

## 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  
14. März!



## 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



Druckerei Mahnert 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)



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems  
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



# CLAUDIUS CATERING GMBH

## Kinderspeiseplan

01.04.2025 bis 30.04.2025



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

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
di 01.04.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott <sup>(3)</sup>	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Kirschkompott <sup>(3)</sup>	Vegetarisches Gemüseschnitzel <sup>(a1,c,g,i)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1,g)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
mi 02.04.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Geflügeldinos <sup>(2,a1,a2,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> (zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken)
do 03.04.	Linsensuppe <sup>(i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffeln, Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne <sup>(5,a1,i)</sup> süß-sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , Gurkensalat
fr 04.04.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet <sup>(a1,c,d,i)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, Obst	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , Obst
mo 07.04.	Tomatensuppe mit Reismudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Gehacktes Klößchen <sup>(a1,c,i)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln	Vegane Schichtkohl <sup>(a1,a3,i)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>
di 08.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,i)</sup> , Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	<sup>(Bio)</sup> -Tortellini „Verdura“ <sup>(a1,c,g,i)</sup> (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße <sup>(a1,g)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>
mi 09.04.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Obst	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Obst	Vegetarisches Hühnerfriskasse <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis, Obst
do 10.04.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , hausgemachte Quarkspeise <sup>(g)</sup>	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit warmem Apfelkompott <sup>(3)</sup>
fr 11.04.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>

**Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:**

**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
- <sup>(8)</sup> natürliche Aromen

**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>(n1)</sup> Mandeln\*
- <sup>(n2)</sup> Haselnüsse\*
- <sup>(n3)</sup> Walnüsse\*
- <sup>(n4)</sup> Cashewnüsse\*
- <sup>(n5)</sup> Pecannüsse\*
- <sup>(n6)</sup> Paranüsse\*
- <sup>(n7)</sup> Pistazien\*
- <sup>(n8)</sup> Macadamia- oder Queenslandnüsse\*

<sup>(i)</sup> Sellerie\*

- <sup>(i)</sup> Senf\*
- <sup>(k)</sup> Sesam\*
- <sup>(l)</sup> Schwefeldioxid & Sulfite
- <sup>(m)</sup> Lupine\*
- <sup>(n)</sup> Weichtiere\*
- \*oder Erzeugnisse

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

vegan (ohne Tierprodukte)

	A	B	V
mo 14.04.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> , Osterhase <sup>(g)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup> , Osterhase <sup>(g)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> , Osterhase <sup>(g)</sup>
di 15.04.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, Apfelmus	Gemüsecurry <sup>(a1,g,i)</sup> mit Kokosnussmilch und <sup>(Bio)</sup> -Reis, Apfelmus
mi 16.04.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage, Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Gewürzgurke <sup>(5)</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
do 17.04.	Grüner Erbseneintopf <sup>(i)</sup> mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Osterei	Rührei <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Osterei	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> , Osterei
fr 18.04.	<i>Frohe Ostern</i>		
mo 21.04.			
di 22.04.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,4,6,7,a1,j)</sup> (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup>
mi 23.04.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmer Erdbeersoße <sup>(3,g)</sup>	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gemüse-Nudel-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Möhren, Erbsen und Mais), Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 24.04.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets <sup>(6,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	<sup>(Bio)</sup> -Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
fr 25.04.	Kartoffelsuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügel-Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,4,6,i)</sup> , Fruchtzweig <sup>(g)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln, Fruchtzweig <sup>(g)</sup>	Bunte Gnocchipfanne <sup>(a1,c,g)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Fruchtzweig <sup>(g)</sup>
mo 28.04.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(c)</sup> (Schwein und Rind), Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfriskasse <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f,i)</sup> und Reis, Obst
di 29.04.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,a1,c,i)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	Chilli sin Carne <sup>(a1)</sup> (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) und Vollkorn-Naturreis
mi 30.04.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmem Bratapfelkompott <sup>(3)</sup>	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Obst	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , <sup>(Bio)</sup> -Sauerkraut <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>

Tag	A	B	V
01.04. - 04.04.2025			
DI			
MI			
DO			
FR			
07.04. - 11.04.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
14.04. - 18.04.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
21.04. - 25.04.2025			
DI			
MI			
DO			
FR			
28.04. - 30.04.2025			
MO			
DI			
MI			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			