


## 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  
15. April!



## 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 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

01.05.2025 bis 30.05.2025



[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
do 01.05.	Tag der Arbeit		
fr 02.05.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch, Vanillepudding <sup>(3,g)</sup>	Fischfilet „Müllerin Art“ <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensauce <sup>(a1,g)</sup> und Reis, Vanillepudding <sup>(3,g)</sup>	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Kirschen <sup>(3,g)</sup>
mo 05.05.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) <sup>(a1,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 06.05.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Apfelmus	Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsauce <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
mi 07.05.	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwürstwürfel, Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhregemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
do 08.05.	Schokopudding-Suppe <sup>(g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a2,a3,g,f)</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
fr 09.05.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersauce <sup>(a1,g)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , Monsterbacke <sup>(g)</sup>	-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, Monsterbacke <sup>(g)</sup>
mo 12.05.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,g)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
13.05. Veggie Day	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Apfelmus	Grüne Tortellini <sup>(a1,c,g)</sup> (Gemüsefüllung) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , Apfelmus
mi 14.05.	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit Kartoffeln, Obst	Gehacktesstippe <sup>(4,5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Gewürzgurke <sup>(4,5)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
do 15.05.	Spargelcremesuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,c,i)</sup> , Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,i)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>
fr 16.05.	Linsensuppe <sup>(l)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>

	A	B	V
mo 19.05.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen), Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln
di 20.05.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,j)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Apfelmus	Spätzle <sup>(a1,c)</sup> mit Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> und Röstzwiebeln <sup>(a1)</sup> , Apfelmus
mi 21.05.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Obst	Geflügel-Dinos <sup>(2,a1,a2,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Rotkohl <sup>(l)</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>(a1,a3,f,i)</sup> , Paprika und Creme Fraiche <sup>(g)</sup> , Obst
do 22.05.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,g)</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>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
fr 23.05.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage <sup>(a1)</sup> , Fruchtzweig <sup>(g)</sup>	Fischburger <sup>(a1,c,d,g,i,k)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffeln, Fruchtzweig <sup>(g)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Fruchtzweig <sup>(g)</sup>
mo 26.05.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(g)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Blumenkohlröschen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
di 27.05.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit -Apfelmus
mi 28.05.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Kirschkompott	Karottenbratling <sup>(a1,c,k)</sup> mit Dillsauce <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
do 29.05.	<b>Christi Himmelfahrt</b>		
fr 30.05.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersauce <sup>(a1,g)</sup> und Reis, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Ravioli <sup>(a1,c,g)</sup> (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße <sup>(a1,g)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>

**Kenzeichnungspflichtige 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\*
  - (j) 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
01.05. - 02.05.2025			
FR			
05.05. - 09.05.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
12.05. - 16.05.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
19.05. - 23.05.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
26.05. - 30.05.2025			
MO			
DI			
MI			
FR			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			