

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 durch unsere Lieferanten 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. Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Haus nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

Weitere Inhaltliche Kennzeichnungen:

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



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. Oktober!



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

01.11.2024 bis 30.11.2024



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
fr 01.11.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Erdbeerkompott ^g	Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1,g) mit Farfalle ^(a1,c) , Erdbeerkompott ^g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ^g
mo 04.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Roggenbrot ^(a1,a2)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^g	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1,c)
di 05.11.	Soljanka ^(2,3,4,5,6,7,a1) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhren ^(a1) und Kartoffeln	Kräuterquark ^g mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst
mi 06.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(8,g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 07.11.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Kastenweißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Bauernroulade ^(a1,c,f,i) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	-Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 08.11.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) , Obst	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Obst
mo 11.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^l mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(2,c) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis
di 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , Monte ^(g,h2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Monte ^(g,h2)	Vegetarische Maultaschen ^(a1,c,i,j) (Kartoffel-Gemüsefüllung) mit Kräuter-Soße ^(a1,g) , Monte ^(g,h2)
mi 13.11.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Bratäpfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) mit Kartoffeln, Obst	Quorn-Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^g
do 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Fischfilet „Müllerin Art“ ^(Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)
fr 15.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c,i) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Zimtkirschen

	A	B	V
mo 18.11.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Leinsamenbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Würstchengulasch ^(2,4,6) , a1 und Kartoffelpüree ^g	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ ^(a1,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 19.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus
mi 20.11.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) , Obst
do 21.11.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Möhren-Rohkost	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,i,g,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln
fr 22.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Monsterbacke ^g	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^g , Monsterbacke ^g	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, Monsterbacke ^g
mo 25.11.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Gemüse, Kastenweißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,4,6,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^g mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 26.11.	Reissuppe ^l mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(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 27.11.	Milchreis ^g mit heißer Erdbeersoße ^g	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln	Überbackene Tortellini ^(a1,c,g,i) (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung, überbacken mit herzhaftem Käse ^(g)), Obst
do 28.11.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Beete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Beete ⁽⁵⁾
fr 29.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^g	Hähnchengulasch ^(a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe:

- (1) Geschmacksverstärker
- (2) Antioxidationsmittel
- (3) Farbstoff
- (4) Konservierungsmittel
- (5) mit Süßungsmittel
- (6) mit Phosphat
- (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- (8) natürliche Aromen

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*
 - (k) Senf*
 - (k) Sesam*
 - (l) Schwefeldioxid & Sulfite
 - (m) Lupine*
 - (n) Weichtiere*
- *oder Erzeugnisse

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

vegan (ohne Tierprodukte)

Tag	A	B	V
01.11.2024			
FR			
04.11. - 08.11.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
11.11. - 15.11.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
18.11. - 22.11.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
25.11. - 29.11.2024			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.