

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



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	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
Sommer	04.07.2026 - 14.08.2026	Winter	01.02.2027 - 06.02.2027

Salate & Kaltgerichte

jeder Salat und jedes Kaltgericht: 4,99 €

	Kaltgericht	Salat
Montag	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing 
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h1)  herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken	Salat "Rapunzel" ^(2,4,6,c,g,i,j,l) marinierte Champignons mit Balsamico, Tomate, Lachsschinkenwürfeln, Paprika auf Feld- und Eisbergsalat, dazu French-Dressing 
Mittwoch	Milchreis ^(g) mit Beerengrütze	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets und French-Dressing 
Donnerstag	Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 	Salat "Kebab" ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki 
Freitag	Geflügeldöner ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischen Zwiebeln und Joghurt-Knoblauchsoße 	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

01.03.2026 - 31.03.2026



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
mo 02.03.	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)	Blumenkohl in Tomaten- Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(d,a1,c,g)
di 03.03.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i,j) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) "süß-sauer" mit Vollkornnudeln ^(a1) dazu frischer Gurkensalat
mi 04.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) dazu Obst	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g)
do 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Obst
fr 06.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	BIO-Pasta ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Schoko-Pudding ^(g)
mo 09.03.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) und Kartoffeln, dazu Obst
di 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(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 11.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsen- protein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
do 12.03.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 13.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) , und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung! · vegan · Schweinefleisch · Rindfleisch · Hühnerfleisch · Fisch
 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmitteln; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (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
mo 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 17.03.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und BIO-Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
mi 18.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu ein Osterei ^(c)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika-, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu ein Osterei ^(c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße, dazu ein Osterei ^(c)
do 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^(a1,i) , dazu Obst
fr 20.03.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Monsterbacke ^(g)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^(g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 23.03.	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 Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 24.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat
mi 25.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g) , dazu einen Schoko-Osterhasen ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu einen Schoko-Osterhasen ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu einen Schoko-Osterhasen ^(g)
do 26.03.	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) , dazu Obst
fr 27.03.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(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-Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
mo 30.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(k,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kapern und Reis, dazu Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und BIO-Vollkornreis (fairtrade), dazu Obst
di 31.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghett ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i) , dazu bunter Salat-Mix

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
02.03. – 06.03.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
09.03. – 13.03.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
16.03. – 20.03.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.03. – 27.03.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
30.03. – 31.03.2026					
MO	F	E	R	I	E
DI	F	E	R	I	E
MI					
DO					
FR					

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

14 Tagen nach Erhalt an uns zurück!

Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein innerhalb