

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

**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/Thermopott bleibt vorbehalten.

Abgabe
des Planes
bis zum
15. Mai!



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 Mahmert 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

01.06.2024 bis 30.06.2024



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


Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE
ST 00011
EG


nach
EG-Öko-Verordnung


BIO
Grünstempel
Ökoprotokolle
nach
EG-Öko-Verordnung

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
mo 03.06.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Weißbrot ^(a1,a2,a3,a4)  	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^g  	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ ^(a1,g) mit Vanillesoße ^g
di 04.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus  	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Mais, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus 
mi 05.06.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst  	Geflügelschnitzel ^(3,4,a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Möhregemüse ^(a1) und Kartoffeln  	Eierragout ^(a1,c,g,i,j) mit Kartoffeln, Obst
do 06.06.	Schokopudding-Suppe ^g mit Zwieback ^(a1,a3,f,g)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Kartoffelpüree ^g , Rotkohl-Rohkost  	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln, Rotkohl-Rohkost 
fr 07.06.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Monsterbacke ^g 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Monsterbacke ^g   	 -Blumenkohl in Soße ^g mit Salzkartoffeln, Monsterbacke ^g
mo 10.06.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Gemüse, Brötchen  	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(2,4,6)  	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^g mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g)
di 11.06.	Spargelsuppe ^(a1,g) mit Fleischklößchen ^(2,a1,c) , Vollkornbrot ^(a1,a2)  	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^g , Gewürzgurke ⁽⁵⁾   	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
mi 12.06.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Apfelmus 	Grüne Tortellini ^(a1,c,g,i) (Gemüsefüllung) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , Apfelmus 
do 13.06.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst 	Königsberger Klopse ^(a1,c) in Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Obst   	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^g , Obst
fr 14.06.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^g 	Hähnchengulasch ^(a1,g) mit Hörnchennudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^g 	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g 

	A	B	V
mo 17.06.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Leinsamenbrot ^(a1,a2,a3,a4)   	Gabelspaghetti ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen) 	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln
di 18.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , Apfelmus  	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus 
mi 19.06.	Erbsensuppe mit Kassler-suppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst 	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1,i) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln  	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i) , Paprika und Schmand ^(g) , Obst 
do 20.06.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Rotkohl-Rohkost 	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Spirelli ^(a1,c) , Rotkohl-Rohkost   	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^g
fr 21.06.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^(a1) , Fruchtojoghurt ^g 	Seelachs-Nuggets ^(5,6,a1,d,g) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g  	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Fruchtojoghurt ^g 
mo 24.06.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,ij)  	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,ij) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g 	Vegetarische Nudel-Gemüse-pfanne ^(a1,c) mit Rahmsoße ^(a1,g) 
di 25.06.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Roggenbrot ^(a1,a2,a3,a4)   	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(3,4,a1,c) mit Soße ^(a1,i) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit  -Apfelmus
mi 26.06.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ^g	Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in heller Soße ^(a1,g) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , Kirschkompott ^g  	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn) 
do 27.06.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Gurkensalat 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Gurkensalat  	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Farfalle ^(a1,c) , Gurkensalat 
fr 28.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst  	Backfischfilet ^(a1,c,d,i) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Obst  	Gebratene Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h1) mit Gemüsebolognese ^(a1) , Obst

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

-  kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.
-  vegan (ohne Tierprodukte)

Enthaltene Zusatzstoffe:

- Geschmacksverstärker
- Antioxidationsmittel
- Farbstoff
- Konservierungsmittel
- mit Süßungsmittel
- mit Phosphat
- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Enthaltene Allergene:

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer,
- Krebstiere*
- Eier*
- Fisch*
- Erdnüsse*

(f) Sojabohnen*

- Milch*
- Mandeln*
- Haselnüsse*
- Walnüsse*
- Cashewnüsse*
- Pecannüsse*
- Paranüsse*
- Pistazien*

(h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse*

- Sellerie*
- Senf*
- Sesam*
- Schwefeldioxid & Sulfite
- Lupine*
- Weichtiere*

*oder Erzeugnisse

Tag	A	B	V
03.06. - 07.06.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
10.06. - 14.06.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
17.06. - 21.06.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
24.06. - 28.06.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn. -Nr.