


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 Inhaltskennzeichnungen:

-  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
14. Februar!



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

01.03.2025 bis 31.03.2025



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
	Altmärkische Hochzeitssuppe ^{li} mit Eierstich ^{kg} und Fleischklößchen ^l , Pfannkuchen ^{at,c,g}	Buntes Hühnerfrikassee ^{at,a3,g,i} mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Pfannkuchen ^{at,c,g}	Vegetarische Frühlingssrollen ^{at,f,i,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{at,f,i} und Reis, Pfannkuchen ^{at,c,g}
di 04.03.	Möhreneintopf ^{at} mit Schweinefleisch, Vollkornbrot ^{at,a2} mit Sonnenblumenkernen	Panierte Jagdwurstscheibe ^{2,4,6,at,c,i} mit Gabelspaghetti ^{at,c} und Tomatensoße ^{at} , Monsterbacke ^g	Asiatische Reismudelpfanne ^{at,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{at,f,i} , Monsterbacke ^g
mi 05.03.	Quarkkekuchen ^{at,c,g} mit warmen Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^{at,g} mit Leipziger Allerlei ^{at} und Kartoffelpüree ^g , Obst	Quorn-Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{at,f,i} , Möhrengemüse ^{at} und Kartoffelpüree ^g
do 06.03.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{2,4,6,i} , hausgemachte Schokopuddingcreme ^g	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^{at,d,g,i,j} mit Petersiliensoße ^{at,g} und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme ^g	Buntes Eierragout ^{at,a2,c,g,i} und Kartoffeln, hausgemachte Schokopuddingcreme ^g
fr 07.03.	Fadennudelsuppe ^{at,c,i} mit Geflügelfleischinlage, Roggenvollkornbrot ^{at,a2}	Kasslerbraten ^{2,4,6} mit Soße ^{at,f,i} , grünen Bohnen ^{at} und Salzkartoffeln	Grießbrei ^{3,at,g} mit Vanillegeschmack und Kirschen ^{3,g}
mo 10.03.	Eierstichsuppe ^{at,c,g,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^{at,a2,a3,f,g}	Würstchengulasch ^{1,2,3,4,6,at} und Kartoffelpüree ^g , Wackelpudding ³	Mini-Germknödel ^{at,g} „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 11.03.	Eierkuchen ^{at,c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^{at,c} mit Sauce Bolognese ^{at} , Apfelmus	Bunte Reispfanne ^{at,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{at,g} , Apfelmus
mi 12.03.	Kartoffelsuppe ^{1,2,3,4,6,g,i} mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel ^{at,c} mit Soße ^{at,f,i} , Möhrengemüse ^{at} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^{at,f,i} mit Vollkornnudeln ^{at} , Obst
do 13.03.	Vanillepuddingsuppe ^{3,g} mit Zwieback ^{at,a3,f}	Jägerschmaus ^{at} (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^{at,c} , Möhren-Rohkost	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^{at,i,j} (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^{at,g} und Kartoffeln
fr 14.03.	Grüne Bohnensuppe ^{at} mit Rindfleisch, Fruchtojoghurt ^g	Jumbo-Fischstäbchen ^{at,d} mit Kräutersoße ^{at,g} und Püree ^g , Fruchtojoghurt ^g	Blumenkohl in Soße ^{at,g} mit Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt ^g

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe:	Enthaltene Allergene:	^g Milch*	ⁱ Sellerie*
¹ Geschmacksverstärker	^{a1} Weizen	^{h1} Mandeln*	^j Senf*
² Antioxidationsmittel	^{a2} Roggen	^{h2} Haselnüsse*	^k Sesam*
³ Farbstoff	^{a3} Gerste	^{h3} Walnüsse*	^l Schwefeldioxid & Sulfite
⁴ Konservierungsmittel	^{a4} Hafer	^{h4} Cashewnüsse*	^m Lupine*
⁵ mit Süßungsmittel	^b Krebstiere*	^{h5} Pecannüsse*	ⁿ Weichtiere*
⁶ mit Phosphat	^c Eier*	^{h6} Paranüsse*	*oder Erzeugnisse
⁷ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	^d Fisch*	^{h7} Pistazien*	
⁸ natürliche Aromen	^e Erdnüsse*	^{h8} Macadamia- oder Queenslandnüsse*	
	^f Sojabohnen*		

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

vegan (ohne Tierprodukte)

	A	B	V
mo 17.03.	Geflügelfleischklößchensuppe ^{at,i} mit Vollkornnudeln ^{at} und Gemüse, Mischbrot ^{at,a2,a3,a4}	Spirelli ^{at,c} mit Tomatensoße ^{at} und Würstchenwürfel ^{1,2,3,4,6,j}	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^g mit buntem Gemüse-frikassee ^{at,g} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
18.03. Veggie Day	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^{c,g} mit Spinat ^{at,g} und Kartoffeln, Apfelmus	Überbackene Tortellini (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{at,c,g,i} überbacken mit herzhaftem Käse ^g), Apfelmus
mi 19.03.	Reissuppe ^{li} mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^{at,a2}	Gehacktesstippe ^{5,at} mit Kartoffelpüree ^g , Gewürzgurke ⁵	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^{at,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{at,c,g,i} und Kartoffeln
do 20.03.	Wirsingkohleintopf ^{at} mit Schweinefleisch, Mischbrot ^{at,a2,a3,a4}	Königsberger Klopse ^{at,c} mit Kapernsoße ^{at,g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁵	Bunte Nudeln ^{at,c} mit Broccoli-Soße ^{at,g} , Rote Bete ⁵
fr 21.03.	Linsensuppe ^{li} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^g	Hähnchengulasch ^{at} mit Nudeln ^{at,c} , Fruchtojoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g
mo 24.03.	Buchstabennudelsuppe ^{at,c,i} mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ^g mit Vanillegeschmack	Nudeln ^{at,c} mit Käse-Schinken-Soße ^{2,4,6,a1,g} (Kochschinken und Erbsen), Pudding ^g mit Vanillegeschmack	Eipatty ^{c,g,i} mit Spinat ^{at} und Salzkartoffeln
di 25.03.	Eierkuchen ^{at,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{at,i,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , Apfelmus	Spätzle ^{at,c} mit Käsesoße ^{at,g} und Röstzwiebeln ^{at} , Apfelmus
mi 26.03.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6,i} , Obst	Chicken Nuggets ^{6,at,i} mit Soße ^{at,f,i} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^{at,a3,f,i} (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^{at,c} , Obst
do 27.03.	Würzige Gyrossuppe ^{at,g} (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Vollkornbrot ^{at,a2} mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^{at,c,g,i} in fruchtiger Tomatensoße ^{at} und Nudeln ^{at,c} , Rotkohl-Rohkost	Schoko-Grießbrei ^{at,g} mit heißer Erdbeersoße ^{3,g}
fr 28.03.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^{5,at,a3,i} , Fruchtzweig ^g	Fischburger ^{at,d,j} mit Dill-Senf-Soße ^{at,g,i} und Kartoffeln, Fruchtzweig ^g	Vollkornnudeln ^{at} mit fruchtiger Tomatensoße ^{at} , Fruchtzweig ^g
mo 31.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^{li} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j}	Currywurstgulasch ^{1,2,3,4,6,at,i,j} mit Tomatensoße ^{at} und Kartoffelpüree ^g	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^{at,c,g,i} und gebratenen Pesto-Gnocchi ^{at,c,g,h1}

Tag	A	B	V
03.03. - 07.03.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
10.03. - 14.03.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
17.03. - 21.03.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
24.03. - 28.03.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
31.03.2025			
MO			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			