

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@heideklausen-halle.de/mobil

Heideklausen

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

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
Herbst	19.10.2026 - 30.10.2026	Ostern	22.03.2027 - 27.03.2027

Salate & Kaltgerichte

jeder Salat und jedes Kaltgericht: 4,99 €

	Kaltgericht	Salat
Montag	Schweineschnitzel ^(3,4,a1,c) mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur	Amerikanischer Salat ^(2,6,7,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing ^(c,i,j)
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhaft belegt mit Würstchen-scheiben, süß-sauren Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Käse überbacken	Crispy Chicken Stripes ^(a1,a3) Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Ei ^(c) , Paprika, Mandarinen und French-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Cremiger Kokos-Milchreis ^(g) mit fruchtigem Mangomus	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing ^(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 und Kräuter-Dressing ^(g,i,j)
Freitag	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing	Salat "Egg & Cheese" ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt-Dressing ^(g,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 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

01.09.2026 - 30.09.2026



heideklausen

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/63

Fax 0345 1368664

E-Mail: bestellung@heideklausen-halle.de

www.heideklausen-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
di 01.09.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1) und BIO-Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
mi 02.09.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Obst	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika-, Gewürzgrünwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit kalter Schokosoße ^(g) (mit fairtrade Kakao)
do 03.09.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , dazu Obst
fr 04.09.	Lasagne al forno mit Schweinehackfleisch, Crème fraiche und Käse ^(a1,c,g) gratiniert, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,i) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 07.09.	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	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 08.09.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,7,g,i) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat
mi 09.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumensoße ^(g)	Rouladentopf ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürz- gurke, Zwiebeln, Schinken) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), dazu Weißkohl-Rohkost
do 10.09.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzweig ^(g)	Geflügeldindos ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzweig ^(g)
fr 11.09.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Obst	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)
mo 14.09.	Altmarkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais und BIO-Vollkornreis (fairtrade), dazu Obst
di 15.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghett ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁽⁵⁾	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost

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
mi 16.09.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	BIO-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 17.09.	Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagd- wurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachter Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) (Gemüsefüllung) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachter Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)
fr 18.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügel Fleisch einlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und heißen Kirschen
mo 21.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 22.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghett ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und frischem Obst
do 24.09.	Schokoladenpuddingsuppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) , dazu Monsterbacke ^(g)	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln
fr 25.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Gurkensalat	BIO-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat
mo 28.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 29.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum- Soße ^(a1) , dazu Apfelmus
mi 30.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Eierfrikassee ^(a1,c,j) mit Kartoffeln, dazu Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.09. – 04.09.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
07.09. – 11.09.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
14.09. – 18.09.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
21.09. – 25.09.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
28.09. – 30.09.2026					
MO					
DI					
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