

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
Montag	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(4,i) , Zitronenecke und Garnitur 	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse und Joghurt dressing ^(c,g,i,j) 
Dienstag	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1) 	Pasta-Salat ^(a1,g) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarellaabällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio), dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,i,j)
Mittwoch	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)	Wintersalat mit gebratenen Baconscheiben ^(2,4,6) , Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen, Croutons ^(a1) und Kräuter dressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,i,j) , Salat, Tomate und Gurke 	Salat "Egg & Cheese" Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Käse, Ei und Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Freitag	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g,j)  belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und Käse überbacken 	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) und French-Dressing ^(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 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

01.11.2024 - 30.11.2024



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 Eigenschaftensystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



nach EG-Öko-Verordnung



EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
fr 01.11.	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 04.11.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Gemüse-Köttbular ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 05.11.	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 ^(a1,a3,c1,g,i) "Lasagne Art" mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat
mi 06.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 07.11.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Bauernroulade ^(a1,c,f,j) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 08.11.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) und Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzwerg ^(g)
di 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu bunter Salat-Mix	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis, dazu Berliner ^(a1,c,g)
mi 13.11.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratäpfelkompott	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und bunter Salat-Mix
do 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffeln und Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
fr 15.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Zimtirschen

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, (a4 - 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
mo 18.11.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" ^(a1,g) (zweifärbig mit Schokolade ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 19.11.	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 20.11.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst
do 21.11.	Vanillepuddingsuppe ^(3,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 22.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Püree ^(g) , dazu Monsterbacke ^(g)	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g)
mo 25.11.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(a1,g) mit buntem Gemüse-frikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 26.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspierstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 28.11.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) , überbacken mit herzhaftem Käse ^(g)
fr 29.11.	Linsensuppe ^(a1,i) , mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
		Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)

27.11. Veggie Day

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
01.11.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR	FERIEN				
04.11. – 08.11.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
11.11. – 15.11.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
18.11. – 22.11.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
25.11. – 29.11.2024					
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