

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	Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,j) auf Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing
Dienstag	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und Käse überbacken	Salat "Egg & Cheese" ^(c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse und Ei und Joghurt-Dressing
Mittwoch	"Süßes Allerlei" aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(3,a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Teriyaki-Chicken-Salat ^(a1,f,g,i,j) frischer Romanasalat, Eisbergsalat, Paprika, Tomatenkirschen, Gurke, Mais, zart mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Soße und Joghurt-Dressing
Donnerstag	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,6,7,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Römersalat mit Zitronen-Hähnchen ^(c,i,j) frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais und Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Crispy Chicken Burger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer Soße und Dressing	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse 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 Ökotröphologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Junior Menü

01.11.2026 - 30.11.2026



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 02.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding ^(g)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)
di 03.11.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,7,a1,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Bohnensalat
mi 04.11.	Hefekloße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersauce ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Möhren-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Möhren-Rohkost
do 05.11.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzwerg ^(g)	Geflügeldinos ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Fruchtzwerg ^(g)
fr 06.11.	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) , Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
mo 09.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(k,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu frisches Obst	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Reis, dazu Obst	BiO-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , dazu Obst
di 10.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Rohkost	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i,j) , dazu Weißkohl-Rohkost
mi 11.11.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit winterlichem Bratapfelkompott, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Berliner ^(a1,c,g)	Veganes Chili sin Carne ^(a1) (mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais) und BiO-Vollkornreis (fairtrade), dazu Berliner ^(a1,c,g)
do 12.11.	Farfalle ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) "Birne-Zimt"	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensauce ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) "Birne-Zimt"	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesauce ^(a1,g) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) "Birne-Zimt"
fr 13.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeersauce

	A	B	V
mo 16.11.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesauce ^(3,g) (Puddingsauce mit Vanillegeschmack)
di 17.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße ^(a1,g) und Apfelmus
mi 18.11.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , dazu Obst
do 19.11.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) , dazu Monsterbacke ^(g)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenmehl) mit Letschosaße ^(a1) und Kartoffeln
fr 20.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Rotkohl-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersauce ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Rotkohl-Rohkost	BiO-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Rotkohl-Rohkost
mo 23.11.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 24.11.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Hackrolle ^(a1,c,i) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus
mi 25.11.	Eierfrikassee ^(a1,c,j) mit Kartoffeln, dazu Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspfersterne ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 26.11.	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit warmen Birnenkompott und Zimt	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit BiO-Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 27.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monsterbacke ^(g)	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g)
mo 30.11.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(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

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
02.11. – 06.11.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
09.11. – 13.11.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
16.11. – 20.11.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.11. – 27.11.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
30.11. – 31.11.2026					
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!