

## 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	Salat „Kebab“ <sup>(2,7,g,f,k)</sup> Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	Mini-Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Senf <sup>f</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>(4,j)</sup> mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets <sup>(6,a1)</sup> , mit French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	Baguette „Spezial“ <sup>(a1)</sup> mit Salami <sup>(1,2,3,4,g,i)</sup> , Tomatenbutter <sup>(g)</sup> , Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und Garnitur
Mittwoch	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6)</sup> , Käse <sup>(9)</sup> , mit Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	„American Pancake“ Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Fruchtsoße (Kirschen) <sup>(3,a1,g)</sup>
Donnerstag	Salat Badisch Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen <sup>(2,4,6)</sup> , mit Frenchdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	Baguette <sup>(a1)</sup> „Chicken Nuggets“ <sup>(6,a1)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup <sup>(7)</sup>
Freitag	Römersalat mit Zitronen-Hähnchen frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais mit Honig-Senf-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>	Dönerteller mit Nudeln <sup>(2,7,a1,c,g,f,k)</sup> Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki, frischen Zwiebeln und Nudeln <sup>(a1,c)</sup>
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

01.11.2021

–

30.11.2021



Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/62/63

Fax 0345 1368664


































E-Mail: [bestellung@heideklause-halle.de](mailto:bestellung@heideklause-halle.de)

























[www.heideklause-halle.de](http://www.heideklause-halle.de)



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

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
mo 01.11.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(2,a1,c)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Gemüse, Obst 	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,j)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürz- gurkenwürfeln und Obst 	Rote-Bete-Puffer <sup>(a1)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffel-Sellerie-Püree <sup>(g)</sup> , Obst
di 02.11.	Reissuppe <sup>(l)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün und Pudding <sup>(g)</sup> 	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> 	Blumenkohl-Käse-Knuserstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
mi 03.11.	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Weißbrot <sup>(a1)</sup> 	Fischfilet „Müllerin Art“ <sup>(Hoki)</sup> <sup>(a1,d,g,i)</sup> helle Soße mit Gemüsejulienne <sup>(a1,i)</sup> (Karotten-, Sellerie- und Porreestreifen) und Butterreis <sup>(g)</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost 	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit  -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , Rotkohl-Rohkost
do 04.11.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen	Geflügel-Boulette <sup>(a1,c,g,h)</sup>  mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse, Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln 	Gurkenquark <sup>(g)</sup> mit Dill, Kartoffeln und Obst 
fr 05.11.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> 	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 	Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 
mo 08.11.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse <sup>(l)</sup> und Geflügel- fleisch, dazu Obst 	Deftiges Würzfleisch <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit Risi-Bisi-Reis, dazu Obst 	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit  -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln
di 09.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse- einlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , Vollkornbrot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen 	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Gurkensalat 
mi 10.11.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus 	Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Spinat-Gorgonzola-Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Apfelmus 
do 11.11.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> 	Chicken Nuggets <sup>(6,a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> 	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Milchbrötchen <sup>(2,3,a1,c,g)</sup> Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> 
fr 12.11.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Dinkel-Brötchen <sup>(a1,a3)</sup> 	Seelachs-Nuggets <sup>(a1,c,d,i)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , dazu Quarkspeise <sup>(g)</sup> 	 -Nudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Quarkspeise <sup>(g)</sup> 
mo 15.11.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,5,6)</sup> , dazu Obst 	Rindergulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu Obst 	Broccoli-Nuss-Ecke <sup>(a1,a4,c,Haselnuss)</sup> mit Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> und Naturreis (Vollkorn), dazu Obst 
di 16.11.	Wurstsuppe „Hausschlachte Art“ mit Fadennudeln <sup>(a1,c)</sup> und Suppenklößchen <sup>(2,a1,c,i)</sup> , dazu Pudding <sup>(g)</sup> 	Currywurstgulasch <sup>(2,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Pudding <sup>(g)</sup> 	Ravioli <sup>(a1,g)</sup> gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> , dazu Pudding <sup>(g)</sup> 

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
mi 17.11.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Backfischfilet <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, Kirschkompott 	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit Käse-Petersiliensoße <sup>(a1,g)</sup> , Obst
do 18.11.	Erbsensuppe mit Kasseler- suppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> und Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup> 	Fleischklößchen <sup>(a1,g)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern 	Asia-Gemüsepfanne <sup>(a1,i)</sup> süßsauer mit Quinoa (Inkareis), dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern 
fr 19.11.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst 	Geflügeldinos <sup>(a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Milchnudeln <sup>(a1,c,g)</sup> mit  -Apfelmus
mo 22.11.	Sternchnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, Joghurt <sup>(g)</sup> 	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 	Vegetarische rote Linsensuppe mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a3)</sup> 
di 23.11.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit heißer Erdbeersoße	Schweinegulasch „Szegediner Art“ <sup>(a1)</sup> mit Kartoffeln, dazu Obst 	Eierragout <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffeln und Obst
mi 24.11.	Serbische Bohnensuppe <sup>(l)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Obst 	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup> 	Bio-Tortellini „Verdura“ <sup>(a1)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Obst 
do 25.11.	Tomatensuppe mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Roggenvollkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup> 	Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> 	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Apfelkompott
fr 26.11.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, dazu Dinkel-Brötchen <sup>(a1)</sup> 	Fischfilet vom Kabeljau in Maispanade <sup>(d,g,i)</sup> mit Sauce Bernaise <sup>(c,g,i)</sup> und Butterreis <sup>(g)</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost 	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Rotkohl-Rohkost
mo 29.11.	Reissuppe <sup>(l)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Obst 	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Obst 	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> 
di 30.11.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> , Erbsengemüse mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 	Gemüsecurry <sup>(a1,g)</sup> mit Kokosnussmilch und  -Reis dazu Apfelmus 

# BESTELLSCHEIN

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

	JM a	JM b	JM Veg	Kaltgericht	Salat
Mo 01.11.					
Di 02.11.					
Mi 03.11.					
Do 04.11.					
Fr 05.11.					
Mo 08.11.					
Di 09.11.					
Mi 10.11.					
Do 11.11.					
Fr 12.11.					
Mo 15.11.					
Di 16.11.					
Mi 17.11.					
Do 18.11.					
Fr 19.11.					
Mo 22.11.					
Di 23.11.					
Mi 24.11.					
Do 25.11.					
Fr 26.11.					
Mo 29.11.					
Di 30.11.					

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 SO<sub>2</sub> angegeben; m – Lupinen; n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. (Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.)