

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 Inhaltskennzeichnungen:

-  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. Oktober!



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



Druckerei Mahnert 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

01.11.2025 bis 30.11.2025



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
mo 03.11.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)   	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen) 	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 04.11.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Fruchtzwerg ^(g) 	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtzwerg ^(g)   	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit warmem Birnenkompott und Zimt
mi 05.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“-Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^(a1) (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) mit Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus 	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus  
do 06.11.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst 	Chicken Nuggets ^(2,6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Obst  
fr 07.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill-Sensoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost   	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost 
mo 10.11.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,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) 
di 11.11.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Berliner ^(a1,c,g)  	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , Berliner ^(a1,c,g)
mi 12.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c)  	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1,g) und Maispüree ^(g) 
do 13.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)   	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit  -Apfelmus
fr 14.11.	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

	A	B	V
mo 17.11.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Weißbrot ^(a1,a2) 	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i) mit Bratensoße ^(a1,i) , Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, Obst  
di 18.11.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(g,i) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) 	Königsberger Klopse ^(a1,c,g,i) (Geflügel) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾  	 -Tortellini „Verdura“ ^(a1,c,g,i) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾ 
mi 19.11.	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 20.11.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, hausgemachte Quarkspeise ^(g)   	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(g) 	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtigem Bratapfelkompott und einer Zimtnote
fr 21.11.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Monte-Pudding ^(g,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte-Pudding ^(g,h2)   	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding ^(g,h2)
mo 24.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(4,a1,a2,a3)   	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 25.11.	Milchreis ^(g) mit heißen Zimt-Kirschen ⁽³⁾	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln  	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und  -Reis, Obst 
mi 26.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2,a3,a4) 	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾  	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit warmem Erdbeerkompott ⁽³⁾
do 27.11.	Grüner Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln 	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst  
fr 28.11.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Monsterbacke ^(g) 	Fruchtiges Hühnencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) , Monsterbacke ^(g)   	Süße Schupfnudeln ^(a1,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

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*

- ^(a1) Mandeln*
- ^(a2) Haselnüsse*
- ^(a3) Walnüsse*
- ^(a4) Cashewnüsse*
- ^(a5) Pecannüsse*
- ^(a6) Paranüsse*
- ^(a7) Pistazien*
- ^(a8) Macadamia- oder Queenslandnüsse*

⁽ⁱ⁾ Sellerie*

- ⁽ⁱ⁾ 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
03.11. - 07.11.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
10.11. - 14.11.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
17.11. - 21.11.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
24.11. - 28.11.2025			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			