


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. Januar!



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

01.02.2026 bis 28.02.2026



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
mo 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽¹⁾ mit Eierstich ^(2,4,6,i) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Reis 	Veganes Chili sin Carne ^(a1) (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit  -Vollkornreis (fairtrade), frisches Obst 
di 03.02.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2) 	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , bunter Salat-Mix 	Asiatische Reismenudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i) , bunter Salat-Mix 
mi 04.02.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott ⁽³⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) 	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) 
do 05.02.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Birne“ 	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) mit Petersiliensauce ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Birne“ 	Buntes Eierragout ^(a1,a3,c,g,i,j) und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme ^(g) „Birne“ 
fr 06.02.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2) 	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln 	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und heißen Erdbeeren ⁽³⁾
mo 09.02.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Wackel-Pudding ⁽³⁾ 	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) und Kartoffelpüree ^(g) , Wackelpudding ⁽³⁾ 	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 10.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) , Apfelmus 	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus 
mi 11.02.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwürstchenwürfel, Obst 	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1,g) , Obst 
do 12.02.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Monsterbacke ^(g) 	Vegane Klopse Königsberger Art (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln 
fr 13.02.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , frischer Möhren-Rohkost 	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, frischer Möhren-Rohkost 

	A	B	V
di 16.02. <i>Rosenmontag</i>	Geflügelfleischklößchen-suppe ^(a1,c,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Berliner ^(a1,c,g) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Berliner ^(a1,c,g) 	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), Berliner ^(a1,c,g)
di 17.02.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Überbackene Tortellini (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) , überbacken mit herzhaftem Käse ^(g)), Apfelmus 
mi 18.02.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln, frisches Obst 	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾ 	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 19.02.	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  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 20.02.	Linsensuppe ⁽¹⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g) 	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g) 	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)
mo 23.02.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,c,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 24.02.	Auflauf Mac & Cheese ^(a1,g) (Makkaroni in einer Käsesoße gratiniert), Fruchtzwerg ^(g) 	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtzwerg ^(g) 	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbereensoße ⁽³⁾
mi 25.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ - Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^(a1) (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) und Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus 	Spätzle ^(a1,c) mit Röstzwiebeln ^(a1) und Käsesoße ^(a1,g) , Apfelmus 
do 26.02.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,j) , Obst 	Chicken Nuggets ^(2,6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Obst 
fr 27.02.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dillsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost 	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost 

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*

- (b1) Mandeln*
- (b2) Haselnüsse*
- (b3) Walnüsse*
- (b4) Cashewnüsse*
- (b5) Pecannüsse*
- (b6) Paranüsse*
- (b7) Pistazien*
- (b8) 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
02.02. - 06.02.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
09.02. - 13.02.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
16.02. - 20.02.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
23.02. - 27.02.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			