{a1} mit Schweine- hackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^g , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 26.02.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^{2,4,6,i} , dazu Obst	Chicken Nuggets ^{2,a1,i} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^{1,i} (aus Sojaeiweiß) und Gabelspaghetti ^{a1,c} , dazu Obst
fr 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,j} , dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Fischburger ^{a1,c,d,g,j,k} mit Dillsöße ^{a1,i} und Kartoffeln, dazu Rotkohl-Rohkost	Vollkornnudeln ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} , dazu Rotkohl-Rohkost

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
02.02. – 06.02.2026					
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
09.02. – 13.02.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
16.02. – 20.02.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.02. – 27.02.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

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

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.)

14 Tagen nach Erhalt an uns zurück!