


## 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 Inhaltliche Kennzeichnungen:

-  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](mailto:bestellungen@claudius-catering.de)

[www.claudius-catering.de](http://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. Mai!



## Essen bestellen per App

Schnell · Sicher · Einfach · Zu jeder Zeit



Unsere kostenlose Online-Bestell-App:  
[bestellung-claudius-catering.de/mobil](http://bestellung-claudius-catering.de/mobil)

- Zugangsdaten gibts bei uns
- Onlinekunden nutzen ihre Logindaten



**MAHNERT**  
DRUCK. DESIGN. DIGITALES

## Druckerei Mahmert GmbH

Hertzstraße 3

06449 Aschersleben

T +49 (0)3473.8703.0

F +49 (0)3473.8703.23

[info@mahnert-druck-design.de](mailto:info@mahnert-druck-design.de)

[www.mahnert-druck-design.de](http://www.mahnert-druck-design.de)



**CLAUDIUS  
CATERING GMBH**

**Kinderspeiseplan**

01.06.2026 bis 30.06.2026



[www.claudius-catering.de](http://www.claudius-catering.de)  
[bestellungen@claudius-catering.de](mailto:bestellungen@claudius-catering.de)



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems  
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

Kindertag  
01.06.

	A	B	V
	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügeljagdwurstwürfel <sup>(2,3,4,6,7)</sup>	Marillenkügelchen mit Aprikosenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 02.06.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,i)</sup> , Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus
mi 03.06.	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, frisches Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Couscous <sup>(a1,g)</sup> , frisches Obst
do 04.06.	Schokoladenpudding-Suppe <sup>(g)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,f,g)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i)</sup> (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Vegane Klopse „Königsberger Art“ <sup>(a1,i)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
fr 05.06.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, frischer Gurkensalat mit Dill	Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, frischer Gurkensalat mit Dill
mo 08.06.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup>	Kartoffeltaschen "Friskäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 09.06.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Tortellini <sup>(a1,c,g)</sup> (Ricotta-Spinat-Füllung) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , Apfelmus
mi 10.06.	Eierfrikassee <sup>(a1,a3,c,g,i,j)</sup> mit Kartoffeln, frisches Obst	Gehacktesstipfel <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Gewürzgurke <sup>(5)</sup>	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
do 11.06.	Reissuppe <sup>(d)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,i)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Bunte Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Bio-Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>
fr 12.06.	Linsensuppe <sup>(6)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Zartes Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>

**Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:**

<b>Enthaltene Zusatzstoffe:</b>	<b>Enthaltene Allergene:</b>	<sup>(g)</sup> Milch*	<sup>(i)</sup> Sellerie*
<sup>(1)</sup> Geschmacksverstärker	<sup>(a1)</sup> Weizen	<sup>(a1)</sup> Mandeln*	<sup>(i)</sup> Senf*
<sup>(2)</sup> Antioxidationsmittel	<sup>(a2)</sup> Roggen	<sup>(a2)</sup> Haselnüsse*	<sup>(k)</sup> Sesam*
<sup>(3)</sup> Farbstoff	<sup>(a3)</sup> Gerste	<sup>(a3)</sup> Walnüsse*	<sup>(l)</sup> Schwefeldioxid & Sulfite
<sup>(4)</sup> Konservierungsmittel	<sup>(a4)</sup> Hafer	<sup>(a4)</sup> Cashewnüsse*	<sup>(m)</sup> Lupine*
<sup>(5)</sup> mit Süßungsmittel	<sup>(b)</sup> Krebstiere*	<sup>(a5)</sup> Pecannüsse*	<sup>(n)</sup> Weichtiere*
<sup>(6)</sup> mit Phosphat	<sup>(c)</sup> Eier*	<sup>(a6)</sup> Paranüsse*	*oder Erzeugnisse
<sup>(7)</sup> mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	<sup>(d)</sup> Fisch*	<sup>(a7)</sup> Pistazien*	
<sup>(8)</sup> natürliche Aromen	<sup>(e)</sup> Erdnüsse*	<sup>(a8)</sup> Macadamia- oder Queenslandnüsse*	
	<sup>(f)</sup> Sojabohnen*		

kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.

vegan (ohne Tierprodukte)

	A	B	V
mo 15.06.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen), Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit Bio-Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln
di 16.06.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Birnenkompott	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit fruchtigem Birnenkompott
mi 17.06.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Herzhafte Bolognese <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , Apfelmus	Spätzle <sup>(a1,c)</sup> mit Käsesoße <sup>(g)</sup> und Röstzwiebeln <sup>(a1)</sup> , Apfelmus
do 18.06.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , Obst	Chicken Nuggets <sup>(2,6,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese <sup>(fi)</sup> (aus Sojaweißei) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Obst
fr 19.06.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage <sup>(a1)</sup> , Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Fischburger <sup>(a1,c,d,g,i,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, frischer Rotkohlrrost	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , frischer Rotkohlrrost
mo 22.06.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup>
di 23.06.	Linsensuppe <sup>(6)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Herzhafte Kohlroulade <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Bio-Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , Monsterbacke <sup>(g)</sup>
mi 24.06.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott <sup>(3)</sup>	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Kirschkompott <sup>(3)</sup>	Veggie-Gemüseschnitzel <sup>(a1,c,g)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1,g)</sup> und Maispüree <sup>(g)</sup>
do 25.06.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch <sup>(2,a1,a2,c,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln, Obst
fr 26.06.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Pudding <sup>(g)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, frischer Gurkensalat	Thai-Gemüsepfanne <sup>(a1,f)</sup> süß-sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , frischer Gurkensalat
mo 29.06.	Tomatensuppe mit Reismudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, Obst	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst
di 30.06.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,i)</sup> , Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	Geflügelklopse <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Bio-Tortellini „Verdura“ <sup>(a1,g)</sup> (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße <sup>(a1,g)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>

Tag	A	B	V
01.06. - 05.06.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
08.06. - 12.06.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
15.06. - 19.06.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
22.06. - 26.06.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
29.06. - 30.06.2026			
MO			
DI			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			