

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. März!



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

01.04.2026 bis 30.04.2026



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
mi 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Apfelkompott ⁽³⁾ , Osterei	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Osterei	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , Osterei
do 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)
fr 03.04.	Frohe Ostern		
mo 06.04.			
di 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,f,g)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1)
mi 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, frisches Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Obst
do 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1) , Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Monsterbacke ^(g)	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, Monsterbacke ^(g)
mo 13.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus
mi 15.04.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln, frisches Obst	Gehacktestippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 16.04.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,3,4,5,6,7,a1) mit Geflügelwurst, Weißbrot ^(a1,a2)	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 17.04.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Vegetarischer Auflauf "Lasagne Art" ^(a1,a3,i,g,i) (Sojabolognese, Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse), Fruchtojoghurt ^(g)

	A	B	V
mo 20.04.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Püree ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Bolognesesoße ^(a1) (Schwein) mit Spirelli ^(a1,c) , Apfelmus	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus
do 23.04.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , Obst
fr 24.04.	Gulaschsuppe ⁽⁵⁾ mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^(a1) , Fruchtzwerg ^(g)	"Tex-Mex" - Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^(a1) (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) mit Reis, Fruchtzwerg ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Fruchtzwerg ^(g)
mo 27.04.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,i) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
di 28.04.	Lasagne al forno (Schweinehackfleisch mit Crème fraîche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g))	Gekochte Eier ⁽⁶⁾ in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , frischer Gurkensalat
mi 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , Kirschkompott ⁽³⁾	Veggie-Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillssoße ^(a1,g) und -Vollkornreis (Fairtrade)
do 30.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Obst	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

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
01.04. - 03.04.2026			
MI			
DO			
06.04. - 10.04.2026			
DI			
MI			
DO			
FR			
13.04. - 17.04.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
20.04. - 24.04.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
27.04. - 30.04.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			