

## 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

Weihnachten	22.12.2021 - 08.01.2022
Winter	12.02.2022 - 19.02.2022
Ostern	11.04.2022 - 16.04.2022
Pfingsten	23.05.2022 - 28.05.2022
Sommer	14.07.2022 - 24.08.2022
Herbst	24.10.2022 - 04.11.2022
Weihnachten	21.12.2022 - 05.01.2023

# Salate und Kaltgerichte

jeder Salat und jedes Kaltgericht: 3,50 €

	Salat	Kaltgericht
<b>Montag</b>	Salat „Kebab“ <sup>(2,7,g,f,k)</sup> Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki	Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(4,i)</sup> , Zitronenecke und Garnitur
<b>Dienstag</b>	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets <sup>(6,a1)</sup> , dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> , Remoulade <sup>(3,7,a1,c,g,j)</sup> , Salat, Tomate und Gurke
<b>Mittwoch</b>	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6)</sup> , Käse <sup>(9)</sup> und Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	„Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen“ <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße
<b>Donnerstag</b>	Wintersalat mit gebratenem Bacon <sup>(2,4,6)</sup> Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen und gebratene Baconscheiben <sup>(2,4,6)</sup> mit Croutons <sup>(a1)</sup> und Kräuterdressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Ketchup <sup>(7)</sup> im Baguettebrötchen <sup>(a1)</sup> mit Garnitur
<b>Freitag</b>	Römersalat mit Zitronen-Hähnchen frischer Römersalat, Eisbergsalat, Rote Bete, Tomatenkirschen, Paprika, Mais und Honig-Senf-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>	Dürüm (Weizentortillia) <sup>(2,7,a1,g,f,k)</sup> Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki <sup>(9)</sup> und frischen Zwiebeln
<b>Ihre Salat- und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen (außer an Wochenenden und Feiertagen)</b>		

### 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

01.12.2021

–

31.12.2021
























































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
mi 01.12.	Fischsuppe (Seelachs) <sup>(d,i)</sup> mit Gemüsejulienne <sup>(i)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup> 	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Jagdwurstwürfeln <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
do 02.12.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Obst 	Gebratene Hähnchenbrust „natur“ mit Möhrengemüse, Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln 	Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,a3,i,g)</sup> (aus Soja-eiweiß) und Obst 
fr 03.12.	Kessulgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Fruchtmus 	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Reis, dazu Möhrenrohkost 	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Fruchtmus
mo 06.12.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügel-fleisch, dazu Nachtisch <sup>(g)</sup> 	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,i)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(g)</sup> 	Karottenbratling <sup>(a1,c,g)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn), dazu Nachtisch <sup>(g)</sup> 
di 07.12.	Soljanka „Ukrainische Art“ <sup>(1,2,3,4,5,6,i,j)</sup> mit Bäckerröbchen <sup>(a1,a3)</sup> 	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ <sup>(1,2,4,6,g,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Sauerkraut <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln 	Makkaroni-Spinat-Auflauf <sup>(a1,g)</sup> mit Käse gratiniert und Bohnensalat <sup>(5)</sup> 
mi 08.12.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(e,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> (Schwein und Rind), 1 Scheibe Vollkornbrot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen 	Paprikahähnchen in pikanter Soße <sup>(a1)</sup> mit Tomatenreis und Pfirsichkompott 	 -Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Pfirsichkompott
do 09.12.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup> 	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Pudding <sup>(g)</sup> 	Chinapfanne <sup>(a1,i)</sup> mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) und Couscous <sup>(a1)</sup> , dazu Pudding <sup>(g)</sup> 
fr 10.12.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,j)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup> 	Fischboulette <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Zitronensoße <sup>(a1)</sup> , Reis und Rotkohl-Apfel-Rohkost 	Bunte Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost
mo 13.12.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 	Feines Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Spargel und Kartoffeln, dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 	Knusprige „Minions“ (Kartoffelfiguren) mit buntem Gemüse in holländischer Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , dazu Joghurt <sup>(g)</sup>
di 14.12.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> und Obst 	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Obst 	Chilli sin Carne <sup>(a1)</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Paprika-Rohkost 
mi 15.12.	Quarkbärrchen <sup>(a1,g)</sup> mit Apfelmus	Hänchengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, dazu Apfelmus 	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> ,  -Sauerkraut <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> 
do 16.12.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> 	Panierter Fisch vom Dorsch <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , dazu bunter Salat-Mix 	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,i)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu bunter Salat-Mix

