Ernährungskonzept

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.

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 hinzugefügt wurden. Wir setzten uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen" auseinander, um 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.

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung:

Wo drauf steht, ist auch drin!

Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

- enthält Schweinefleisch
- enthält Rindfleisch
- enthält Geflügelfleisch
- enthält Fisch
- vegan (ohne Tierprodukte)
- besonders geeignet für Krippenkinder

CLAUDIUS CATERING GMBH

Friedrichstraße 15c | 39387 Oschersleben

Telefon: 03949 / 513772

Mail: bestellungen@claudius-catering.de

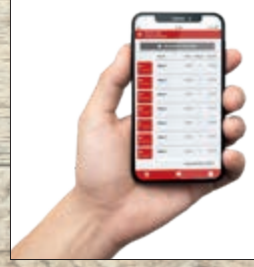
www.claudius-catering.de

Bürozeiten: Mo - Fr 6.00 - 14.00 Uhr

Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten! Reklamationen nur am Liefertag! Lieferung in Assiette/Thermoport bleibt vorbehalten.

Abgabe des Planes bis zum 15. Februar!



Essen bestellen per App

Schnell · Sicher · Einfach · Zu jeder Zeit

Unsere Kostenlose Online-Bestell-App:
bestellung-claudius-catering.de/mobil

· Zugangsdaten gibts bei uns
· Onlinekunden nutzen ihre Logindaten

MAHNERT
DRUCK.DESIGN.DIGITALES

Druckerei Mahnert GmbH
Hertzstraße 3
06449 Aschersleben
T +49 (0)3473.8703.0
F +49 (0)3473.8703.23
info@mahnert-druck-design.de
www.mahnert-druck-design.de

CLAUDIUS CATERING GMBH

Kinderspeiseplan

01.03.2024 bis 31.03.2024

www.claudius-catering.de
bestellungen@claudius-catering.de

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

DE ST 00011 EG

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Bio Grünstempel Ökoprüfstelle

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
fr 01.03.	Gulaschsuppe mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, Brötchen(a1,a2,a3,f,g	Seelachs-Nuggets(a1,c,d,g,j mit Dill-Senf-Soße(a1,g,j und Kartoffeln, Obst	Vollkornnudeln(a1,c mit fruchtiger Tomatensoße(a1, Obst
mo 04.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art"(i mit Suppengrün und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,i,j	Currywurstgulasch(1,2,3,4,6,a1 mit Tomatensoße und Kartoffelpüree(g	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry(a1,g mit BIO-Quinoa (Inkareis)
di 05.03.	Nudelsuppe(a1,c,i mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot(a1,a2	Gehackteklößchen(a1,c,j mit Möhrengemüse(a1, Bratensoße(a1,j und Salzkartoffeln	Milchnudeln(a1,c,g mit BIO-Apfelmus
mi 06.03.	Grießbrei(a1,g mit Kirschkompott(g	Hähnchenbruststreifen in heller Soße(a1,g mit Erbsen und Gabelspaghetti(a1,c, Kirschkompott(g	Karottenbratling(a1,c,i,k mit Dillsoße(a1,g und Naturreis (Vollkorn), Kirschkompott(g
do 07.03.	Linsensuppe(a1,i mit Rauchfleisch(2,4,6, Obst	Gekochte Eier(c in Senfsoße(a1,g,j und Kartoffeln, Obst	Asia-Gemüsepfanne(i süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn), Obst
fr 08.03.	Möhreneintopf(a1 mit Schweinefleisch, Gurkensalat	Backfischfilet(a1,d,g,j mit Kräutersoße(a1,g und Reis, Gurkensalat	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise(a1,c,g,i und gebratenen Pesto-Gnocchi(a1,c,g,h1, Gurkensalat
mo 11.03.	Tomatensuppe mit Ebly(a1 (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Weißbrot(a1,a2,a3,a4	Ei-Patty(c,g,i mit Spinat(a1,g und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe mit Kartoffel-Gemüse-Einlage(i, Pfirsich-Kompott
di 12.03.	Hefeklöße(a1,c,g mit Vanillesoße(g, Obst	Schichtkohl mit Schweinefleisch(a1 und Kartoffelpüree(g, Obst	Bunte Nudeln(a1,c mit Tomatensoße(a1, Obst
mi 13.03.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe(a1 mit Ingwer, Mischbrot(a1,a2,a3,a4	Königsberger Klopse(a1,c mit Kapernsoße(a1,g und Kartoffeln, Rote Beete(5	BIO-Tortellini „Verdura"(a1 (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße(a1,g, Rote Beete(5
do 14.03.	Graupensuppe(a3,i,j mit Rauchfleisch(2,4,6, Fruchtzwerg(g	Schweinegulasch(a1 mit Spirelli(a1,c, Fruchtzwerg(g	Pancakes(a1,c,g mit heißer Erdbeersoße(g, Fruchtzwerg(g
fr 15.03.	Sternchennudelsuppe(a1,c,i mit Rindfleisch, Brötchen(a1,a2,a3,f,g	Fischli(a1,d mit Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Kartoffeln, Möhren-Rohkost	Buntes Gemüseragout(a1,g mit Basmatireis, Möhren-Rohkost NEU

