**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**

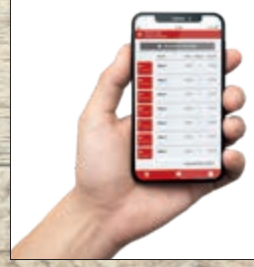
**www.claudius-catering.de**

**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. April!



**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

**01.05.2024 bis 31.05.2024**

**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 |
|---|---|---|---|
| mi 01.05. | Tag der Arbeit | | |
| do 02.05. | Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Vanille-Pudding[g] | Schweinegulasch[a1] mit Hörnchennudeln[a1,c], Vanille-Pudding[g] | Ravioli[a1,c,g] (gefüllt mit Käse und Spinat) und Schnittlauchsoße[a1,g], Vanille-Pudding[g] |
| fr 03.05. | Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Obst | Backfischfilet[a1,c,d,j] mit Kräutersoße[a1,g] und Kartoffeln, Obst | Milchnudeln[a1,c,g] mit BIO-Apfelmus |
| mo 06.05. | Tomatensuppe mit Reisnudeln[a1,c] und Kräutern, Kastenweißbrot[a1,a2,a3,a4] | Gehackteslößchen[a1,c,i,j] mit Spinat[a1,g], Bratensoße[a1,j] und Salzkartoffeln | Veganer Schichtkohl[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst |
| di 07.05. | Hefeklöße[a1,c,g] mit Vanillesoße[g], Obst | „Rouladentopf"[2,4,5,6,a1,j] (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree[g], Obst | Bunte Nudeln[a1,c] mit Tomatensoße[a1], Obst |
| mi 08.05. | Linsen-Curry-Suppe[i,g] mit Hühnchen, Rote Beete[5] | Königsberger Klopse[a1,c] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln, Rote Beete[5] | BIO-Tortellini „Verdura"[a1,c,g] (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße[a1,g], Rote Beete[5] |
| do 09.05. | Christi Himmelfahrt | | |
| fr 10.05. | Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, Monte[g,h2] | Fischli[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Reis, Monte[g,h2] | Pancakes[a1,c,g] mit Apfelmus |
| mo 13.05. | Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot[a1,a2] | Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[2,3,4,6,7] | Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"[g] mit cremiger Spinat-Käse-Soße[a1,g] |
| di 14.05. | Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus | Schweineschnitzel[a1,c] mit Erbsen[a1], Soße[a1,j] und Kartoffeln, Apfelmus | Gemüsecurry[a1,g] mit Kokosnussmilch und BIO-Reis, Apfelmus |
| mi 15.05. | Möhren-Kohlrabi-Eintopf[a1] mit Schweinefleisch, Mischbrot[a1,a2,a3,a4] | Gehacktesstippe[5,a1] mit Kartoffelpüree[g], Gewürzgurke[5] | 1 Germknödel mit Pflaumenfüllung[a1,c,g] und Vanillesoße[g] |
| do 16.05. | Grüner Erbseneintopf[a1,i] mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6], Obst | Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse[a1], Geflügelsoße[a1] und Salzkartoffeln | Eierragout[a1,a3,c,g,i] mit Kartoffeln, Obst |
| fr 17.05. | Kesselgulaschsuppe[2,4,6] mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], Brötchen[a1,a2,a3,f,g] | Putenrahmgeschnetzeltes[a1,g] mit Gabelspaghetti[a1,c], Erdbeerkompott | Eierkuchen[a1,c,g] mit Erdbeerkompott |

| | A | B | V |
|---|---|---|---|
| mo 20.05. | Pfingsten | | |
| di 21.05. | Soljanka[2,4,6,7] 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 Nudelpfanne[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Tomatensahnesoße[a1,g] |
| mi 22.05. | Kartoffelpuffer mit Apfelmus | Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Rotkohlrohkost | Chinapfanne[a1,f] mit Sojasauce (Paprika, Pilzen, Bohnen, Zuckerschoten) und Couscous[a1,g], Rotkohlrohkost |
| do 23.05. | Lasagnesuppe[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Kastenweißbrot[a1,a2,a3,a4] | Chicken Nuggets[6,a1,i] mit Soße[a1,j], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln | BIO-Nudeln[a1] mit Broccoli-Käse-Soße[a1,g] |
| fr 24.05. | Kartoffelsuppe[i] mit Jagdwurstwürfel[1,2,4,6,j], Fruchtzwerg[g] | Jumbofischstäbchen[a1,c,d,j] mit Gurken-Remouladen-Soße[7,a1,c,g,j] (kalt) und Kartoffeln | Bunte Gnocchipfanne[a1,c,g] mit Gemüse (Karotten, Mais, Erbsen, Spargel) und Rahmsoße[a1,g], Fruchtzwerg[g] |
| mo 27.05. | Altmärkische Hochzeitssuppe[i] mit Eierstich[c,g] und Fleischklößchen[2,c], Roggenbrot[a1,a2,a3,a4] | Feines Hühnerfrikassee[a1,a3,i,g] mit Spargel und Kartoffeln | Vegetarische Frühlingsrollen[a1,f,i] mit Chinagemüse in Sojasauce[a1,f,i] und Reis |
| di 28.05. | Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch[2,4,6,i], Obst | Panierte Jagdwurstscheibe[2,4,6,a1,c,j] mit Gabelspaghetti[a1,c] und Tomatensoße[a1], Obst | Gemüseragout[a1,g] mit Basmatireis, Obst |
| mi 29.05. | 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-Sauerkraut[g] und Kartoffelpüree[g] |
| do 30.05. | Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Leinsamenbrot[a1,a2,a3,a4] | Fischfilet „Müllerin Art"(Hoki)[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1,g] und Reis, Weißkohlrohkost | Grüne Tortellini[a1,c,g,i] (Gemüsefüllung) mit Käsesoße[a1,g], Weißkohlrohkost |
| fr 31.05. | Fadennudelsuppe[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Gummibärchen[enthält tierische Gelatine] | Chicken Nuggets[6,a1,i] mit Spirelli[a1,c] und Tomatensoße[a1], Gummibärchen[enthält tierische Gelatine] | Grießbrei[a1,g] mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott, Gummibärchen[enthält tierische Gelatine] |

**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 |
|---|---|---|---|
| 01.05. - 03.05.2024 | | | |
| DO | | | |
| FR | | | |
| 06.05. - 10.05.2024 | | | |
| MO | | | |
| DI | | | |
| MI | | | |
| FR | | | |
| 13.05. - 17.05.2024 | | | |
| MO | | | |
| DI | | | |
| MI | | | |
| DO | | | |
| FR | | | |
| 20.05. - 24.05.2024 | | | |
| DI | | | |
| MI | | | |
| DO | | | |
| FR | | | |
| 27.05. - 31.05.2024 | | | |
| MO | | | |
| DI | | | |
| MI | | | |
| DO | | | |
| FR | | | |

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.

*Pfingstferien Niedersachsen 10.05 + 21.05.2024 | Sachsen-Anhalt 21.05. - 24.05.2024*