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

ZUR BESTELL-APP

Biosiegel

Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

Ferien Sachsen-Anhalt

Weihnachten	21.12.2026 - 01.01.2027	Pfingsten	15.05.2027 - 22.05.2027
Winter	01.02.2027 - 06.02.2027	Sommer	10.07.2027 - 20.08.2027
Ostern	22.03.2027 - 27.03.2027	Herbst	18.10.2027 - 23.10.2027

Salate & Kaltgerichte

jeder Salat und jedes Kaltgericht: 4,99 €

	Kaltgericht	Salat
Montag	**Fischstäbchen**(4,a1,d,j dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Zitronenecke und Garnitur	**Chefsalat**(2,4,6,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse und Joghurt-Dressing
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	**Crispy-Chicken-Bowl**(a1,a3,c,g,i,j knusprige Hähnchenstreifen, Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Paprika, Mandarinen und French-Dressing
Mittwoch	**"American Pancake"**(a1,c,g Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße	**Amerikanischer Salat**(2,a1,c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets und French-Dressing(c,i,j
Donnerstag	**Baguette "Schnitzel"**(3,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	**Salat "Kebap"**(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-, Weißkraut, frischen Zwiebeln und Joghurt-Knoblauchsoße	**Salat "Vier-Jahreszeiten"**(c,g,i,j Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, 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 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 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

01.12.2026 – 31.12.2026



heideklause

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle
Tel. 0345 1368661/63
Fax 0345 1368664
E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de
www.heideklause-halle.de

DE ST 00113 EG
Identitätskennzeichnung für die EU-Zulassung gemäß der VO (EG) Nr. 853/2004

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

Bio Grünstempel

	A	B	V
di 01.12.	**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 02.12.	**Eierkuchen**(a1,c,g mit Apfelmus	**Schmorgurkenpfanne**(a1,j mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree(g, dazu Apfelmus	**Käsespätzle**(a1,c,g mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 03.12.	**Erbsensuppe** (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i, dazu Obst	**Chicken Nuggets**(2,6,7,a1 mit Soße(a1, Rotkohl(7 und Kartoffeln	**Vegetarische Lasagnesuppe** Nudeln(a1,c mit vegetarischer Bolognese(a1,a3,f,i, Paprika und Crème Fraîche(g, dazu Obst
fr 04.12.	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu Rotkohlrohkost	**Backfischfilet**(a1,d (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße(a1,j und Kartoffeln, dazu Rotkohlrohkost	**Vollkornnudeln**(a1 mit fruchtiger Tomatensoße(a1 dazu Rotkohlrohkost
mo 07.12.	**Kartoffelsuppe "Sächsische Art"**(a1,i mit Suppengrün und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j, dazu Schokoweihnachtsmann(g	**Bauerngulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,j mit Geflügeljagdwurst-, Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree(g dazu Schokoweihnachtsmann(g	**Blumenkohlröschen** in holländischer Soße(a1,c,g,i mit Kartoffeln, dazu Schokoweihnachtsmann(g
di 08.12.	**Lasagne al forno** (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und Käse(a1,c,g gratiniert, dazu Gurkensalat	**Gekochte Eier**(c in Senfsoße(a1,j und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	**Vegetarischer Currywurstgulasch**(a1 (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu Gurkensalat
mi 09.12.	**Grießbrei**(a1,g mit heißen Kirschen	**Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße**(a1,g und Nudeln(a1,c, dazu Obst	**Möhren-Sesam-Stick**(a1,k NEU mit Dillsoße(a1 und BIO-Vollkornreis (fairtrade)
do 10.12.	**Nudelsuppe**(a1,c,i mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, 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 11.12.	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Schokopudding(g	**Wildlachsfilet im Backteig**(a1,d mit Kräutersoße(a1 und Reis, dazu Schokopudding(g	**Ravioli**(a1,c,g (Käse-Spinat-Füllung) und Schnittlauchsoße(a1, dazu Schokopudding(g
14.12. Veggie Day	**Tomatensuppe mit Ebly**(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	**Eipatty**(c,g,i mit Spinat(a1 und Salzkartoffeln	**Bohnenragout**(2,a1,a3,f mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln(a1, dazu Obst
di 15.12.	**Nudel-Gratin** (mit Erbsen und Kochschinken), überbacken mit Käse(2,4,6,7,a1,c,g dazu Rote Bete(5	**Geflügelklopse**(a1 mit Soße(a1,g und Kartoffeln, dazu Rote Bete(5	BIO-**Tortellini "Verdura"**(a1,g (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße(a1, dazu Rote Bete(5

	A	B	V
mi 16.12.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	**Hörnchennudeln**(a1,c mit Sauce Bolognese(a1,i, dazu Obst	**Vegetarisches Hühnerfrikassee**(a1,a3,g,i (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 17.12.	**Reisnudelpfanne**(a1,c mit Hühnchen, Ei, Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Mais) und Rahmsoße(a1,g, dazu hausgemachte Quarkspeise(g	**Hähnchengulasch**(a1 mit Spirelli(a1,c, dazu hausgemachte Quarkspeise(g	**Pancakes "American Style"**(a1,c,g mit weihnachtlicher Bratapfelsoße
fr 18.12.	**Sternchennudelsuppe**(a1,c,i mit Rindfleisch, dazu Mischbrot(a1,a2	**Fischburger**(a1,c,d,g,j,k (Alaska-Seelachs) mit Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Kartoffelpüree(g	**Vegetarische Erbsensuppe**(i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Mischbrot(a1,a2
mo 21.12.	**Nudelsuppe**(a1,c,g,i mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und Vollkornbrot(a1,a2	**Spirelli**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügelwursteinlage(1,2,3,4,6,7,j	
di 22.12.	**Milchreis**(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	**Schweineschnitzel**(a1,c, mit Soße(a1, Erbsengemüse(a1 und Kartoffeln	
mi 23.12.	**Eierkuchen**(a1,c,g mit heißer Erdbeersoße	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Soße(a1, Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)(a1 und Kartoffeln	
do 24.12.		**1 Paar Wiener Würstchen**(2,4,6,i,j mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat(2,4,5,6,i (warm), dazu Rote Grütze mit Sahnehaube(3,g	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!
fr 25.12.	**1. Weihnachtsfeiertag**		
mo 28.12.	**Reissuppe**(i mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding(g	**Würstchengulasch**(1,2,3,4,6,7,a1,i,j mit Nudeln(a1,c, dazu Pudding(g	
di 29.12.	**Muschelnudelsuppe**(a1,c,i mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot(a1,a2	**Rostbratwurst**(1,6,7,a1 mit Soße(a1,i, Sauerkraut(i und Kartoffeln	
mi 30.12.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Heidelbeersoße(g	**"Rouladentopf"**(2,4,5,6,7,a1,j (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Schinken) und Kartoffelpüree(g, dazu Weißkohl-Rohkost	
do 31.12.	Silvester	Hackrolle(a1,c,i mit Soße(a1,j, Rotkohl(7 und Kartoffeln	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES **NEUES JAHR!**

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 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.)

BESTELLSCHEIN

Name:

Vorname:

Einrichtung:

KD.-Nr.:

Klasse:

	A	B	V	KG	S
01.12. – 04.12.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
07.12. – 11.12.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
14.12. – 18.12.2026					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
21.12. – 25.12.2026					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	F	E	R	E	N
DO	F	E	R	E	N
FR	F	E	R	E	N
28.12. – 31.12.2026					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	F	E	R	E	N
DO	F	E	R	E	N
FR					

14 Tagen nach Erhalt an uns zurück!

Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein innerhalb

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