

## 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](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. September!



## 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)



**CLAUDIUS  
CATERING GMBH**

**Kinderspeiseplan**

01.10.2025 bis 31.10.2025



[www.claudius-catering.de](http://www.claudius-catering.de)  
[bestellungen@claudius-catering.de](mailto: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
mi 01.10.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage, Erdbeerkompott <sup>(3)</sup>	Würzige Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> und Gewürzgurke <sup>(5)</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott <sup>(3)</sup>
do 02.10.	Grüner Erbseneintopf <sup>(f)</sup> mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> , frisches Obst
fr 03.10.	<b>Tag der deutschen Einheit</b>		
mo 06.10.	Reissuppe <sup>(f)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	Gemüse-Köttbullar <sup>(c)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup>
di 07.10.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ <sup>(6,7,g,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Kartoffelgratin <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Bohnensalat
mi 08.10.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(3,8,g)</sup>	„Rouladentopf“ <sup>(2,4,5,6,7,a1,i)</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , frischen Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 09.10.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) mit Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup>
fr 10.10.	Kartoffelsuppe <sup>(f)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup> , Fruchtzwerg <sup>(9)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , -Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup>
mo 13.10.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(f)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f)</sup> und Reisbeilage
di 14.10.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghett <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , bunter Salat-Mix	Reisnudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,f,i)</sup> , bunter Salat-Mix
mi 15.10.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmem Birnenkompott <sup>(3)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup>	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
do 16.10.	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügeljagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup> , hausgemachte Schokopuddingcreme <sup>(9)</sup>	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) <sup>(a1,d,g)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme <sup>(9)</sup>	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , hausgemachte Schokopuddingcreme <sup>(9)</sup>
fr 17.10.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Kirschen <sup>(3)</sup>

	A	B	V
mo 20.10.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> , Wackelpudding <sup>(3)</sup>	Marillenknoedel mit Aprikosenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(9,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 21.10.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
mi 22.10.	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup> , Obst
do 23.10.	Vanillepuddingsuppe <sup>(3,g)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1)</sup> (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghett <sup>(a1,c)</sup> , Monsterbacke <sup>(9)</sup>	Vegane Klopse „Königsberger Art“ <sup>(a1,c,f,i)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln
fr 24.10.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Püree <sup>(9)</sup> , frischer Möhren-Rohkost	-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, frischer Möhren-Rohkost
mo 27.10.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(9)</sup> und buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 28.10.	Milchreis <sup>(9)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,i)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Apfelmus	Überbackene Tortellini <sup>(a1,c,g,i)</sup> (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung, überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(9)</sup> ), Apfelmus
mi 29.10.	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit Kartoffeln, frisches Obst	Gehacktesstippe <sup>(4,5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(9)</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 30.10.	„Brodelder Hexeneintopf“ (Möhren-Kürbis-Suppe <sup>(a1,g)</sup> mit Croutons <sup>(a1)</sup> ), Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	„Augäpfel in Senfränke“ mit Wurzelwichten (Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffeln), Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	„Würmer in Hexenbaumsoße“ (Gabelspaghett <sup>(a1,c)</sup> mit -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> und Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>
fr 31.10.	<b>Reformationstag</b>		

**Kenzeichnungspflichtige 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>(h1)</sup> Mandeln\*
  - <sup>(h2)</sup> Haselnüsse\*
  - <sup>(h3)</sup> Walnüsse\*
  - <sup>(h4)</sup> Cashewnüsse\*
  - <sup>(h5)</sup> Pecannüsse\*
  - <sup>(h6)</sup> Paranüsse\*
  - <sup>(h7)</sup> Pistazien\*
  - <sup>(h8)</sup> Macadamia- oder Queenslandnüsse\*

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

Tag	A	B	V
<b>01.10. - 03.10.2025</b>			
MI			
DO			
<b>06.10. - 10.10.2025</b>			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
<b>13.10. - 17.10.2025</b>			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
<b>20.10. - 24.10.2025</b>			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
<b>27.10. - 31.10.2025</b>			
MO			
DI			
MI			
DO			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			