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.

ONLINEBESTELLUNG

bestellung-heideklause-halle.de/mobil

heideklause

Jetzt neu! Web-Bestell-App!

HIER FINDEN SIE UNSERE BESTELL-APP

ZUR 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 mit Kartoffelsalat(3,4,j "Essig & Öl" und Garnitur	**Chefsalat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken(2,4,6,f, Käse und Joghurtdressing(c,g,i,j
Dienstag	**Baguette**(a1 **"Hot Dog"** mit Würstchen(1,2,4,6,g, Ketchup(7, Senf(j, Gewürzgurke(4,7 und Röstzwiebeln(a1	**Pasta-Salat** Nudeln mit getrockeneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radiccio), dazu Honig-Senf-Dressing(c,i,j
Mittwoch	**"Süßes Allerlei" aus verschieden gefüllten Eierkuchen**(a1,c,g (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße(g	**Salat "Rapunzel"** Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfel(2,4,6, Paprika auf Feld- und Eisbergsalat mit Frenchdressing(c,g,i,j
Donnerstag	**Baguette "Barbecue"**(a1 gefüllt mit gebratenem Rib-Steak(2,a1,a3,j, Salat, Gewürzgurke(4,5 und Barbecue-Sauce(i,j	**Amerikanischer Salat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets(6,a1 und French-Dressing(c,g,i,j
Freitag	**Wrap (Weizentortillia)**(a1 gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais, Paprika und Joghurt-Honig-Marinade(g	**"Sommersalat"** Mozzarella(g, Salatmix mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Rucola, Tomate, Nektarine, Schinkenspeck(2,4,6 und Joghurtdressing(c,g,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 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.

Junior Menü

01.07.2024 – 31.07.2024

heideklause

Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle
Tel. 0345 1368661/63
Fax 0345 1368664
E-Mail: bestellung@heideklause-halle.de
www.heideklause-halle.de

DE ST 00113 EG
Identitätskennzeichnung für die EU-Zulassung gemäß der VO (EG) Nr. 853/2004

