

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

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. Juli!



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



CLAUDIUS CATERING GMBH

Kinderspeiseplan

01.08.2025 bis 31.08.2025



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

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
fr 01.08.	Sternchnudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Monte-Pudding ^(g,hz)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte-Pudding ^(g,hz)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding ^(g,hz)
mo 04.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 05.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und ^(Bio) -Reis, Apfelmus
mi 06.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Erdbeerkompott ⁽³⁾ (kalt)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ⁽³⁾ (kalt)
do 07.08.	Grüner Erbseneintopf ^(f) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst
fr 08.08.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Fruchtiges Hühnchencurry ^(a1,g) (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) mit Nudeln ^(a1,c) , Monsterbacke ^(g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 11.08.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,3,4,6,7) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Nudeln ^(a1,c)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)
di 12.08.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke und Zwiebeln) mit Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Bohnensalat
mi 13.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(3,8,g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln, frisches Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1) , frisches Obst
do 14.08.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	^(Bio) -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 15.08.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i) , Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Fruchtzwerg ^(g)

	A	B	V
mo 18.08.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(f) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Spargel und Kartoffeln	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage
di 19.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Hühnerfleisch, Fruchtjoghurt ^(g)	Gebackene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Fruchtjoghurt ^(g)	Veganes Chili sin Carne ^(a1) (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit Vollkorn-Naturreis
mi 20.08.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott ⁽³⁾	Sahnegulasch ^(a1,g) mit Kartoffelpüree ^(g) , frisches Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , ^(Bio) -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
do 21.08.	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwürstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Fischfilet "Müllerin Art" ^(f) (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) (Gemüsefüllung) mit Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)
fr 22.08.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und warmen Kirschen ⁽³⁾
mo 25.08.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g) , Wackelpudding ⁽³⁾	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 26.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus
mi 27.08.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
do 28.08.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,f,g)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , frischer Gurkensalat	Veggie-Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenmehl) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 29.08.	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)

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
01.08.2025			
FR			
04.08. - 08.08.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
11.08. - 15.08.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
18.08. - 22.08.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
25.08. - 29.08.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.