

Mehr Transparenz für Sie durch die EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Durch die EU-Lebensmittelinformationsverordnung sind wir ab Dezember 2014 gesetzlich verpflichtet, die 14 Hauptallergene in unseren Speiseplänen zu kennzeichnen. Grundsätzlich kann jedes Lebensmittel – bzw. dessen Inhaltsstoffe – mit unterschiedlichem allergischen Potenzial – allergen wirken. Allergene sind somit unverzichtbare Bestandteile der meisten Lebensmittel.

Die Vermeidung der betreffenden Lebensmittel und Zutaten ist das höchste Gebot der Menschen, die unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden. Wir haben uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergene“ auseinander gesetzt, mit dem Ziel, Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen.

Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

- Zu- und Abbestellungen sind bis zum Vortag bis 15:00 Uhr** und im Ausnahmefall (Krankheit) bis 7:00 Uhr am Liefertag möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftszeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennummer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
- Bei Überweisung** bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
- Stützungen für die Essenversorgung der Kinder** können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
- Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.**
- Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein** innerhalb von 14 Tagen ab Erhalt an uns zurück.
- Allen unseren Verträgen** liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung

Wo drauf steht, ist auch drin.

Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel® „DE ÖKO-021-Kontrollstelle“ geprüft wird.

Ferientermine Sachsen-Anhalt

Winter	08.02.2021 - 13.02.2021
Ostern	29.03.2021 - 03.04.2021
Pfingsten	10.05.2021 - 22.05.2021
Sommer	22.07.2021 - 01.09.2021
Herbst	25.10.2021 - 30.10.2021
Weihnachten	22.12.2021 - 08.01.2022

Salate und Kaltgerichte

jeder Salat und jedes Kaltgericht: 3,50 €

	Salat	Kaltgericht
Montag	Pasta-Salat Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu ein Honig-Senf-Dressing	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) , „Essig & Öl“ und Garnitur
Dienstag	Salat „Kebab“ ^(2,7,g,tk) Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung) dazu Beerengrütze
Mittwoch	Chef Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6) , Käse ⁽⁹⁾ , mit Joghurt dressing ^(c,g,i,j)	Chicken Nuggets ^(5,a1) mit scharfer Soße ^(4,7,a1) und Nudelsalat ^(5,a1,c,j) „Essig & Öl“ mit Garnitur
Donnerstag	Salat „Vier-Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^(c,g,i,j)	Baguette „Barbecue“ ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(a1,i) , Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ^(i,j)
Freitag	Frühlingsalat „Spargel trifft Erdbeere“ mit grünem Spargel und frischen Erdbeeren auf Salatvariation mit Balsamico-Dressing ^(2,3,i)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,7,a1,g,tk) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln

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.

Unsere vegane Speisen sind mit einem Blatt gekennzeichnet.

Junior Menü

01.05.2021

–

31.05.2021



Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle
Tel. 0345 1368661/62/63
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

