

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



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

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 Currywurst ^(2,4,6,i,j) mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ , Kartoffelsalat ^(4,j) mit Mayonnaise und Garnitur 	Bunter Salat mit Thunfisch Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch ^(d) , Dill und Kräuterdressing ^(c,g,i,j) 
Dienstag	Ei-Baguette ^(a1) mit Eischeiben ^(c) , Senfbutter ^(9,i) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Wintersalat mit gebratenen Baconscheiben ^(2,4,6) , Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen, Croutons ^(a1) und Kräuterdressing ^(c,g,i,j) 
Mittwoch	„Süßes Allerlei“ aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾	Chefsalat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,f) , Käse und Joghurt dressing ^(c,g,i,j) 
Donnerstag	Baguette ^(a1) „Sloppy Joe“ ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch, Paprika und süß-sauren Gurken ^(4,5) 	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) und French-Dressing ^(c,g,i,j) 
Freitag	„Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,g,f,k)  Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, frischen Zwiebeln und Joghurtsauce 	Salat „Rapunzel“ Frische Champignons, Tomate, Lachsschinkenwürfel ^(2,4,6) und Paprika auf Feld- und Eisbergsalat, dazu Frenchdressing ^(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 Ökotoxikologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Junior Menü

01.12.2024 - 31.12.2024



heideklause

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



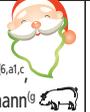
Identifikationsnummer für die EU-Zulassung gemäß der VO (EG) Nr. 853/2004

euofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
mo 02.12.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^g mit Vanillegeschmack 	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken- Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^g mit Vanillegeschmack 	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 03.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , dazu Apfelmus 	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus 
mi 04.12.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst 	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^{a1} , weihnachtlicher Rotkohl ⁷ und Kartoffeln 	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Obst 
do 05.12.	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)
fr 06.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^c , Fleischklößchen ^(6,a1,c) , dazu Schoko-Weihnachtsmann ^g 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Dillsoße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Schoko-Weihnachtsmann ^g 	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} , dazu Schoko-Weihnachtsmann ^g 
mo 09.12.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1) 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), dazu  -Quinoa (Inkareis) 
di 10.12.	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 	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken 
mi 11.12.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirsch-Zimt-Soße 	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzwerg ^g 	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g,i) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^{a1} und Naturreis (Vollkorn) 
do 12.12.	Linsensuppe ^(a1) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Gurkensalat 	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Gurkensalat 	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) "süß-sauer" mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Gurkensalat 
fr 13.12.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Obst 	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^{a1} und Reis, dazu Obst 	Ravioli ^(a1,c,g) (Käse-Spinat-Füllung) und Schnittlauchsoße ^{a1} , dazu Obst 

 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 - Cashewkerne*, (h5 - Pecannüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandüsse*, (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse
(Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.)

	A	B	V
mo 16.12.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^{a1} , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst 
di 17.12.	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 	 -Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , dazu Rote Bete ⁵ 
mi 18.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumen-Zimt-Soße 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis 
do 19.12.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Bratapfelkompott 	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) 	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Bratapfelkompott 
fr 20.12.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und 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) 
mo 23.12.		Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6) 	
di 24.12.		1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit hausge- machtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,i) (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube ^(a3,g) 	
mi 25.12.	1. Weihnachtsfeiertag	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!	
do 26.12.	2. Weihnachtsfeiertag		
fr 27.12.		Putengeschnetzeltes ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Apfelmus 	
mo 30.12.		Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgerken- würfeln, Kartoffelpüree ^g und Obst 	
di 31.12.	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	Schweinegulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Bohnensalat 	

BESTELLSCHEIN

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

	A	B	V	KG	S
02.12. – 06.12.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
09.12. – 13.12.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
16.12. – 20.12.2024					
MO					
DI					
MI					
DO					
FR					
23.12. – 27.12.2024					
MO					
DI					
MI	1. Weihnachtsfeiertag				
DO	2. Weihnachtsfeiertag				
FR					
30.12. – 31.12.2024					
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