


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. Dezember!



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

01.01.2026 bis 31.01.2026



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
do 01.01.	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!		
fr 02.01.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)
mo 05.01.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
di 06.01.	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) (vegetarisch) und Kartoffeln, dazu Obst	Heilige Drei Könige
mi 07.01.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschsoße ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c)	
do 08.01.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit -Apfelmus
fr 09.01.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis	Ravioli ^(a1,c,g) (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße ^(a1,g) , Schoko-Pudding ^(g)
mo 12.01.	Tomatensuppe mit Ebley ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1) , Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst
di 13.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a5)	Königsberger Klopse ^(a1,c) 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 14.01.	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 15.01.	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)
fr 16.01.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Mehrkornbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rotkohlrohkost	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Mehrkornbrot ^(a1,a2,a3,a4)

	A	B	V
mo 19.01.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot ^(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 20.01.	Milchreis ^(g) mit Apfelmus, Zimt und Zucker	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und -Reis, Obst
mi 21.01.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ⁽³⁾
do 22.01.	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 23.01.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,5,6,a1) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage, Monsterbacke ^(g)	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) , Monsterbacke ^(g)	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 26.01.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 27.01.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) "Lasagne Art" (Sojabolognese (Sojaeiweis), Creme Fraîche, gratiniert mit Käse), Bohnensalat
mi 28.01.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 29.01.	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	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Vanillepudding ^(g)
fr 30.01.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)

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*

- (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
01.01. - 02.01.2026			
FR			
05.01. - 09.01.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
12.01. - 16.01.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
19.01. - 23.01.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
26.01. - 30.01.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			