

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. April!



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

01.05.2026 bis 31.05.2026



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
fr 01.05.	Tag der Arbeit		
mo 04.05.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) , Obst
di 05.05.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c) in Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 06.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kicher- erbsen und Mais, dazu Reis
do 07.05.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾ (warm)
fr 08.05.	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)
mo 11.05.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurstteinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 12.05.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1,i) und -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 13.05.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Vollkornbrot ^(a1,a2)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit warmer Erdbeersoße ⁽³⁾
do 14.05.	Christi Himmelfahrt		
fr 15.05.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

	A	B	V
mo 18.05.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Obst	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , frisches Obst	Gemüse-Köttbular ^(a1,c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 19.05.	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	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), Bohnensalat
mi 20.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(3,8,g)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) und Kartoffelpüree ^(g) , frischer Weißkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten- soße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), frischer Weißkohl-Rohkost
do 21.05.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtzwerg ^(g)	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) , Fruchtzwerg ^(g)
fr 22.05.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1,f) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
mo 25.05.	Pfingstmontag		
di 26.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, Wackelpudding ⁽³⁾	Gebackene Geflügeljagdwurst- scheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Wackelpudding ⁽³⁾	Buntes Eierragout ^(a1,a3,c,g,i,j) mit Kartoffeln, Wackelpudding ⁽³⁾
mi 27.05.	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 28.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensauce ^(a1,g) und Reis, haus- gemachte Schokopuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i) , hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Kakao)
fr 29.05.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Mischbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschkompott ⁽³⁾

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
01.05.2026			
04.05. - 08.05.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
11.05. - 15.05.2026			
MO			
DI			
MI			
FR			
18.05. - 22.05.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
25.05. - 29.05.2026			
DI			
MI			
DO			
FR			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			