

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. September!



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

01.10.2026 bis 31.10.2026



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
do 01.10.	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße ⁽³⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 02.10.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)
mo 05.10.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,g,f)	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 06.10.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Fruchtzwerg ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtzwerg ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 07.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ - Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^(a1) (Schweinehackfleisch, Paprika, Mais) und Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus
do 08.10.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Couscous ^(a1,g) , Obst
fr 09.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dillsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost
mo 12.10.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
di 13.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Obst	-Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomatensoße ^(a1) , Obst
mi 14.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Kirschoße ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , frischer Gurkensalat	Rote Bete-Stick ^(a1,g) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g) , frischer Gurkensalat
do 15.10.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , 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
fr 16.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) „süß-sauer“ mit Vollkornnudeln ^(a1) , Schoko-Pudding ^(g)

	A	B	V
19.10. Veggie Day	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst
di 20.10.	Kürbiscrème-Suppe ^(a1,g) mit knusprigen Croutons ^(a1)	Geflügelklopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1) , Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 21.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i) , Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen, Mais) und Reis
do 22.10.	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 23.10.	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 26.10.	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,i)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 27.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 28.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Vollkornbrot ^(a1,a2)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kürbis-Sahne-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , Rotkohl-Rohkost	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus
do 29.10.	Grüner Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst
fr 30.10.	„Gruselgulasch aus dem Hexenkessel“ (Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Monsterbacke ^(g))	„Zauber-Curry mit Nudelwürmern“ (Fruchtiges Hühnchen Curry - Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) , Monsterbacke ^(g))	„Geisterkugel mit Vanillenebel“ (1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g)) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe:

- Geschmacksverstärker
- Antioxidationsmittel
- Farbstoff
- Konservierungsmittel
- mit Süßungsmittel
- mit Phosphat
- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- natürliche Aromen

Enthaltene Allergene:

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere*
- Eier*
- Fisch*
- Erdnüsse*
- Sojabohnen*
- Milch*
- Mandeln*
- Haselnüsse*
- Walnüsse*
- Cashewnüsse*
- Pecannüsse*
- Paranüsse*
- Pistazien*
- Macadamia- oder Queenslandnüsse*

Enthaltene Allergene:

- Sellerie*
- Senf*
- Sesam*
- Schwefeldioxid & Sulfite
- Lupine*
- Weichtiere*
- *oder Erzeugnisse

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

vegan (ohne Tierprodukte)

Tag	A	B	V
01.10. - 02.10.2026			
DO			
FR			
05.10. - 09.10.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
12.10. - 16.10.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
19.10. - 23.10.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
26.10. - 30.10.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.