

## 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](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  
13. Dezember!



## 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**

01.01.2025 bis 31.01.2025



[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>mi</b> 01.01.	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!		
<b>do</b> 02.01.	Kartoffelsuppe <sup>6</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,4,6,j)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Bauernroulade <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>9</sup>
<b>fr</b> 03.01.	Nudelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , Obst	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> (Wirsing, Pastinake und Rüben) mit Gorgonzolasoße <sup>(a1,g)</sup>
<b>mo</b> 06.01.	<b>Heilige drei Könige</b> (Feiertag Sachsen-Anhalt)	Hähnchengeschnitzeltes <sup>(a1)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe <sup>6</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage
<b>di</b> 07.01.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>6</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a2,g,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Süße Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmer Pflaumensoße <sup>3</sup>
<b>mi</b> 08.01.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmem Bratapfelkompott	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Obst	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , <sup>(Bio)</sup> -Sauerkraut <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>9</sup>
<b>do</b> 09.01.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>	Fischfilet „Müllerin Art“ <sup>(Hoki)</sup> <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>	Grüne Tortellini <sup>(a1,c,g,i)</sup> (Gemüsefüllung) mit Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>
<b>fr</b> 10.01.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Zimtkirschen <sup>9</sup>
<b>mo</b> 13.01.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Kastenweißbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>9</sup> , Wackelpudding <sup>3</sup>	2 Germknödel „Marille“ <sup>(a1,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
<b>di</b> 14.01.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Apfelmus	Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c,g)</sup> mit Spargel, Möhren, Erbsen und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
<b>mi</b> 15.01.	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu <sup>(2,3,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Spirelli „Funghi“ <sup>(a1,c)</sup> mit cremiger Champignonsoße <sup>(a1,g)</sup> , Obst
<b>do</b> 16.01.	Schokopudding-Suppe <sup>9</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,f,g)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1)</sup> (Schweinehackfleisch und buntes Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
<b>fr</b> 17.01.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Monsterbacke <sup>9</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Püree <sup>9</sup> , Monsterbacke <sup>9</sup>	<sup>(Bio)</sup> -Blumenkohl in Soße <sup>9</sup> mit Salzkartoffeln, Monsterbacke <sup>9</sup>

	A	B	V
<b>mo</b> 20.01.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, Mehrkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,3,4,6,j)</sup>	Kartoffeltaschen "Friskkäse-Kräuter" <sup>9</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
<b>mi</b> 22.01.	Reissuppe <sup>6</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln	Grüne Tortellini <sup>(a1,c,g,i)</sup> (Gemüsefüllung) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , Apfelmus
<b>do</b> 23.01.	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Beete <sup>5</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit <sup>(Bio)</sup> -Broccoli-Soße <sup>9</sup> , Rote Beete <sup>5</sup>
<b>fr</b> 24.01.	Linsensuppe <sup>6</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>9</sup> mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>9</sup>
<b>mo</b> 27.01.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding <sup>9</sup> mit Vanillegeschmack	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,5,6,7,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen), Pudding <sup>9</sup> mit Vanillegeschmack	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit <sup>(Bio)</sup> -Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln
<b>di</b> 28.01.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,j)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>9</sup> , Apfelmus	Spätzle <sup>(a1,c)</sup> mit Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
<b>mi</b> 29.01.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6,j)</sup> , Obst	Chicken Nuggets <sup>(6,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Rotkohl <sup>7</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>(a1,a3,f)</sup> , Paprika und Creme Fraiche <sup>9</sup> ) Obst
<b>do</b> 30.01.	Würzige Gyrossuppe <sup>(2,a1,g)</sup> (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,j)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Rotkohl-Rohkost	Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße <sup>9</sup> (Soße mit Vanillegeschmack)
<b>fr</b> 31.01.	Gulaschsuppe <sup>(5,a1,a3,i)</sup> mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage, Fruchtzwerg <sup>9</sup>	Fischburger <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffeln, Fruchtzwerg <sup>9</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Fruchtzwerg <sup>9</sup>

#### Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

##### Enthaltene Zusatzstoffe:

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

##### Enthaltene Allergene:

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere\*
- Eier\*
- Fisch\*
- Erdnüsse\*
- Sojabohnen\*

- Milch\*
- Mandeln\*
- Haselnüsse\*
- Walnüsse\*
- Cashewnüsse\*
- Pecannüsse\*
- Paranüsse\*
- Pistazien\*
- Macadamia- oder Queenslandnüsse\*

- Sellerie\*
  - Senf\*
  - Sesam\*
  - Schwefeldioxid & Sulfite
  - Lupine\*
  - 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
01.01. - 03.01.2025			
DO			
FR			
06.01. - 10.01.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
13.01. - 17.01.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
20.01. - 24.01.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
27.01. - 31.01.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.