EU-Nicht-EU-Landschaft

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
mo 03.05.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Joghurt ^g	Hühnerfriskassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Reis, Joghurt ^g	Knusprige „Minions“ (Kartoffelfiguren) mit einer Karotten-Rahmsoße ^(a1,g,i) Joghurt ^g
di 04.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,j) mit Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,i) und Käsesoße ^(3,6,a1,g) Obst
mi 05.05.	Quarkbäarchen ^(a1,g) mit Apfelmus	Pfundstopf (Rind- & Schweinefleisch) ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,j) in pikanter Soße mit Kartoffeln und Apfelmus	Vegetarische Röster ^(a1,c) (aus Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Soße ^(a1) -Sauerkraut- und Kartoffelpüree ^g
do 06.05.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischinlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Paniierter Fisch vom Dorsch ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Püree ^g , bunter Salat-Mix	Chilli sin Carne mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix
fr 07.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Griebbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und heiße Erdbeersoße
mo 10.05.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^g	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Gemüse-Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais) dazu Wackel-Pudding ^g	Vegetarisches Schnitzel ^(6,a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
di 11.05.	Cremige Blumenkohlsuppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(2,c) und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a2)	Currywurst ^(2,4,6) mit Tomaten-Curry-Soße ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , Weißkohl-Gurken-Rohkost	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g)
mi 12.05.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,5,6,a1,g) mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,6,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Spargelgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
do 13.05.		Christi Himmelfahrt	
fr 14.05.	Buchstabensuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, Quarkspeise ^g	Hausgemachter Heringssalat ^(2,3,4,6,5,7,g,i) mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurke mit Brötchen ^(a1)	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und dazu Quarkspeise ^g
mo 17.05.	Geflügelfleisch-klößchensuppe ^(2,a1,c,i) mit Vollkornnudeln und Gemüse Pudding ^g	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,5,6,j) Pudding ^g	Spinat-Dinkel-Puffer ^(a1,c,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Kartoffel-Sellerie-Püree ^g , Pudding ^g
di 18.05.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün und Mischbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Kartoffelpüree ^g dazu Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
mi 19.05.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(3,c,g) (kalt) und Kartoffeln, Obst	Bunte Nudeln ^(a1,c) Bio-Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Obst
do 20.05.	Milchreis ^g mit heißer Waldbeersoße	Rinderfrikadelle ^(6,a1,c) mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Obst
fr 21.05.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j) mit Bratensoße ^(a1) und Reis, Joghurt ^g	Gabelspaghetti ^(a1,c) mit fruchtiger Tomaten-Soße ^(a1) , Joghurt ^g
mo 24.05.		Pfingstmontag	
di 25.05.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^(a1,a3,i) , Joghurt ^g	Eierragout in Senfsoße ^(a1,c,j) mit Kartoffeln und Joghurt ^g	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, Joghurt ^g
mi 26.05.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Mildes Chili Con Carne ^(a1,i) (Rindfleisch, Kidney Bohnen, Mais) mit Reis, Apfelmus	Makkaroni ^(a1,c) mit Spinat-Gorgonzola-Soße ^(a1,g) mit Apfelmus
do 27.05.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüse ⁽ⁱ⁾ und Geflügel-fleisch, dazu Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ^(7,a1) und Kartoffeln	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig zubereitet) mit Vanillesoße ^g
fr 28.05.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Nuggets ^(a1,c,d,j) mit Dillsoße ^(a1) und Püree ^g , dazu Gurkensalat	Bio-Nudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Gurkensalat
mo 31.05.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,5,6) , dazu Obst	Rindergulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu Obst	Cannelloni ^(a1,c,g) gefüllt mit Ricottakäse und Blattspinat und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Obst

BESTELLSCHEIN

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

	JM a	JM b	JM Veg	Kalt-gericht	Salat
Mo 03.05.					
Di 04.05.					
Mi 05.05.					
Do 06.05.					
Fr 07.05.					
Mo 10.05.	FERIEN				
Di 11.05.	FERIEN				
Mi 12.05.	FERIEN				
Do 13.05.	Christi Himmelfahrt				
Fr 14.05.	FERIEN				
Mo 17.05.	FERIEN				
Di 18.05.	FERIEN				
Mi 19.05.	FERIEN				
Do 20.05.	FERIEN				
Fr 21.05.	FERIEN				
Mo 24.05.	Pfingstmontag				
Di 25.05.					
Mi 26.05.					
Do 27.05.					
Fr 28.05.					
Mo 31.05.					

Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein innerhalb 14 Tagen nach Erhalt an uns zurück!

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

Zusatzstoffe: 1 – mit Geschmacksverstärker; 2 – mit Antioxidationsmittel; 3 – mit Farbstoff; 4 – mit Konservierungsstoff; 5 – mit Süßstoff; 6 – mit Phosphat; 7 – geschwärzt. Allergene: a – glutenhaltiges Getreide; a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4 – Hafer; b – Krebstiere; c – Eier; d – Fisch; e – Erdnüsse; f – Soja; g – Milch (einschließlich Laktose); h – Schalenfrüchte; i – Sellerie; j – Senf; k – Sesam; l – Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ angegeben; m – Lupinen; n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. (Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.)