	A	B	V
mo 18.03.	Reissuppe(i mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, 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
di 19.03.	Milchreis(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel(a1,c mit Erbsengemüse(a1, Soße(a1,j und Kartoffeln, Apfelmus	Süßkartoffelcurry(a1,g,i und BIO-Reis, Apfelmus
mi 20.03.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf(a1 mit Schweinefleisch, Obst	Gehacktesstippe(5,a1 und Kartoffelpüree(g, Gewürzgurkenwürfel(5	1 Germknödel mit Kirschfüllung(a1,c,g und Vanillesoße(g
do 21.03.	Grüner Erbseneintopf(a1,i mit Kasslersuppenfleisch(2,4,6, Wackelpudding(3	Chicken Nuggets(6,a1,i mit Mischgemüse(a1, Geflügelsoße(a1,j und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln(a1,c mit vegetarischer Gemüse-Bolognese(a1,i, Wackelpudding(3
fr 22.03.	Kesselgulaschsuppe(2,4,6 mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, Osterhasen(g	Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße(a1,g) mit Gabelspaghetti(a1,c, Osterhasen(g	Eierkuchen(a1,c,g mit Erdbeerkompott(g, Osterhasen(g
mo 25.03.	Nudelsuppe(a1,c,i mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln	Bauerngulasch(1,2,4,6,a1,j (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree(g	Vegane „Chicken" Pops(a1,a3,f (aus Soja und Weizen) mit Tomatensoße(a1 und Vollkornnudeln(a1,c NEU
di 26.03.	Soljanka(2,4,5,6,7 mit Geflügelwurst, Brötchen(a1,a2,a3,f,g	Rostbratwurst „Nürnberger Art"(5,6,g,i,j mit Soße(a1,j, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne(a1,c mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße(a1,g
mi 27.03.	Hefeklöße(a1,c,g mit heißer Heidelbeersoße(8,g	Hörnchennudeln(a1,c mit Sauce Bolognese(a1, Weißkohlrohkost	Kichererbsen-Gemüse-Curry(a1,g und Couscous(a1,g, Weißkohlrohkost
do 28.03.	Lasagnesuppe(a1,c,g mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Kastenweißbrot(a1,a2,a3,a4	Bauernroulade(a1,j mit Soße(a1,j, Erbsengemüse(a1 und Kartoffeln	BIO-Nudeln(a1,c mit Broccoli-Käse-Soße(a1,g, Obst
fr 29.03.			

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.

vegan (ohne Tierprodukte)

Enthaltene Zusatzstoffe:

(1 Geschmacksverstärker
(2 Antioxidationsmittel
(3 Farbstoff
(4 Konservierungsmittel
(5 mit Süßungsmittel
(6 mit Phosphat
(7 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Enthaltene 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

Tag	A	B	V
01.03.2024			
FR			
04.03. - 08.03.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
11.03. - 15.03.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
18.03. - 22.03.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
25.03. - 29.03.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.

Osterferien Niedersachsen 18.03. – 28.03.2024 | Sachsen-Anhalt 25.03. – 28.03.2024