

## 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	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
Winter	06.02.2023 - 11.02.2023

# Salate und Kaltgerichte

jeder Salat und jedes Kaltgericht: 3,70 €

	Salat	Kaltgericht
Montag	Salat „Vier-Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> auf Kartoffelsalat <sup>(d,i)</sup> mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Gnocchisalat <sup>(c)</sup> mit frischer Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Zwiebel, Rucola, dazu Honig-Senf-Dressing <sup>(c,i,j)</sup>	Baguette „Barbecue“ <sup>(a1)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak <sup>(a1,i)</sup> , Salat, Gewürz gurke <sup>(4,5)</sup> und Barbecue-Sauce <sup>(i,j)</sup>
Mittwoch	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6)</sup> , Käse <sup>(g)</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	Wintersalat mit gebratenem Bacon <sup>(2,4,6)</sup> Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarinen-Orangen und gebratene Baconscheiben <sup>(2,4,6)</sup> , Croutons <sup>(a1)</sup> mit Kräuter dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	Baguette <sup>(a1)</sup> mit Eischeiben <sup>(c)</sup> , Senfbutter <sup>(g,i)</sup> und Gewürz gurke <sup>(5)</sup>
Freitag	Salat Badisch Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen <sup>(2,4,6)</sup> mit French dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>	„Geflügeldöner“ <sup>(2,7,a1,g,i,k)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße 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

01.02.2022

–

28.02.2022



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)



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

EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
di 01.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>1</sup> mit Eierstich <sup>6,9</sup> und Fleischklößchen <sup>2,a1,c</sup> (Schwein und Rind), dazu 1 Scheibe Vollkornbrot <sup>(a1,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Rindergulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Joghurt <sup>g</sup>	Blumenkohlröschen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Kartoffeln und Joghurt <sup>g</sup>
mi 02.02.	Soljanka „Ukrainische Art“ <sup>(1,2,3,4,5,6,i,j)</sup> mit 1 Bäckerbrötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Bauernroulade <sup>(a1,c,f,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse und Kartoffeln	BIÖ-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Fruchtcocktail <sup>3</sup>
do 03.02.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup>	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Pudding <sup>g</sup>	Chinapfanne <sup>(a1,t)</sup> mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) und Couscous <sup>(a1)</sup> dazu Obst
fr 04.02.	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 Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
mo 07.02.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Joghurt <sup>g</sup>	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse 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 08.02.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> und Obst	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,j)</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, dazu Vollkorn-Natur-Reis und Weißkohl-Paprika-Rohkost
mi 09.02.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hähnchenkebab in pikanter Soße <sup>(a1)</sup> mit Tomatenreis und Apfelmus	Quorn-Bratwurst <sup>c</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , BIÖ-Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>
do 10.02.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch und 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot <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
fr 11.02.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischinlage und Pfirsichkompott	Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
mo 14.02.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>3</sup>	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 15.02.	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>	Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Quarkspeise <sup>g</sup>	Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup>
mi 16.02.	Vanillepuddingsuppe <sup>g</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g)</sup>	Chicken Nuggets <sup>(6,a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Obst

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
do 17.02.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Marillenknödel <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Aprikosenfüllung und Vanillesoße <sup>g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
fr 18.02.	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,g)</sup> mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(3,c,g)</sup> (kalt) und Kartoffeln, dazu Obst	BIÖ-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln und Obst
mo 21.02.	Geflügelfleischklößchen-suppe <sup>(2,a1,c,i)</sup> mit Vollkornnudeln <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> , dazu Obst	Rote-Bete-Puffer <sup>(a1)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffel-Sellerie-Püree <sup>g</sup> , dazu Obst
di 22.02.	Reissuppe <sup>g</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Pudding <sup>g</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
mi 23.02.	Milchreis <sup>g</sup> mit heißen Kirschen	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Käse-Petersiliensoße <sup>(a1,g)</sup> und Butterreis <sup>g</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit BIÖ-Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> und Rotkohl-Rohkost
do 24.02.	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu 1 Scheibe Weißbrot <sup>(a1)</sup>	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 25.02.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot <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> und Joghurt <sup>g</sup>
mo 28.02.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse <sup>g</sup> und Geflügelfleisch, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>	Deftiges Würzfleisch <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit Risi-Bisi-Reis, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit BIÖ-Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln, Pfannkuchen <sup>(a1,c,g)</sup>

# BESTELLSCHEIN

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

	JM a	JM b	JM Veg	Kalt-gericht	Salat
Di 01.02.					
Mi 02.02.					
Do 03.02.					
Fr 04.02.					
Mo 07.02.					
Di 08.02.					
Mi 09.02.					
Do 10.02.					
Fr 11.02.					
Mo 14.02.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Di 15.02.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Mi 16.02.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Do 17.02.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Fr 18.02.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Mo 21.02.					
Di 22.02.					
Mi 23.02.					
Do 24.02.					
Fr 25.02.					
Mo 28.02.					

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

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.)

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