


## 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](mailto:bestellungen@claudius-catering.de)

[www.claudius-catering.de](http://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  
14. Juni!



## Essen bestellen per App

Schnell · Sicher · Einfach · Zu jeder Zeit



Unsere kostenlose Online-Bestell-App:  
[bestellung-claudius-catering.de/mobil](http://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](mailto:info@mahnert-druck-design.de)

[www.mahnert-druck-design.de](http://www.mahnert-druck-design.de)

  
**CLAUDIUS  
CATERING GMBH**  
*Kinderspeiseplan*

01.07.2024 bis 31.07.2024



[www.claudius-catering.de](http://www.claudius-catering.de)  
[bestellungen@claudius-catering.de](mailto:bestellungen@claudius-catering.de)

  
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems  
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.







Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
<b>mo</b> 01.07.	Tomatensuppe mit Eibly <sup>(a1,c)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Weißbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Röhrei <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Salzkartoffeln	Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c,g)</sup> mit buntem Gemüse (Mais, Möhren, Erbsen) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup>
<b>di</b> 02.07.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(g)</sup> , hausgemachte Kirschquarkspeise <sup>(b,g)</sup>	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , hausgemachte Kirschquarkspeise <sup>(b,g)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , hausgemachte Kirschquarkspeise <sup>(b,g)</sup>
<b>mi</b> 03.07.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Obst	<sup>(Bio)</sup> -Tortellini „Verdura“ <sup>(a1)</sup> (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße <sup>(a1,g)</sup> , Obst
<b>do</b> 04.07.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Rotkohl-Rohkost	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , Rotkohl-Rohkost	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeersoße
<b>fr</b> 05.07.	Sternchnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, Monte <sup>(g,h2)</sup>	Fischlj <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Monte <sup>(g,h2)</sup>	Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Monte <sup>(g,h2)</sup>
<b>mo</b> 08.07.	Reissuppe <sup>(d)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6)</sup>	Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella" <sup>(g)</sup> mit cremiger Tomaten-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>di</b> 09.07.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, Apfelmus	Süßkartoffelcurry <sup>(a1,g,i)</sup> und <sup>(Bio)</sup> -Reis, Apfelmus
<b>mi</b> 10.07.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	1 Germknödel mit Kirschfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup> , Obst
<b>do</b> 11.07.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> , Geflügelsoße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,g,i)</sup>
<b>fr</b> 12.07.	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , Erdbeerkompott	Fruchtiges Hähnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1,g)</sup> ) mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Erdbeerkompott	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott

	A	B	V
<b>mo</b> 15.07.	Nudelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Leinsamenbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Bauerngulasch <sup>(2,3,4,5,6,7,a1,j)</sup> (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgerwürfel) mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Gemüse-Köttbular <sup>(c)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup>
<b>di</b> 16.07.	Soljanka <sup>(2,4,5,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ <sup>(5,6,g,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf <sup>(a1,a3,c,f,g,i)</sup> "Lasagne Art" mit Sojabolognese (Sojajeiweiß), Schmand, gratiniert mit Käse
<b>mi</b> 17.07.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(b,g)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Weißkohl-Rohkost	Kichererbsen-Gemüse-Curry <sup>(a1,g)</sup> und Couscous <sup>(a1,g)</sup> , Weißkohl-Rohkost
<b>do</b> 18.07.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Kastenweißbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Bauernroulade <sup>(a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<sup>(Bio)</sup> -Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>fr</b> 19.07.	Kartoffelsuppe <sup>(d)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,4,6,i)</sup> , Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,c,d,j)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,j)</sup> (kalt) und Kartoffeln, Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	Bunte Nudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>
<b>mo</b> 22.07.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(d)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Suppenfleischklößchen <sup>(2,c)</sup> , Brötchen <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f,i)</sup> und Basmatireis
<b>di</b> 23.07.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Möhrenrohkost	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,a1,c,j)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Möhrenrohkost	Röhrei <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Möhrenrohkost
<b>mi</b> 24.07.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , <sup>(Bio)</sup> -Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>
<b>do</b> 25.07.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, hausgemachte Vanillequarkspeise <sup>(g)</sup>	Fischfilet „Müllerin Art“ <sup>(Hoki)</sup> <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, hausgemachte Vanillequarkspeise <sup>(g)</sup>	Buntes Eierragout <sup>(a1,a3,c,g,i,j)</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Vanillequarkspeise <sup>(g)</sup>
<b>fr</b> 26.07.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage, Roggenbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Griebbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
<b>mo</b> 29.07.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Leinsambrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Würstchengulasch <sup>(2,4,6,a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(g)</sup>
<b>di</b> 30.07.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und heller Currysoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
<b>mi</b> 31.07.	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,g,j)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1,c)</sup> , Obst

**Enthaltene Zusatzstoffe:**

- <sup>(1)</sup> Geschmacksverstärker
- <sup>(2)</sup> Antioxidationsmittel
- <sup>(3)</sup> Farbstoff
- <sup>(4)</sup> Konservierungsmittel
- <sup>(5)</sup> mit Süßungsmittel
- <sup>(6)</sup> mit Phosphat
- <sup>(7)</sup> mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

**Enthaltene Allergene:**

- <sup>(a1)</sup> Weizen
- <sup>(a2)</sup> Roggen
- <sup>(a3)</sup> Gerste
- <sup>(a4)</sup> Hafer
- <sup>(b)</sup> Krebstiere\*
- <sup>(c)</sup> Eier\*
- <sup>(d)</sup> Fisch\*
- <sup>(e)</sup> Erdnüsse\*

<sup>(f)</sup> Sojabohnen\*

- <sup>(g)</sup> Milch\*
- <sup>(h1)</sup> Mandeln\*
- <sup>(h2)</sup> Haselnüsse\*
- <sup>(h3)</sup> Walnüsse\*
- <sup>(h4)</sup> Cashewnüsse\*
- <sup>(h5)</sup> Pecannüsse\*
- <sup>(h6)</sup> Paranüsse\*
- <sup>(h7)</sup> Pistazien\*

<sup>(h8)</sup> Macadamia- oder Queenslandnüsse\*

- <sup>(i)</sup> Sellerie\*
- <sup>(j)</sup> Senf\*
- <sup>(k)</sup> Sesam\*
- <sup>(l)</sup> Schwefeldioxid & Sulfite
- <sup>(m)</sup> Lupine\*
- <sup>(n)</sup> 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
01.07. - 05.07.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
08.07. - 12.07.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
15.07. - 19.07.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
22.07. - 26.07.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
29.07. - 31.07.2024			
MO			
DI			
MI			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			