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

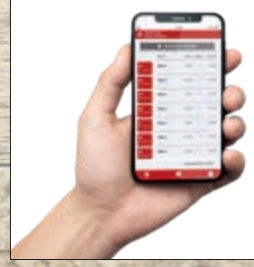
www.claudius-catering.de

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. März!



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

01.04.2024 bis 30.04.2024

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
mo 01.04.			
di 02.04.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch[2,4,6,i], Monte[g,h2]	Gabelspaghetti[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügeljagdwurstwürfel[1,2,4,6] Monte[g,h2]	Chilli con Patata[a1] (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen), Monte[g,h2]
mi 03.04.	Quarkkeulchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Sahnegulasch[a1,g] mit Leipziger Allerlei[a1] (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree[g]	Quorn-Bratwurst[c] (aus Mycoprotein) mit Soße[a1,j], BIO-Möhrengemüse[a1,i] und Kartoffelpüree[g]
do 04.04.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, hausgemachte Heidelbeerquarkspeise[8,g]	Fischfilet „Müllerin Art" (Hoki)[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1,g] und Reis, hausgemachte Heidelbeerquarkspeise[8,g]	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung[a1,c,g,i] und Käsesoße[a1,g], hausgemachte Heidelbeerquarkspeise[8,g]
fr 05.04.	Fadennudelsuppe[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Kastenweißbrot[a1,a2,a3,a4]	Kasslerbraten[2,4,6] mit Soße[a1,j], grünen Bohnen[a1] und Salzkartoffeln	Grießbrei[a1,g] mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
mo 08.04.	Eierstichsuppe[a1,c,g,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Roggenbrot[a1,a2,a3,a4]	Würstchengulasch[1,2,3,4,6,a1] und Kartoffelpüree[g]	Mini-Germknödel „schwarz & weiß"[a1,g] und Vanillesoße[g]
di 09.04.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Apfelmus	Schupfnudelpfanne[a1,c,g] mit Mais, Möhren, Erbsen und Rahmsoße[a1,g], Apfelmus
mi 10.04.	Kartoffelsuppe[1,2,3,4,6,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu[2,3,4,c,g,i] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese[a1,i] mit Vollkornnudeln[a1,c], Obst
do 11.04.	Vanillepuddingsuppe[g] mit Zwieback[a1,a3,g,f]	Jägerschmaus[a1] (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti[a1,c], Möhren-Rohkost	Vegane Klopse „Königsberger Art"[a1,j] (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln
fr 12.04.	Grüne Bohnensuppe[a1] mit Rindfleisch, Monsterbacke[g]	Jumbo-Fischstäbchen[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und Püree[g], Monsterbacke[g]	BIO-Blumenkohl in Soße[a1,g,i] mit Salzkartoffeln, Monsterbacke[g]

	A	B	V
mo 15.04.	Geflügelfleischklößchensuppe[a1,i] mit Vollkornnudeln[a1,c] und Gemüse	Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Würstchenwürfel[1,2,3,4,6]	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung[g] und buntem Gemüsefrikassee[a1,g]
di 16.04.	Reissuppe[i] mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot[a1,a2,a3,a4]	Gehacktesstippe[5,a1] und Kartoffelpüree[g], Gewürzgurke[5]	Blumenkohl-Käse-Knusperstern[a1,c,g,i] mit Sauce-Hollandaise[a1,c,g,i] und Kartoffeln
mi 17.04.	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette[c,g] mit Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln, Apfelmus	Überbackene Tortellini[a1,c,g,i] (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung, überbacken mit herzhaftem Käse[g]), Apfelmus
do 18.04.	Wirsingkohleintopf[a1] mit Schweinefleisch, Obst	Königsberger Klopse[a1,c] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, Obst	Bunte Nudeln[a1,c] mit BIO-Broccoli-Soße[a1,g,i], Obst
fr 19.04.	Gemüsesuppe[a1,i] mit Schweinefleisch, Mango-Joghurt[g]	Hähnchengulasch[a1] mit Hörnchennudeln[a1,c], Mango-Joghurt[g]	Gurkenquark[g] mit Dill und Kartoffeln, Mango-Joghurt[g]
mo 22.04.	Buchstabennudelsuppe[a1,c,i] mit Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Gabelspaghetti[a1,c] mit Käse-Schinken-Soße[2,4,6],a1[,g] (mit Kochschinken und Erbsen)	Eipatty[c,g,i] mit BIO-Spinat[a1,g,i] und Salzkartoffeln
di 23.04.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g], Apfelmus	Blumenkohlröschen in holländischer Soße[a1,c,g,i] und Kartoffeln, Apfelmus
mi 24.04.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6,i], Obst	Chicken Nuggets[6,a1,i] mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese[a1,a3,f,i] (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti[a1,c], Obst
do 25.04.	Würzige Gyrossuppe[2,a1,g] mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, hausgemachte Kirschquarkspeise[8,g]	Geflügelfleischklößchen[a1,c,j] in fruchtiger Tomatensoße[a1] und Spirelli[a1,c], hausgemachte Kirschquarkspeise[8,g]	Schoko-Grießbrei[a1,g] und Banane
fr 26.04.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], Fruchtzwerg[g]	Seelachs-Nuggets[5,6,a1,d,g] mit Dillsoße[a1,g] und Kartoffeln, Fruchtzwerg[g]	Vollkornnudeln[a1,c] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], Fruchtzwerg[g]
mo 29.04.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art"[i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,i,j]	Currywurstgulasch[1,2,3,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße[a1] und Kartoffelpüree[g]	Gemüse-Kokos-Pfanne[a1,g,j] (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten) mit BIO-Quinoa (Inkareis)
di 30.04.	Linsensuppe[i] mit Rauchfleisch[2,4,6], Gurkensalat	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,g,j] und Kartoffeln, Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne[i] „süß-sauer" mit Naturreis (Vollkorn), Gurkensalat

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

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

vegan (ohne Tierprodukte)

Tag	A	B	V
01.04. - 05.04.2024			
DI			
MI			
DO			
FR			
08.04. - 12.04.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
15.04. - 19.04.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
22.04. - 26.04.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
29.04. - 30.04.2024			
MO			
DI			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.