


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

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. Juni!



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



MAHNERT
DRUCK. DESIGN. DIGITALES

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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



www.claudius-catering.de
bestellungen@claudius-catering.de



01.07.2026 bis 31.07.2026

Kinderspeiseplan

	A	B	V
mi 01.07.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce-Bolognese ^(a1) , Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(a1,a,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen, Mais und Reis
do 02.07.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , 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 03.07.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g)	Vegetarische Erbsensuppe ^(f) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Roggenmischbrot ^(a1,a2)
mo 06.07.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 07.07.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 08.07.	Kessलगulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage ^(5,a1) , Brötchen ^(a1,a2,a3,g)	Würzige Gehacktesstippe ^(7,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁷⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit kalter Schokosoße ^(g) (mit fairtrade Kakao)
do 09.07.	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,j) , frisches Obst
fr 10.07.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Vollkornbrot ^(a1,a2)	Fruchtiges Hähnchencurry (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 13.07.	Reissuppe ^(f) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Nudeln ^(a1,c) , frisches Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)
di 14.07.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) "Lasagne Art" (mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Crème Fraîche und gratiniertem Käse)
mi 15.07.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(3,8)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)
do 16.07.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Obst	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 17.07.	Kartoffelsuppe ^(f) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln, frischer Möhren-Rohkost	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(g) und Kartoffelpüree ^(g)

	A	B	V
mo 20.07.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(f) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,g) mit feinem Gemüse und Reis	Veganes Chili sin Carne ^(a1) (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit -Vollkornreis (fairtrade)
di 21.07.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, frisches Obst	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , frisches Obst	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i) , frisches Obst
mi 22.07.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelkompott ⁽³⁾ (kalt)	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 23.07.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme ^(g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme ^(g)	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) (Gemüsefüllung) mit Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme ^(g)
fr 24.07.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,i,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren ⁽³⁾ (kalt)
mo 27.07.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Kastenweißbrot ^(a1)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g)	Mini-Germknödel ^(a1,a2,f,g) "schwarz & weiß" (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 28.07.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce-Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus
mi 29.07.	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	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , frisches Obst
do 30.07.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Monsterbacke ^(g)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 31.07.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , frischer Gurkensalat	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat

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*
- ^(g1) Mandeln*
 - ^(g2) Haselnüsse*
 - ^(g3) Walnüsse*
 - ^(g4) Cashewnüsse*
 - ^(g5) Pecannüsse*
 - ^(g6) Paranüsse*
 - ^(g7) Pistazien*
 - ^(g8) Macadamia- oder Queenslandnüsse*

- ⁽ⁱ⁾ Sellerie*
- ⁽ⁱ⁾ Senf*
 - ^(k) Sesam*
 - ^(j) 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
01.07. - 03.07.2026			
MI			
DO			
FR			
06.07. - 10.07.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
13.07. - 17.07.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
20.07. - 24.07.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
27.07. - 31.07.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			