

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“ auseinandergesetzt, 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.



ONLINEBESTELLUNG

bestellung@heideklause-halle.de/mobil

Heideklause

Jetzt neu!
Web-Bestell-App!



HIER FINDEN SIE UNSERE BESTELL-APP

Biosiegel

So erkennen Sie unsere **BIO**-Kennzeichnung:









Wo **BIO** drauf steht, ist auch **BIO** drin. Mit der **BIO**-Komponente, die mit dem **BIO**-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.

Ferien Sachsen-Anhalt

Ostern	25.03.2024 - 30.03.2024	Herbst	30.09. - 12.10.2024/01.11.2024
Pfingsten	21.05.2024 - 24.05.2024	Weihnachten	23.12.2023 - 04.01.2025
Sommer	24.06.2024 - 03.08.2024	Winter	27.01.2025 - 31.01.2025

Salate & Kaltgerichte


jeder Salat und jedes Kaltgericht: 4,95 €

	Kaltgericht	Salat
Montag	Fischstäbchen ^(a1,d) auf Kartoffelsalat ^(3,4,i) "Essig & Öl", dazu Zitronenecke und Garnitur 	Salat Badisch Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen ^(2,4,6) mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) 
Dienstag	Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salamij ^(1,2,3,4,g,i) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur 	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen nuggets ^(6,a1) mit French-Dressing ^(c,g,i,j) 
Mittwoch	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Schokosoße ^(g)	Salat Provençal frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Bacon ^(2,4,6) gebratener grüner Spargel, dazu Kräuter dressing ^(c,i,j) 
Donnerstag	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) mit Nudelsalat ^(5,a1,c,g,i) "Essig & Öl" und Garnitur 	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse ^(g) mit Joghurt dressing ^(c,g,i,j) 
Freitag	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,ht) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln 	Gnocchisalat ^(c) mit frischer Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Zwiebel, Rucola, dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,i,j)

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 Speiserherstellung 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 Ökotropologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Junior Menü

01.04.2024 - 30.04.2024



Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/63

Fax 0345 1368664

E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de

www.heideklause-halle.de



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
mo 01.04.	Ostermontag	<i>Liebe Grüße zum Ostermontag</i>	
di 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und Dessert Monte ^(g,h,2)	Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,i) dazu Dessert Monte ^(g,h,2)	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und Dessert Monte ^(g,h,2)
mi 03.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^(g)	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
do 04.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch und hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Grüne Tortellini (mit Gemüsefüllung) ^(a1,c,g,i) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)
fr 05.04.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Pfirsichkompott	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegesmack und Pfirsichkompott
mo 08.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Wackelpudding ⁽³⁾	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegesmack)
di 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Apfelmus	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Zucchini, Möhren, Erbsen) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 10.04.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,5,6,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst
do 11.04.	Vanillepuddingsuppe ^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 12.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Monsterbacke-Joghurt ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Monsterbacke-Joghurt ^(g)	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und Monsterbacke-Joghurt ^(g)

mo 15.04.	Geflügelfleischklößchensuppe mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Süßkartoffeltaschen ^(a1,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g)
di 16.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
17.04. VEGGIE DAY	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Überbackene Grüne Tortellini (mit Gemüsefüllung) ^(a1,c,g,i) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
do 18.04.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch und Rote Beete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rote Beete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) und Rote Beete ⁽⁵⁾
fr 19.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Mango-Joghurt ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Mango-Joghurt ^(g)	Gurkenquark ^(g) mit Dill und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^(g)
mo 22.04.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille-Pudding ^(g)	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille-Pudding ^(g)	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 23.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln und Apfelmus
mi 24.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) und Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
do 25.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit Milchbrötchen ^(2,3,a1,c,g)
fr 26.04.	Gulaschsuppe (vom Schwein) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Seelachs-Nuggets ^(5,6,a1,d,g) mit Dillsauce ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Fruchtzwerg ^(g)
mo 29.04.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Gemüse-Kokos-Pfanne ^(a1,g) (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten) mit -Quinoa (Inkareis)
di 30.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) mit Kartoffeln und Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne "süß-sauer" ^(a1,i) mit Naturreis (Vollkorn) und Gurkensalat

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung!
 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; h1 – Mandeln; h2 – Haselnüsse; h3 – Walnüsse; h4 – Cashewnüsse; h5 – Pecannüsse; h6 – Paranüsse; h7 – Pistazien; h8 – Macadamia- oder Queensland-Nüsse; 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.)

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.04. – 05.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
08.04. – 12.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
15.04. – 19.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
22.04. – 26.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
29.04. – 30.04.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					

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

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