

### Mehr Transparenz für Sie durch Informationen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt durch unsere Lieferanten hinzugefügt wurden.

Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Haus nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen 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
<b>Montag</b>	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> auf Kartoffelsalat <sup>(d,i)</sup> mit Mayonnaise und Garnitur	Salat "Egg & Cheese" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
<b>Dienstag</b>	"Baguette „Barbecue“ <sup>(a1)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak <sup>(2,a1,a3,j)</sup> , Salat, Gewürzgurke <sup>(d,5)</sup> und Barbecue-Sauce <sup>(f,i)</sup>	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets <sup>(6,a1)</sup> und French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
<b>Mittwoch</b>	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Pfirsich-Mango-Soße <sup>(a1)</sup>	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken <sup>(2,4,6,f)</sup> , Käse und Joghurt dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
<b>Donnerstag</b>	Baguette <sup>(a1)</sup> "Chicken Nuggets" <sup>(6,a1)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup <sup>(7)</sup>	Salat "Rapunzel" Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfeln <sup>(2,4,6)</sup> und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat, dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>
<b>Freitag</b>	Cheeseburger <sup>(3,4,a1,c,g,i,k)</sup> Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing	Herbstsalat <b>NEU</b> Mariniertes Spitzkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen <sup>(h)</sup> und gebratenen Bacon <sup>(2,4,6)</sup> auf Salatvariation mit Honig-Senf-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup>

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

# Junior Menü

01.10.2024 - 31.10.2024



Zscherbener Landstraße 13 · 06126 Halle

Tel. 0345 1368661/63

Fax 0345 1368664

E-Mail: [bestellung@heideklause-halle.de](mailto:bestellung@heideklause-halle.de)

[www.heideklause-halle.de](http://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
di 01.10.	Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Rührei <sup>c,g</sup> mit Spinat <sup>a1</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>a1,c,g,i</sup> und fruchtiger Tomaten- Basilikum-Soße <sup>a1</sup> , dazu Apfelmus
mi 02.10.	Reissuppe <sup>i</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot <sup>a1,a2</sup>	Gehacktesstippe <sup>5,a1</sup> mit Paprika und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Gewürzgurke <sup>5</sup>	Blumenkohl-Käse- Knusperstern <sup>a1,c,g,i</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>a1,c,g,i</sup> und Kartoffeln
do 03.10.	Tag der deutschen Einheit		
fr 04.10.	Linsensuppe <sup>a1,i</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtyoghurt <sup>g</sup>	Hähnchengulasch <sup>a1</sup> mit Nudeln <sup>a1,c</sup> und Fruchtyoghurt <sup>g</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>g</sup> mit Kartoffeln und Fruchtyoghurt <sup>g</sup>
mo 07.10.	Buchstabennudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding mit Vanillegeschmack <sup>g</sup>	Nudeln <sup>a1,c</sup> mit Käse-Schinken- Soße <sup>2,4,6,a1,g</sup> (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding mit Vanillegeschmack <sup>g</sup>	Eipatty <sup>c,g,i</sup> mit Bio-Spinat <sup>a1,i</sup> und Salzkartoffeln
di 08.10.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch <sup>2,4,6,i</sup> , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a1</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , Rotkohl <sup>7</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln <sup>a1,c</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>a1,a3,f,i</sup> , Paprika und Creme Fraiche <sup>g</sup> , dazu Obst
mi 09.10.	Eierkuchen <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>a1,i</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Apfelmus	Käsespätzle <sup>a1,c,g</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 10.10.	Würzige Gyrossuppe <sup>a1,g</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößchen <sup>a1,c,i</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> und Nudeln <sup>a1,c</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost	Maisgrießbrei <sup>g</sup> <b>NEU</b> mit heißen Erdbeeren
fr 11.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>a1,a3,i</sup> , dazu Fruchtzweig <sup>g</sup>	Seelachs-Nuggets <sup>5,6,a1,d,g</sup> mit Dillsoße <sup>a1</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtzweig <sup>g</sup>	Reisnudelpfanne <sup>a1</sup> <b>NEU</b> mit Ei <sup>c</sup> , Gemüse und RahmsöÙe <sup>a1,g</sup> , dazu Fruchtzweig <sup>g</sup>
mo 14.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" <sup>a1,i</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>1,2,3,4,6,i,j</sup>	Currywurstgulasch <sup>1,2,3,4,6,a1,i,j</sup> mit TomatensoÙe und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Blumenkohl-Mango- Kichererbsen-Curry <sup>a1,g</sup> mit Bio-Quinoa (Inkareis)
di 15.10.	Nudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkornbrot <sup>a1,a2</sup>	Chicken Nuggets <sup>6,a1,i</sup> mit SoÙe <sup>a1</sup> , buntem Gemüse <sup>a1</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln <sup>a1,c,g</sup> mit Bio-Apfelmus

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8 - natürliche Aromen - Kennzeichnungspflichtige Allergene: (a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (b - Krebstiere\*; (c - Eier\*; (d - Fisch\*; (e - Erdnüsse\*; (f - Sojabohnen\*; (g - Milch\*; (h1 - Mandeln\*, (h2 - Haselnüsse\*, (h3 - Walnüsse\*, (h4 - Cashewnüsse\*, (h5 - Pecannüsse\*, (h6 - Paranüsse\*, (h7 - Pistazien\*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse\*, (i - Sellerie\*; (j - Senf\*; (k - Sesam\*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine\*; (n - Weichtiere\* \*) = oder Erzeugnisse (Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.)

