

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

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	Mini-Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) mit Senf, Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing ^(c,i,j) 
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h1) herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing ^(a,i,j) 
Mittwoch	 Fluffiger Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit cremiger Vanillesoße ^(g)	 Schnitzel-Bowl (Geflügel) ^(a1,c) Eisbergsalat, Tomate,  Paprika, Gurke, Mais, knusprige Hähnchenschnitzelstreifen und French-Dressing ^(c,i,j) 
Donnerstag	Baguette "Chicken-Cheese-Teriyaki" ^(a1,g,f) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurkenscheiben,  würziger Teriyakisauce, Gouda und Mozzarella 	Salat "Kebab" ^(2,7,g,k) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki ^(g) 
Freitag	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot-, Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln 	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill und Kräuter-Dressing ^(a,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

01.10.2026 - 31.10.2026



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
do 01.10.	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 02.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g)
mo 05.10.	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 -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 06.10.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 07.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 08.10.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Couscous ^(a1) , dazu Obst
fr 09.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Rotkohlrohkost	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dillsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Rotkohlrohkost	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Rotkohlrohkost
mo 12.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i)	Bauerngulasch mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
di 13.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	-Nudeln ^(a1,c) mit aromatischer Tomatensoße ^(a1) , dazu Gurkensalat
mi 14.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Rote Bete-Stick ^(a1,g) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g)
do 15.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Obst	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Obst

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 16.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) "süß-sauer" mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Schoko-Pudding ^(g)
19.10. Veggie Day	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) und Kartoffeln, dazu Obst
di 20.10.	Kürbiscreme-Suppe ^(a1,g) mit knusprigen Croutons ^(a1)	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 21.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i) , dazu Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis
do 22.10.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 23.10.	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)
mo 26.10.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteeinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 27.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und -Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
mi 28.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kürbis-Sahne-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Rotkohl-Rohkost	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit heißer Erdbeersoße
do 29.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasslersuppenfleisch ^(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 30.10.	Gruselgulasch aus dem Hexenkessel Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) dazu Monsterbacke ^(g)	Zauber-Curry mit Nudelwürmern Fruchtiges Hühnchen Curry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^(g)	Geisterkugel mit Vanillenebel 1 Gernknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

BESTELLSCHEIN

Name: _____

Vorname: _____

Einrichtung: _____

KD.-Nr.: _____

Klasse: _____

	A	B	V	KG	S
01.10. – 02.10.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
05.10. – 09.10.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
12.10. – 16.10.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
19.10. – 23.10.2026					
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
26.10. – 30.10.2026					
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

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