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
fr 17.12.	Weihnachtsnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage und Obst 	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen und Salzkartoffeln 	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und heiße Erdbeer-soße
mo 20.12.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügel-fleisch, dazu Obst 	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit Gemüse-Nudeln <sup>(a1,c)</sup> (Karotten, Erbsen, Mais) und Wackel-Pudding <sup>(3)</sup> 	Vegetarisches Schnitzel <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizen-eiweiß) mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
di 21.12.	Käse-Lauchcreme-Suppe <sup>(a1,g,i)</sup> mit Geflügelklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> und 1 Scheibe Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a3)</sup> 	Currywurst <sup>(2,4,6)</sup> mit Tomaten-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffel-püree <sup>(g)</sup> , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost 	Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup>
mi 22.12.	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,g)</sup> mit saurer Sahne und Bockwurst-würfeln, dazu Obst 	Hähnchen-Cordon-Bleu <sup>(2,4,6,a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse und Kartoffeln 	Pizza „Vegetaria“ <sup>(2,a1,a3,g)</sup> mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken 
do 23.12.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch und Obst 	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweine-hackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst 	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) <sup>(a1,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
fr 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Eierstich <sup>(e)</sup> und Fleischklößchen <sup>(6,a1,c)</sup> , dazu Brat-äpfelkompott mit Zimtnote 	1 Paar Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,i,j)</sup> mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat <sup>(2,4,5,6,i)</sup> (warm) und Bratäpfelkompott mit Zimtnote 	 -Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu Brat-äpfelkompott mit Zimtnote 
mo 27.12.	Geflügelfleischklößchen-suppe <sup>(2,a1,c,i)</sup> mit Vollkorn-nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Gemüse, dazu Obst 	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,5,6,j)</sup> und Obst 	Spinat-Dinkel-Puffer <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffel-Sellerie-Püree <sup>(g)</sup> , dazu Obst
di 28.12.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Pudding <sup>(g)</sup> 	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Gewürzgurken-würfeln <sup>(5)</sup> 	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
mi 29.12.	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch dazu 1 Scheibe Weißbrot <sup>(a1)</sup> 	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) <sup>(a1,d,g,j)</sup> helle Soße mit Gemüsejulienne <sup>(a1,i)</sup> (Karotten-, Sellerie- u. Porreestreifen) und Butterreis <sup>(g)</sup> dazu Rotkohl-Rohkost 	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit  -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> und Rotkohl-Rohkost
do 30.12.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen	Rinderfrikadelle <sup>(6,a1,c)</sup> mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln 	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Obst 
fr 31.12.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> , mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Mandarinen-Kompott 	Party-Bifteki (Rind) <sup>(c,g)</sup> mit mediteraner Soße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Mandarinen-Kompott 	Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Mandarinen-Kompott

# BESTELLSCHEIN

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

	JM a	JM b	JM Veg	Kalt-gericht	Salat
Mi 01.12.					
Do 02.12.					
Fr 03.12.					
Mo 06.12.					
Di 07.12.					
Mi 08.12.					
Do 09.12.					
Fr 10.12.					
Mo 13.12.					
Di 14.12.					
Mi 15.12.					
Do 16.12.					
Fr 17.12.					
Mo 20.12.					
Di 21.12.					
Mi 22.12.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Do 23.12.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Fr 24.12.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Mo 27.12.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Di 28.12.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Mi 29.12.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Do 30.12.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Fr 31.12.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN

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.

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