

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

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	Fischstäbchen ^(3,4,a1,d) mit Kartoffelsalat "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing ^(g,i,j)
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Käse überbacken	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisée, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	"Süßes Allerlei" ^(a1,c,g) aus verschieden gefüllten Eierkuchen (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung) dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) ^(3,g)	Frühlingsalat "Grüner Couscous" ^(a1,c,g,i,j) mit grünem Spargel, Erbsen und Zuckerschoten auf einer Salatvariation, dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Baguette „Barbecue" ^(2,4,5,a1,a3,j) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce	Salat "Vier-Jahreszeiten" ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, dazu Kräuter-Dressing ^(g,i,j)
Freitag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischen Zwiebeln und Zaziki	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, dazu French-Dressing ^(c,i,j)

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 Speiserherstellung 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 Ökotoxikologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Junior Menü

01.04.2026 - 30.04.2026



heideklause

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/63

Fax 0345 1368664

E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de

www.heideklause-halle.de



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
mi 01.04.	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 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und haus- gemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)	Grüne Tortellini mit Gemüse- füllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Vanillepudding- creme ^(g) (mit Fairtrade Vanille)
fr 03.04.	Karfreitag		
mo 06.04.	Ostermontag		
di 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst-, Gewürzger- würfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾
mi 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurst- würfeln, 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 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) , dazu Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizen- eweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Monsterbacke ^(g)	BIO-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g)
mo 13.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurst- scheibe ^(1,2,4,6,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 15.04.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzger- würfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln

	A	B	V
do 16.04.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst, dazu Bäckerbrötchen ^(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 17.04.	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 20.04.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügel- fleisch, 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 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Püree ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) , dazu Coleslaw- Salat ^(a1,c,g,i) (aus Weißkraut, Karotten und cremigem Mayonnaise-Dressing)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 23.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i) , Paprika und Creme Fraiche ^(g) , dazu Obst
fr 24.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtzweig ^(g)	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweine- hackfleisch, Paprika, Mais und Reis, dazu Fruchtzweig ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Fruchtzweig ^(g)
mo 27.04.	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)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
di 28.04.	Lasagne al forno (mit Schweine- hackfleisch) mit Crème fraîche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g) , dazu frischer Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
mi 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und BIO-Vollkornreis (Fairtrade)
do 30.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Geflügeldindos ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Obst

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.04. – 03.04.2026					
MO					
DI					
MI	F	E	R	I	E
DO	F	E	R	I	E
FR	Karfreitag				
06.04. – 10.04.2026					
MO	Ostermontag				
DI					
MI					
DO					
FR					
13.04. – 17.04.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
20.04. – 24.04.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
27.04. – 30.04.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung!
 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.)

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