

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
14. August!



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

01.09.2026 bis 30.09.2026



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
di 01.09.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1,g) und -Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
mi 02.09.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage und frisches Obst	Würzige Gehacktesstippe ^(7,a1) mit Kartoffelpüree ^g und Gewürzgurke ⁽⁷⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit kalter Schokosoße ^g (mit fairtrade Kakao)
do 03.09.	Grüner Erbseneintopf ^(f) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frischem Obst
fr 04.09.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) mit Karoffel- und Gemüseeinlage ^(a1)	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsaße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^g	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mo 07.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frischem Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 08.09.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,i) , Möhren-gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und frisches Obst
mi 09.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumensoße ^(3,g)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g , dazu frische Weißkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), dazu frische Weißkohl-Rohkost
do 10.09.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzweig ^g	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Fruchtzweig ^g
fr 11.09.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^g
mo 14.09.	Altmarkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu -Vollkornreis (fairtrade)

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

	A	B	V
di 15.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Obst	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Obst	Asiatische Reissnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i,j) , dazu Obst
mi 16.09.	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 17.09.	Farfalle ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,i) dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensauce ^(a1,g) und Reis, dazu hausgemachter Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachter Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)
fr 18.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen ⁽³⁾
mo 21.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Brötchen ^(a1,a2,a3,g,f)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 22.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und frischem Obst
do 24.09.	Schokoladenpudding-Suppe ^g mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1) und Monsterbacke ^g	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln
fr 25.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^g , dazu frischer Gurkensalat	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischer Gurkensalat
mo 28.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekäsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 29.09.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus
mi 30.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Eierfrikassee ^(a1,a3,c,g,i,j) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln

Tag	A	B	V
01.09. - 04.09.2026			
DI			
MI			
DO			
FR			
07.09. - 11.09.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
14.09. - 18.09.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
21.09. - 25.09.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
28.09. - 30.09.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			

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

vegan (ohne Tierprodukte)