

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 großer 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. Daraus 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

CLAUDIUS CATERING GMBH

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 Lieferstag bis 7.00 Uhr.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten! Reklamationen nur am Lieferstag!
Lieferung in Assiette/Thermoport 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

· Onlinenkunden 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		A		B		V	
fr	13.02.	do	12.02.	mi	11.02.	di	10.02.	mo	09.02.	fr	13.02.
fr	13.02.	do	06.02.	mi	05.02.	di	03.02.	mo	02.02.	fr	13.02.
Altmärkische Hochzeitssuppe ^[a] mit Eierstich ^[c,g] und Fleischklößchen ^{[a],c} (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^{[a],a2,a3} mit Sonnenblumenkernen		Buntes Hühnerfrikassee ^[a1,a3,g,i] mit feinem Gemüse und Reis		Veganes Chili sin Carne ^[a] (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit -Vollkornreis (fairtrade), frisches Obst							
Möhreneintopf ^[a] mit Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^{[a],a2}		Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^[2,4,a] mit Gabelspaghetti ^{[a],c} und Tomatensoße ^[a] , bunter Salat-Mix		Asiatische Reisnudelpfanne ^[a1,c,i] mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^[5,a1,f] , bunter Salat-Mix							
Quarkkeulchen ^[a1,c,g] mit warmen Apfelkompott ^[3]		Schweinegulasch ^[a] mit Leipziger Allerlei ^[a] und Kartoffelpüree ^[g]		-Nudeln ^[a] mit Broccoli-Käse-Soße ^{[a],g}							
Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^[2,4,6,i] , hausgemachte Puddingcreme ^[g] „Birne“		Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße ^{[a],g} und Reis, hausgemachte Puddingcreme ^[g] „Birne“		Buntes Eierragout ^[a1,a3,g,i,j] und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme ^[g] „Birne“							
Fadennudelsuppe ^[a1,c,i] mit Geflügelfleischscheinlage, Roggenvollkornbrot ^{[a],a2}		Hackbraten ^[1,2,4,6,7,a1,c,i] mit Soße ^{[a],j} , grünen Bohnen ^[a] und Salzkartoffeln		Grießbrei ^[3,a1,g] mit Vanillegeschmack und heißen Erdbeeren ^[3]							
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)							
Eierkuchen ^[a1,c,g] mit Apfelmus		Hörnchenpasta ^{[a],c} mit Geflügelbolognese ^{[a],i} , Apfelmus		Bunte Reispanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^[a1,g] , Apfelmus							
Herzhafe Kartoffelsuppe ^[1,2,3,4,6,7,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst		Geflügelschnitzel ^[a] mit Soße ^[a] , Möhrengemüse ^[a] und Kartoffeln		Rote Linsen-Bolognese ^[a1,i] mit Couscous ^[a1,g] , Obst							
Schokoladenpudding-Suppe ^[g] mit knusprigen Zwieback ^{[a],a3,g,f}		Jägerschmaus ^[a] (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^{[a],c} , Monsterbacke ^[g]		Vegane Klopse Königsberger Art ^[a1,j] (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^[a1,g] und Kartoffeln							
Grüne Bohnensuppe ^[a] mit Rindfleisch, Vollkornbrot ^{[a],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							

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe:

- (1) Geschmacksverstärker
 (2) Antioxidationsmittel
 (3) Farbstoff
 (4) Konservierungsmittel
 (5) mit Süßungsmittel
 (6) mit Phosphat
 (7) mit einer Zuckerkart und Süßungsmittel
 (8) natürliche Aromen

Enthaltene Allergene:

- (a1) Weizen
 (a2) Roggen
 (a3) Gerste
 (a4) Hafer
 (a5) Krebstiere*
 (a6) Eier*
 (a7) Fisch*
 (a8) Erdnüsse*
 (a9) Sojabohnen*

- (g) Milch*
 (h1) Weizen*
 (h2) Roggen*
 (h3) Haselnüsse*
 (h4) Walnüsse*
 (h5) Cashewnüsse*
 (h6) Pecannüsse*
 (h7) Paranüsse*
 (h8) Pistazien*
 (h9) 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
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	

23.02. - 27.02.2026	
MO	
DI	
MI	

DO	
FR	

23.02. - 27.02.2026	
MO	
DI	
MI	

DO	
FR	

23.02. - 27.02.2026	
MO	
DI	
MI	

DO	
FR	

23.02. - 27.02.2026	
MO	
DI	
MI	

DO	
FR	

23.02. - 27.02.2026	
MO	
DI	
MI	

DO	
FR	

23.02. - 27.02.2026	
MO	
DI	
MI	

DO	
FR	

23.02. - 27.02.2026	
MO	
DI	
MI	