

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

**CLAUDIUS
CATERING GMBH**

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
13. Juni!



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 Mahmert 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

01.07.2025 bis 31.07.2025



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

 **eurofins**

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE
ST 00011
EG



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
di 01.07.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Bunte Reissnudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus
mi 02.07.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) , Obst
do 03.07.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,i)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , frischer Gurkensalat	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,c,f,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln
fr 04.07.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Monsterbacke ^(g)	^(Bio) -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, Monsterbacke ^(g)
mo 07.07.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
08.07. Veggie Day	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Apfelmus	Überbackene Tortellini ^(a1,c,g,i) (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung, überbacken mit herzhaftem Käse ^(g)), Apfelmus
mi 09.07.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(4,5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgurke ^(4,5)	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 10.07.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit ^(Bio) -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 11.07.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)
mo 14.07.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit ^(Bio) -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln

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*

- ⁽⁰¹⁾ Mandeln*
- ⁽⁰²⁾ Haselnüsse*
- ⁽⁰³⁾ Walnüsse*
- ⁽⁰⁴⁾ Cashewnüsse*
- ⁽⁰⁵⁾ Pecannüsse*
- ⁽⁰⁶⁾ Paranüsse*
- ⁽⁰⁷⁾ Pistazien*
- ⁽⁰⁸⁾ 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)

	A	B	V
di 15.07.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) mit Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, Apfelmus
mi 16.07.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Obst
do 17.07.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , frische Rotkohl-Rohkost	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit Birnenkompott
fr 18.07.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Fruchtojoghurt ^(g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Fruchtzwerg ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Fruchtzwerg ^(g)
mo 21.07.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g,h1)
di 22.07.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) (zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken)
mi 23.07.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , Kirschkompott ⁽³⁾	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c,g,i) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn)
do 24.07.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Monsterbacke ^(g)	Gekochte Eier ⁽⁶⁾ in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , frischer Gurkensalat
fr 25.07.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Obst	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Obst
mo 28.07.	Tomatensuppe mit Reissnudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,i) , Spinat ^(a1,g) , und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, Obst
di 29.07.	Linsen-Curry-Suppe mit Hähnchen ^(i,g) , Vollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g,i) (Geflügel) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	^(Bio) -Tortellini „Verdura“ ^(a1,c,g,i) (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 30.07.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 31.07.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtigem Apfelkompott

Tag	A	B	V
01.07. - 04.07.2025			
DI			
MI			
DO			
FR			
07.07. - 11.07.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
14.07. - 18.07.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
21.07. - 25.07.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
28.07. - 31.07.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			