

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

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: 3,70 €

	Salat	Kaltgericht
Montag	Bunter Salat mit Thunfisch^d Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch ^d , Dill und Kräuter dressing ^{c,g,i,j}	Gebratene Geflügelboulette^{a1,c} dazu Kartoffelsalat ^{d,j} mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag	Griechischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven ^{geschwärzt} , rote Zwiebel, Balkankäse und Kräuter dressing ^{c,g,i,j}	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel ^{a1,c} , Remoulade ^{g,7,a1,c,g,i} , Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^{2,4,6} , Käse ^g , mit Joghurt dressing ^{c,g,i,j}	Milchreis^g mit Pfirsich-Mango-Soße ^{a1}
Donnerstag	Salat „Vier-Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuter dressing ^{c,g,i,j}	Baguette^{a1} „Hot Dog“ mit Würstchen ^{1,2,4,6,g} Ketchup ⁷ , Senf ^l , Gewürzgurke ^{4,7} und Röstzwiebeln ^{a1}
Freitag	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^{2,4,6,f} , Selleriestreifen ^{7,i} , Porree, Ei ^c und mit Joghurt dressing ^{c,g,i,j}	Wrap (Weizentortilla)^{a1} gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^g
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

01.01.2022

–

31.01.2022



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-Landwirtschaft

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
mo 03.01.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüse ⁽⁶⁾ und Geflügelfleisch, dazu Obst	Deftiges Würzfleisch ^(a1,a3,g,i) mit Risi-Bisi Reis, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 04.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu 1 Scheibe Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Vegetarische Nudellasagne Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,i) , Paprika, Creme Fraiche ^(g) und Käse ^(g) überbacken, dazu Gurkensalat
mi 05.01.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Mildes Chili Con Carne ^(a1,i) (Rindfleisch, Kidney Bohnen, Mais) mit Reis ^(g) und Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 06.01.	Heilige drei Könige		
fr 07.01.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu 1 Dinkel-Brötchen ^(a1,a3)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,c,d,j) mit Dillsoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Quarkspeise ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Quarkspeise ^(g)
mo 10.01.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,5,6) , dazu Obst	Rindergulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) und Obst	Mais-Lauch-Rösti ^(c,g) mit Rahmsoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn), dazu Obst
di 11.01.	Cremige Spargel-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(c) und Pudding ^(g)	Currywurstgulasch ^(2,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Pudding ^(g)	Cannelloni ^(a1,c,g) (gefüllt mit Ricottakäse und Blattspinat) und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Pudding ^(g)
mi 12.01.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Kirschkompott	Vollkornnudeln ^(a1) mit Spinat-Gorgonzola-Soße ^(a1,g) und Kirschkompott
do 13.01.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) und 1 Scheibe Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Fleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) „süßsauer“ mit Naturreis (Vollkorn) und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
fr 14.01.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit -Apfelmus
mo 17.01.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Joghurt ^(g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,4,6) , dazu Joghurt ^(g)	Vegetarische rote Linsensuppe mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und 1 Scheibe Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)
di 18.01.	Hefeklößche ^(a1,c,g) mit Schokoladensoße ^(3,g)	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst	Vegane Gehacktesstippe ^(5,a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Obst

	Junior Menü a	Junior Menü b	Junior Menü vegetarisch
mi 19.01.	Serbische Bohnensuppe ⁽⁶⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini „Verdura“ ^(a1) (mit Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße ^(a1) , dazu Obst
do 20.01.	Tomatensuppe mit Nudeln ^(a1,c) und Geflügelwursteinlage ^(2,4,6) , dazu 1 Scheibe Roggen-Vollkorn-Brot ^(a1,a2)	Putengeschnetzeltes ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffeln	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Apfelmus
fr 21.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer und 1 Dinkel-Brötchen ^(a1)	Fischfilet vom Kabeljau in Maispanade ^(d,g,i) mit Sauce Bernaise ^(c,g,i) und Butterreis ^(g) , dazu Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Rotkohl-Rohkost
mo 24.01.	Reissuppe ⁽⁶⁾ 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 25.01.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Blumenkohl Gemüse mit Soße ^(a1) und Kartoffeln	Gemüsecurry ^(a1,g) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus
mi 26.01.	Fischsuppe (Seelachs) ^(d,i) mit Gemüsejulienne ⁽⁶⁾ 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 27.01.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und Obst	Geflügelhack-Ribsteak ^(a1,c,i) mit Erbsengemüse, Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,a3,f,g,i) (aus Soja-eiweiß) und Obst
fr 28.01.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtmus	Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Reis und Möhrenrohkost	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtmus
mo 31.01.	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)

BESTELLSCHEIN

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

	JM a	JM b	JM Veg	Kaltgericht	Salat
Mo 03.01.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Di 04.01.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Mi 05.01.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Do 06.01.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Fr 07.01.	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN	FERIEN
Mo 10.01.					
Di 11.01.					
Mi 12.01.					
Do 13.01.					
Fr 14.01.					
Mo 17.01.					
Di 18.01.					
Mi 19.01.					
Do 20.01.					
Fr 21.01.					
Mo 24.01.					
Di 25.01.					
Mi 26.01.					
Do 27.01.					
Fr 28.01.					
Mo 31.01.					

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.)