

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.
- Stütungen 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	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Selleriestreifen ^(7,i) , Porree, Ei ^(c) und mit Joghurtdressing ^(c,g,i,j)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(4,i) Zitronenecke und Garnitur
Dienstag	Salat „Vier-Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^(c,g,i,j)	Baguette „Pulled Pork“ ^(a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat ⁽²⁾ und Barbecue-Sauce ^(i,j)
Mittwoch	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6) , Käse ⁽⁹⁾ , mit Joghurtdressing ^(c,g,i,j)	„Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen“ ^(a1,c,g) (mit Himbeer- Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark- Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße ^(a1,g)
Donnerstag	Rote Bete-Couscous Salat ^(5,a1) mit Feldsalat, Paprikawürfel, Mandarinen und Garnitur	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,i) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag	Pasta-Salat Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radiccio) dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,i,j)	Dürüm (Weizentortillia) ^(2,7,a1,g,f,k) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ⁽⁹⁾ 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

01.10.2021

–

31.10.2021



Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle
Tel. 0345 1368661/62/63
Fax 0345 1368664
E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de
www.heideklause-halle.de



Identifizierungszeichnung für die EU-Zulassung gemäß der VO (EG) Nr. 853/2004

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
fr 01.10.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu 1 Dinkel-Brötchen ^(a1)	Fischfilet vom Kabeljau in Maispanade ^(d,g,i) mit Sauce Bernaise ^(c,g,i) , Butterreis ^(g) und Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Rotkohl-Rohkost
mo 04.10.	Reissuppe ^(l) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Obst	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 05.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Blumenkohl Gemüse mit Soße ^(a1) und Kartoffeln	Gemüsecurry ^(a1,g) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Tomatensalat
mi 06.10.	Fischsuppe (Seelachs) ^(d,i) mit Gemüsejulienne ^(l) und Joghurt ^(g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,i) , dazu Joghurt ^(g)	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
do 07.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6) und Obst	Geflügelhack-Ribsteak ^(a1,c) mit Erbsengemüse, Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vollkorn-Gabelspaghetti ^(a1,c) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,a3,i,g,i) (aus Soja-eiweiß) und Obst
fr 08.10.	Kessulgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtmus	Fruchtiges Hühnchen Curry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Farfall ^(a1,c) , dazu Möhrenrohkost	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtmus
mo 11.10.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Gemüse-Knusper-Bagel ^(a1,i) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn), dazu Obst
di 12.10.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,i,j) mit 1 Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Soße ^(a1,i) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais) und Bohnensalat ⁽⁵⁾
mi 13.10.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(l) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(2,a1,c) (Schwein und Rind), dazu Joghurt ^(g)	Hähnchenkebab in pikanter Soße ^(a1) mit Tomatenreis, dazu Pfirsichkompott	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) und Pfirsichkompott
do 14.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Pudding ^(g)	Chinapfanne ^(a1,i) mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) und Couscous ^(a1) dazu Obst
fr 15.10.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,j) und Joghurt ^(g)	Fischboulette ^(a1,d,g,j) mit Zitronensoße ^(a1) , Reis und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
mo 18.10.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Joghurt ^(g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Joghurt ^(g)	Knusprige „Minions“ (Kartoffelfiguren) mit buntem Gemüse in holländischer Soße ^(a1,g,i) und Joghurt ^(g)

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
di 19.10.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,j) mit Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Obst	Chilli sin Carne ^(a1) (mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) dazu Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Paprika-Rohkost
mi 20.10.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Reis, dazu Apfelmus	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
do 21.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Panierter Fisch vom Dorsch ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu bunter Salat-Mix	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,i) und Käsesoße ^(a1,g) dazu bunter Salat-Mix
fr 22.10.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Obst	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und heiße Erdbeersoße
mo 25.10.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Obst	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Böhmisches Knödeln ^(a1,c) und Wackel-Pudding ^(g)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizen-eiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
di 26.10.	Käse-Lauchcreme-Suppe ^(a1,g,i) mit Geflügelklößchen ^(2,a1,c) und 1 Scheibe Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Zucchini, Möhren und Erbsen) und Rahmsoße ^(a1,g)
mi 27.10.	Kartoffelsuppe ^(a1,2,3,4,5,6,a1,g) mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Möhren-Apfel-Rohkost
do 28.10.	Vanillepuddingsuppe ^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g)	Fischfiguren ^(2,a1,c,d,f,g) mit Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) und Reis, dazu Quarkspeise ^(g)	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und Quarkspeise ^(g)
fr 29.10.	„Gruselsuppe“ ^(a1,c,i) (Nudelsuppe mit Geflügelfleisch und Gemüse) und Obst	„Hallo-Wiener mit Blutsoße und Makkaroni-Würmern“ (Wiener Würstchen in Scheiben ^(2,4,6) mit Tomatensoße ^(a1) und Makkaroni-Nudeln ^(a1,c) , dazu Obst	„Brodelder Hexeneintopf“ Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) und Croutons ^(a1) , dazu Obst



BESTELLSCHEIN

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

	JM a	JM b	JM Veg	Kaltgericht	Salat
Fr 01.10.					
Mo 04.10.					
Di 05.10.					
Mi 06.10.					
Do 07.10.					
Fr 08.10.					
Mo 11.10.					
Di 12.10.					
Mi 13.10.					
Do 14.10.					
Fr 15.10.					
Mo 18.10.					
Di 19.10.					
Mi 20.10.					
Do 21.10.					
Fr 22.10.					
Mo 25.10.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Di 26.10.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Mi 27.10.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Do 28.10.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Fr 29.10.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN

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.)

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.)