	A	B	V
mi 16.10.	Grießbrei <sup>a1,g</sup> mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller SoÙe <sup>a1,g</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>a1,c</sup> , dazu Kirschkompott	Karottenbratling <sup>a1,c,i,k</sup> mit DillsoÙe <sup>a1</sup> und Naturreis (Vollkorn)
do 17.10.	Linsensuppe <sup>a1,i</sup> mit Rauchfleisch <sup>2,4,6</sup> und Gurkensalat	Gekochte Eier <sup>c</sup> in SenfsoÙe <sup>a1,i</sup> und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Quorn-Gulasch <sup>a1,c</sup> (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln <sup>a1</sup> , dazu Gurkensalat
fr 18.10.	Möhreneintopf <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet <sup>a1,c,d,j</sup> mit KräutersoÙe <sup>a1</sup> und Reis, dazu Obst	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise <sup>a1,c,g,i</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>i,a1,c,g,h1</sup>
mo 21.10.	Tomatensuppe mit Ebyl <sup>a1</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen <sup>a1,c,i</sup> mit Spinat <sup>a1</sup> , BratensoÙe <sup>a1,i</sup> und Salzkartoffeln	Kichererbsen-Gemüse-Curry <sup>a1,g</sup> und Couscous <sup>a1</sup> , dazu Obst
di 22.10.	Kürbiscremesuppe <sup>a1,g</sup> mit Suppenfleischklößchen (Geflügel), dazu Rote Bete <sup>5</sup>	Königsberger Klopse <sup>a1,c</sup> mit KapernsoÙe <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>5</sup>	Bio-Tortellini "Verdura" <sup>a1</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung und SpinatsoÙe <sup>a1</sup> , dazu Rote Bete <sup>5</sup>
mi 23.10.	Hefeklößche <sup>a1,c,g</sup> mit VanillesoÙe <sup>g</sup>	Hörnchennudeln <sup>a1,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>a1</sup> und Obst	Veganer Schichtkohl <sup>a1,a3,f</sup> (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
do 24.10.	Graupensuppe <sup>a3,i,j</sup> mit Rauchfleisch <sup>2,4,6</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>	Schweinegulasch <sup>a1</sup> mit Spirelli <sup>a1,c</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup>	Pancakes <sup>a1,c,g</sup> (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art) mit ErdbeersoÙe
fr 25.10.	Sternchennudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Rindfleisch und Monte-Pudding <sup>g,h2</sup>	Fischli <sup>a1,d</sup> mit Zitronen-Butter-SoÙe <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding <sup>g,h2</sup>	Vegetarische Erbsensuppe <sup>i</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding <sup>g,h2</sup>
mo 28.10.	Reissuppe <sup>i</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot <sup>a1,a2</sup>	Spirelli <sup>a1,c</sup> mit TomatensoÙe <sup>a1</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>2,3,4,6</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Tomaten-Füllung <sup>g</sup> und cremige TomatensoÙe <sup>a1,g</sup>
di 29.10.	Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>a1,c</sup> mit Erbsengemüse <sup>a1</sup> , SoÙe <sup>a1</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry <sup>a1,g,i</sup> und Bio-Reis, dazu Apfelmus
mi 30.10.	"Brodeler Hexeneintopf" Möhren-Kürbis-Suppe <sup>a1,g</sup> und Croutons <sup>a1</sup> , dazu Monsterbacke <sup>g</sup>	"Hallo-Wiener mit BlutsoÙe und Kartoffelschleim" Wiener Würstchen in Scheiben <sup>2,4,6</sup> mit TomatensoÙe <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu Monsterbacke <sup>g</sup>	Teufelsfladen mit Blutfüllung Germknödel mit Kirschfüllung <sup>a1,c,g</sup> und VanillesoÙe <sup>g</sup> (PuddingsoÙe mit Vanillegeschmack)
do 31.10.	Reformationstag		

# BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.10. – 04.10.2024					
MO					
DI	F	E	R	I	E
MI	F	E	R	I	E
DO					
FR	F	E	R	I	E
07.10. – 11.10.2024					
MO	F	E	R	I	E
DI	F	E	R	I	E
MI	F	E	R	I	E
DO	F	E	R	I	E
FR	F	E	R	I	E
14.10. – 18.10.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
21.10. – 25.10.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
28.10. – 31.10.2024					
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