


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
13. Februar!



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

01.03.2026 bis 31.03.2026



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 02.03.	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 03.03.	Lasagne al forno (Schweinehackfleisch mit Crème fraîche und mit Käse ^(a1,c,g) gratiniert)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , frischer Gurkensalat
mi 04.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , Obst	Veggie- Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1,g) und Maispüree ^(g)
do 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, Obst
fr 06.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis	^(NEU) ^(BIO) -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Schoko-Pudding ^(g)
mo 09.03.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Kastenweißbrot ^(a1,a2)	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i) mit Soße ^(a1,i) , Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst
di 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklops ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	^(BIO) -Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 11.03.	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 12.03.	Reismudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾ (warm)
fr 13.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , Monte-Pudding ^(g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding ^(g,h2)

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)

	A	B	V
mo 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	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 17.03.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und ^(BIO) -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 18.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Vollkornbrot ^(a1,a2)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit warmer Erdbeersoße ⁽³⁾
do 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^(f) 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 20.03.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Monsterbacke ^(g)	Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1,g)) mit Nudeln ^(a1,c) , Monsterbacke ^(g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 23.03.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , frisches Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)
di 24.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat
mi 25.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(3,8)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , frischer Möhren-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , frischer Möhren-Rohkost
do 26.03.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(2,6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Obst
fr 27.03.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i) , 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) , ^(BIO) -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
mo 30.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Reis, frischem Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit ^(BIO) -Vollkornreis (fairtrade), frisches Obst
di 31.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , bunter Salat-Mix	Asiatische Reismudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i,j) , bunter Salat-Mix

Tag	A	B	V
02.03. - 06.03.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
09.03. - 13.03.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
16.03. - 20.03.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
23.03. - 27.03.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
30.03. - 31.03.2026			
MO			
DI			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			