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	**Gebratene Boulette**(a1,c,g,j mit Kartoffelsalat(3,4,j "Essig & Öl" und Garnitur	**Amerikanischer Salat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets(6,a1 und French-Dressing(c,g,i,j
Dienstag	**Baguette „Spezial"**(a1 mit Salami(1,2,3,4,g,j, Tomatenbutter(g, Gewürzgurke(5 und Garnitur	**Pasta-Salat** Nudeln mit getrockeneten Tomaten und Mozzarellabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radiccio), dazu Honig-Senf-Dressing(c,i,j
Mittwoch	**„American Pancake"** Pfannkuchen(a1,c,g mit Schokosoße(g	**Chefsalat** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken(2,4,6,f, Käse und Joghurtdressing(c,g,i,j
Donnerstag	**Gebratene Currywurst**(2,4,6,i,j mit Curry-Ketchup(7, Nudelsalat(5,a1,c,g,j "Essig & Öl" und Garnitur	**Salat "Vier-Jahreszeiten"** Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill und Kräuterdressing(c,g,i,j
Freitag	**Dürüm (Weizentortillia)**(2,7,a1,g,f,k Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki(g und frischen Zwiebeln	**Pikanter Schichtsalat** Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken(2,4,6,f, Selleriestreifen(7,j, Porree, Ei(c 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

01.08.2024 – 31.08.2024

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
do 01.08.	**Vanillepuddingsuppe**(g mit Zwieback(a1,a3,g,f	**Jägerschmaus**(a1,i (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti(a1,c und Möhren-Rohkost	**Vegane Klopse "Königsberger Art"**(a1,j (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße(a1 und Kartoffeln
fr 02.08.	**Grüne Bohnensuppe**(a1 mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke(g	**Jumbo-Fischstäbchen**(a1,d mit Kräutersoße(a1 und Püree(g, dazu Monsterbacke(g	**Bio-Blumenkohl in Soße**(a1,g,i mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke(g
mo 05.08.	**Geflügelfleischklößchensuppe**(a1 mit Vollkornudeln(a1 und Gemüse	**Spirelli**(a1,c und Tomatensoße(a1 mit Würstchenwürfeln(1,2,4,6,j	**Buntes Gemüsefrikassee**(a1,a3,g,i (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) mit Kartoffeln
di 06.08.	**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
07.08. Veggie Day	**Milchreis**(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	**Eieromelette**(c,g mit Spinat(a1 und Kartoffeln, dazu Apfelmus	**Grüne Tortellini** mit Gemüsefüllung(a1,c,g,i und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße(a1, dazu Apfelmus
do 08.08.	**Wirsingkohleintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Rote Bete(5	**Königsberger Klopse**(a1,c mit Kapernsoße(a1,g und Kartoffeln, dazu Rote Bete(5	**Bunte Nudeln**(a1,c mit Bio-Broccoli-Soße(a1,g,i, dazu Rote Bete(5
fr 09.08.	**Linsensuppe**(a1,i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt(g	**Hähnchengulasch**(a1 mit Nudeln(a1,c und Fruchtjoghurt(g	**Pikanter Schnittlauchquark**(g mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt(g
mo 12.08.	**Buchstabennudelsuppe**(a1,c,i mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille-Pudding(g	**Nudeln**(a1,c **mit Käse-Schinken-Soße**(2,4,6,a1,g (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille-Pudding(g	**Eipatty**(c,g,i mit Bio-Spinat(a1,i und Salzkartoffeln
di 13.08.	**Erbsensuppe** mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i, dazu 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
mi 14.08.	**Eierkuchen**(a1,c,g mit Apfelmus	**Schmorgurkenpfanne**(a1,j mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree(g, dazu Apfelmus	**Käsespätzle**(a1,c,g mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 15.08.	**Würzige Gyrossuppe**(a1,g mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Rotkohl-Rohkost	**Geflügelfleischklößchen**(a1,c,j in fruchtiger Tomatensoße(a1 und Nudeln(a1,c, dazu Rotkohl-Rohkost	**Schoko-Grießbrei**(a1,g mit Milchbrötchen(2,3,a1,c,g

	A	B	V
fr 16.08.	**Gulaschsuppe** (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu Fruchtzwerg(g	**Seelachs-Nuggets**(5,6,a1,d,g mit Dillsoße(a1 und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg(g	**Vollkornnudeln**(a1 mit fruchtiger Tomatensoße(a1 und Fruchtzwerg(g
mo 19.08.	**Kartoffelsuppe "Sächsische Art"**(a1,i mit Suppengrün und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,a1,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), dazu Bio-Quinoa (Inkareis)
di 20.08.	**Nudelsuppe**(a1,c,i mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot(a1,a2	**Geflügeldinos**(2,a1,a2,i mit Soße(a1, buntem Gemüse(a1 (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	**Süße Lasagne** Nudeln(a1,c überbacken mit Vanillesoße(g und Kirschen
mi 21.08.	**Grießbrei**(a1,g mit Kirschkompott	**Hähnchenbruststreifen** in heller Soße(a1,g mit Erbsen und Nudeln(a1,c, dazu Kirschkompott	**Vegetarisches Gemüse-schnitzel**(a1,c,g,i (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße(a1 und Naturreis (Vollkorn)
do 22.08.	**Linsensuppe**(a1,i mit Rauchfleisch(2,4,6 und Gurkensalat	**Gekochte Eier**(c in Senfsoße(a1,j und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	**Asia-Gemüsepfanne**(a1,i **"süß-sauer"** mit Vollkornnudeln(a1, dazu Gurkensalat
fr 23.08.	**Möhreneintopf**(a1 mit Schweinefleisch, dazu Obst	**Backfischfilet**(a1,c,d,j mit Kräutersoße(a1 und Reis, dazu Obst	**Ravioli**(a1,c,g (gefüllt mit Käse und Spinat) und Schnittlauchsoße(a1, dazu Obst
mo 26.08.	**Tomatensuppe** mit Reisnudeln(a1,c und Kräutern, dazu Obst	**Gehacktesklößchen**(a1,c,j mit Spinat(a1, Bratensoße(a1,j und Salzkartoffeln	**Chinapfanne**(a1,f,i mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) und Couscous (a1, dazu Obst
di 27.08.	**Hefeklöße**(a1,c,g mit Vanillesoße(g und hausgemachte Quarkspeise(g	**"Rouladentopf"**(2,4,5,6,a1,j (zartes Rind-**fleisch** mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree(g, dazu hausgemachte Quarkspeise(g	**Bunte Nudeln**(a1,c mit Tomatensoße(a1 und hausgemachte Quarkspeise(g
mi 28.08.	**Linsen-Curry-Suppe** mit Hühnchen(a1,i,g, 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 29.08.	**Graupensuppe**(a3,i,j mit Rauchfleisch(2,4,6, dazu Rotkohl-Rohkost	**Schweinegulasch**(a1 mit Gabelspaghetti(a1,c, dazu Rotkohl-Rohkost	**Pancakes**(a1,c,g (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Apfelkompott
fr 30.08.	**Sternchennudelsuppe**(a1,c,i mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding(g,h2	**Fischli**(a1,d mit Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding(g,h2	**Vegetarische Erbsensuppe**(i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding(g,h2

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
01.08. – 02.08.2024					
MO					
DI					
MI					
DO	FERIEN				
FR	FERIEN				
05.08. – 09.08.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
12.08. – 16.08.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
19.08. – 23.08.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
26.08. – 30.08.2024					
MO					
DI					
MI					
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.)