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Bio Grünstempel-Ökoprüfstelle
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
01.07. Veggie Day	**Tomatensuppe** mit Ebly[a1] (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	**Rührei**[c,g] mit Spinat[a1] und Salzkartoffeln, dazu Obst	**Kichererbsen-Gemüse-Curry**[a1,g] und Couscous[a1], dazu Obst
di 02.07.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Vanillesoße[g], dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Schichtkohl mit Schweinefleisch**[a1] und Kartoffelpüree[g], dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Bunte Nudeln**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und hausgemachte Quarkspeise[g]
mi 03.07.	**Karotten-Süßkartoffel-Suppe**[a1] mit Ingwer, dazu Rote Bete[5]	**Königsberger Klopse**[a1,c] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, dazu Rote Bete[5]	**Bio-Tortellini "Verdura"**[a1] mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße[a1], dazu Rote Bete[5]
do 04.07.	**Graupensuppe**[a3,i,j] mit Rauchfleisch[2,4,6] und Rotkohl-Rohkost	**Schweinegulasch**[a1] mit Spirelli[a1,c], dazu Rotkohl-Rohkost	**Pancakes**[a1,c,g] (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
fr 05.07.	**Sternchennudelsuppe**[a1,c,i] mit Rindfleisch und Monte[g,h2]	**Fischli**[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffeln, dazu Monte[g,h2]	**Vegetarische Erbsensuppe**[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte[g,h2]
mo 08.07.	**Reissuppe**[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot[a1,a2]	**Spirelli**[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[2,3,4,6]	**Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella"**[g] mit cremiger Tomaten-Käse-Soße[a1,g]
mdii 09.07.	**Milchreis**[g] mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	**Schweineschnitzel**[a1,c], mit Erbsengemüse[a1], Soße[a1] und Kartoffeln, dazu Apfelmus	**Süßkartoffelcurry**[a1,g,i] und Bio-Reis, dazu Apfelmus
mi 10.07.	**Möhren-Kohlrabi-Eintopf**[a1] mit Schweinefleisch, dazu Fruchtjoghurt[g]	**Gehacktesstippe**[5,a1] mit Paprika und Gewürzgurken-würfel[5], dazu Kartoffelpüree[g] und Fruchtjoghurt[g]	**1 Germknödel mit Kirschfüllung**[a1,c,g] und Vanillesoße[g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
do 11.07.	**Grüner Erbseneintopf**[a1,i] mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6]	**Gebratene Hähnchenbrust natur** mit Möhrengemüse[a1], Geflügelsoße[a1] und Salzkartoffeln	**Vollkornnudeln**[a1] mit vegetarischer Gemüse-Bolognese[a1,g,i]
fr 12.07.	**Kesselgulaschsuppe**[2,4,6] (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], dazu Erdbeerkompott	**Fruchtiges Hühnchencurry** Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße[a1] mit Nudeln[a1,c] und Erdbeerkompott	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Erdbeerkompott
mo 15.07.	**Nudelsuppe**[a1,i] mit buntem Gemüse, Geflügel-fleisch und Vollkornnudeln, dazu Obst	**Bauerngulasch**[1,2,3,4,5,6,a1,j] mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln[5], Kartoffelpüree[g] und Obst	**Gemüse-Köttbullar**[c] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße[a1] und Vollkornnudeln[a1]
di 16.07.	**Soljanka "Ukrainische Art"**[2,4,6,7,a1] mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen[a1,a3]	**Rostbratwurst "Nürnberger Art"**[6,g,i,j] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	**Vegetarischer Auflauf "Lasagne Art"**[a1,a3,c,f,g,i] mit Sojabolognese (Sojaeiweis), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat
mi 17.07.	**Hefeklöße**[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[g]	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	**Veganer Schichtkohl**[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 18.07.	**Lasagnesuppe**[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot[a1,a2] mit Sonnenblumenkernen	**Bauernroulade**[a1,j] mit Soße[a1,j], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln	**Bio-Nudeln**[a1] mit Broccoli-Käse-Soße[a1,g]
fr 19.07.	**Kartoffelsuppe**[a1,i] mit Jagdwurstwürfel[1,2,4,6,j] und Joghurt Fruchtzwerg[g]	**Backfischfilet**[a1,c,d,j] mit Gurken-Remouladen-Soße[7,a1,c,g,j] (kalt) und Kartoffeln	**Bunte Nudelpfanne**[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Blu-menkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], dazu Joghurt Fruchtzwerg[g]
mo 22.07.	**Altmärkische Hochzeitssuppe**[i] mit Eierstich[c,g] und Fleischklößchen[c], (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot[a1,a2] mit Sonnenblumenkernen	**Buntes Hühnerfrikassee**[a1,a3,i] mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst	**Vegetarische Frühlingsrollen**[a1,f,i,j] mit Chinagemüse in Sojasauce[a1,f,i] und Reis
di 23.07.	**Weiße Bohnensuppe** mit Rauchfleisch[2,4,6,i], dazu bunter Salat-Mix	**Panierte Jagdwurstscheibe**[2,4,6,a1,c,j] mit Gabelspaghetti[a1,c] und Tomatensoße[a1], dazu bunter Salat-Mix	**Chilli con Patata** (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Kidney Bohnen), dazu bunter Salat-Mix
mi 24.07.	**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], Bio-Möhrengemüse[a1,i] und Kartoffelpüree[g]
do 25.07.	**Möhreneintopf**[a1] mit Schweinefleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki)**[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1] und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise[g]	**Buntes Eierragout**[a1,c] und Kartoffeln, dazu hausgemachte Quarkspeise[g]
fr 26.07.	**Fadennudelsuppe**[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, dazu Pfirsichkompott	**Schweinebraten** mit Soße[a1,j], grünen Bohnen[a1] und Salzkartoffeln	**Grießbrei**[a1,g] mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
mo 29.07.	**Eierstichsuppe**[a1,c,g,i] mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding[3]	**Würstchengulasch**[2,4,6,a1] und Kartoffelpüree[g] dazu Wackelpudding[3]	**Mini-Germknödel "schwarz & weiß"** (zweifarbig mit Schokolade)[a1,g] und Vanillesoße[g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 30.07.	**Eierkuchen**[a1,c,g] mit Apfelmus	**Hörnchennudeln**[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], dazu Apfelmus	**Bunte Reispfanne**[a1,c] NEU mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], dazu Apfelmus
mi 31.07.	**Kartoffelsuppe**[1,2,3,4,6,a1,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	**Geflügelschnitzel**[a1,c] mit Soße[a1], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	**Rote Linsen-Bolognese**[a1,i] mit Vollkornnudeln[a1] und Obst

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung! · vegan · Schweinefleisch · Rindfleisch · Hühnerfleisch · Fisch

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, h 6 – 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 SO_2 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
01.07. – 05.07.2024					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	F	E	R	E	N
DO	F	E	R	E	N
FR	F	E	R	E	N
08.07. – 12.07.2024					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	F	E	R	E	N
DO	F	E	R	E	N
FR	F	E	R	E	N
15.07. – 19.07.2024					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	F	E	R	E	N
DO	F	E	R	E	N
FR	F	E	R	E	N
22.07. – 26.07.2024					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	F	E	R	E	N
DO	F	E	R	E	N
FR	F	E	R	E	N
29.07. – 31.07.2024					
MO	F	E	R	E	N
DI	F	E	R	E	N
MI	F	E	R	E	N
DO					
FR					

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

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