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:

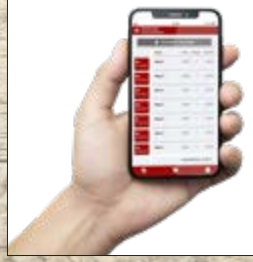
- enthält Schweinefleisch
- enthält Rindfleisch
- enthält Geflügelfleisch
- enthält Fisch
- vegan (ohne Tierprodukte)
- besonders geeignet für Krippenkinder

CLAUDIUS CATERING GMBH

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/Thermoport bleibt vorbehalten.

Abgabe des Planes bis zum 15. Oktober!



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

CLAUDIUS CATERING GMBH

Kinderspeiseplan

01.11.2026 bis 30.11.2026



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

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00011 EG

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
mo 02.11.	Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Mischbrot[a1,a2]	Würstchengulasch[1,2,3,4,6,7,a1,i,j] mit Nudeln[a1,c]	Falafel-Kichererbsenbällchen[a1,i] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße[a1] und Vollkornpasta[a1]
di 03.11.	Muschelnudelsuppe[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Rostbratwurst „Nürnberger Art"[6,7,g,i,j] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf[a1,c,g] (mit Möhren, Erbsen und Mais), Schokopudding[g]
mi 04.11.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[3,8]	Schichtkohl mit Schweinefleisch[a1] und Kartoffelpüree[g], frisches Obst	Bunte Nudeln[a1,c] mit Tomatensoße[a1], frisches Obst
do 05.11.	Lasagnesuppe[a1,c,g] (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtzwerg[g]	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch[2,a1,a2,c,j] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], Fruchtzwerg[g]
fr 06.11.	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], BIO-Sauerkraut[a1,g,i] und Kartoffelpüree[g]
mo 09.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe[i] mit Eierstich[c,g] und Fleisch-klößchen[a1,c] (Schwein und Rind), Mehrkorn-Brot[a1,a2]	Feines Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] mit Kartoffeln	BIO-Nudeln[a1] mit Broccoli-Käse-Soße[a1,g]
di 10.11.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Obst	Gebackene Geflügeljagdwurst-scheibe[2,4,a1] mit Gabelspaghetti[a1,c] und Tomatensoße[a1], Obst	Asiatische Reisnudelpfanne[a1,c,i] mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße[5,a1,f,i], Obst
11.11.	Quarkkeulchen[a1,c,g] mit winterlichem Bratapfelkompott[3] (warm), Berliner[a1,c,g]	Schweinegulasch[a1] mit Leipziger Allerlei[a1] und Kartoffelpüree[g], Berliner[a1,c,g]	Veganes Chili sin Carne[a1] (Kidney-bohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit BIO-Vollkornreis (fairtrade), Berliner[a1,c,g]
do 12.11.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch[2,4,6,i], hausgemachte Puddingcreme[g] Birne-Zimt	Fischfilet „Müllerin Art"(Hoki)[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1,g] und Reis, hausgemachte Puddingcreme[g] Birne-Zimt	Grüne Tortellini[a1,c,g] (Gemüsefüllung) mit Käsesoße[a1,g], hausgemachte Puddingcreme[g] Birne-Zimt
fr 13.11.	Fadennudelsuppe[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	Schweinebraten mit Soße[a1,j], grünen Bohnen[a1] und Salzkartoffeln	Grießbrei[3,a1,g] mit Vanillegeschmack und Erdbeeren[3] (warm)

	A	B	V
mo 16.11.	Eierstichsuppe[a1,c,g,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Currywurstgulasch[1,2,3,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße und Kartoffelpüree[g]	Mini-Germknödel „schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade)[a1,g] und Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
di 17.11.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Jägerschmaus[a1] (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti[a1,c], Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne[a1,c] mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße[a1,g], Apfelmus
mi 18.11.	Herzhafte Kartoffelsuppe[1,2,3,4,6,7,g,i] mit Schmand und Bockwurstwürfel, frisches Obst	Chicken Nuggets[2,6,7,a1] mit Soße[a1], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese[a1,i] mit Couscous[a1,g], frisches Obst
do 19.11.	Schokoladenpudding-Suppe[g] mit knusprigem Zwieback[a1,a3,g,f]	Hörnchenpasta[a1,c] mit Geflügelbolognese[a1], Monsterbacke[g]	Vegetarisches Schnitzel[a1,a4,c,g] (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße[a1] und Kartoffeln
fr 20.11.	Grüne Bohnensuppe[a1] mit Rindfleisch, frischer Rotkohl-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und Püree[g], frischer Rotkohl-Rohkost	BIO-Blumenkohl in Soße[a1,g,i] mit Salzkartoffeln, frischer Rotkohl-Rohkost
mo 23.11.	Geflügelfleischklößchensuppe[a1,c,i,j] mit Vollkornnudeln[a1] und Gemüse, Mischbrot[a1,a2]	Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügeljagdwurstwürfel[1,2,3,4,6,7,j]	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"[g] mit buntem Gemüsefrikassee[a1,a3,g,i] (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 24.11.	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Hackrolle[a1,c,i] mit Soße[a1,j], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln	Tortellini[a1,c,g] (Ricotta-Spinat-Füllung) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße[a1], Apfelmus
mi 25.11.	Reissuppe[i] mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	Gehacktesstippe[4,5,a1] mit Kartoffelpüree[g] und Gewürzgurke[7]	Blumenkohl-Käse-Knusperstern[a1,c,g,i] mit Sauce-Hollandaise[a1,c,g,i] und Kartoffeln
do 26.11.	Schoko-Grießbrei[a1,g] mit warmen Birnenkompott und Zimt[3]	Königsberger Klopse[a1,c] mit Soße[a1,g] und Kartoffeln, Rote Bete[5]	Bunte Pasta[a1,c] mit BIO-Broccoli-Soße[a1,g,i], Rote Bete[5]
fr 27.11.	Linsensuppe[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monsterbacke[g]	Backfisch[a1,d] mit Senfsoße[a1,j] und Kartoffelpüree[g], Monsterbacke[g]	Pikanter Schnittlauchquark[g] mit Kartoffeln, Monsterbacke[g]
mo 30.11.	Buchstabennudelsuppe[a1,c,i] mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding[3,g] mit Vanillegeschmack	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 BIO-Spinat[a1,i] und Salzkartoffeln

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
02.11. - 06.11.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
09.11. - 13.11.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
16.11. - 20.11.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
23.11. - 27.11.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
30.11. - 30.11.2026			
MO			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.