Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde 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 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:

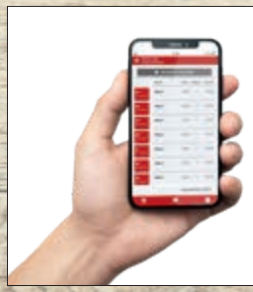
- enthält Schweinefleisch
- enthält Rindfleisch
- enthält Geflügelfleisch
- enthält Fisch
- vegan (ohne Tierprodukte)
- besonders geeignet für Krippenkinder

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 13. November!



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

01.12.2026 bis 31.12.2026



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
di 01.12.	Würzige Gyrossuppe[a1,g] (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Fruchtzwerg[g]	Geflügelfleischklößchen[a1] 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 02.12.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g], Apfelmus	Spätzle[a1,c] mit Käsesoße[a1,g] und Röstzwiebeln[a1], Apfelmus
do 03.12.	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6,i], Obst	Chicken Nuggets[2,6,7,a1] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln[a1,c] mit vegetarischer Bolognese[a1,a3,f,j], Paprika und Crème Fraîche[g]), Obst
fr 04.12.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[5,a1], frischer Rotkohlrohkost	Backfischfilet[a1,d] (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße[a1,g,j] und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], frischer Rotkohlrohkost
mo 07.12.	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,j] (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree[g]	Blumenkohlröschen in holländischer Soße[a1,c,g,i] und Kartoffeln
di 08.12.	Linsensuppe[i] mit Rauchfleisch[2,4,6], Fruchtjoghurt[g]	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Veggi-Currywurstgulasch[a1] (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße[a1] und Kartoffelpüree[g], frischer Gurkensalat
mi 09.12.	Grießbrei[a1,g] mit heißen Kirschen[3]	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] und Nudeln[a1,c], Obst	Möhren-Sesam-Stick[a1,k] NEU mit Dillsoße[a1,g] und BIO-Vollkornreis (fairtrade)
do 10.12.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch[2,a1,a2,c,j] mit Soße[a1], buntem Gemüse[a1] (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark[g] mit Kartoffeln, Obst
fr 11.12.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding[g]	Wildlachsfilet im Backteig[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und Reis, Schoko-Pudding[g]	Ravioli[a1,c,g] (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße[a1,g], Schoko-Pudding[g]
mo 14.12.	Tomatensuppe mit Ebly[a1] (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Eipatty[c,g,i] mit Spinat[a1] und Salzkartoffeln	Bohnenragout[2,a1,a3,f] mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln[a1], Obst

	A	B	V
di 15.12.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe[a1] mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot[a1,a5]	Geflügelklopse[a1] mit Kapern-Soße[a1,g] und Kartoffeln, Rote Bete[5]	BIO-Tortellini "Verdura"[a1,g] (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße[a1,g], Rote Bete[5]
mi 16.12.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1], Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 17.12.	Reisnudelpfanne[a1,c] (Hühnchen, Ei, Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Mais)) mit Rahmsoße[a1,g] hausgemachte Quarkspeise[g]	Schweinegulasch[a1] mit Spirelli[a1,c], hausgemachte Quarkspeise[g]	Pancakes "American Style"[a1,c,g] mit weihnachtlichem Bratapfelkompott[3]
fr 18.12.	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, Mischbrot[a1,a2]	Fischburger in krosser Panade (Alaska-Seelachs)[a1,c,d,g,j,k] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffelpüree[g]	Vegetarische Erbsensuppe[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Mischbrot[a1,a2]
mo 21.12.	Vollkornnudelsuppe[a1,j] mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, 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 22.12.	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel[a1,c] mit Soße[a1,j], Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry[a1] und BIO-Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus
mi 23.12.	Nudelsuppe[a1,c,g,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch), Vollkornbrot[a1,a2]	Lachs in Tomaten-Sahne-Soße[a1,d,g] mit Kartoffelpüree[g], Rotkohl-Rohkost NEU	Eierkuchen[a1,c,g] mit heißer Erdbeersoße[3]
do 24.12.	Weihnachtseintopf[5,a1,c,g,i,j] mit Gemüse, Nudeln, Eierstich und Geflügelfleisch-klößchen, Nachtisch[g]	1 Paar Wiener Würstchen[2,4,6,i,j] mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat[2,4,5,6,j] (warm), Nachtisch[g]	
fr 25.12.	**1. Weihnachtsfeiertag**		
mo 28.12.	Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Pudding[g]	Würstchengulasch[1,2,3,4,6,7,a1,i,j] mit Nudeln[a1,c]	
di 29.12.	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	
mi 30.12.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[3,8]	"Rouladentopf"[2,4,5,6,7,a1,j] (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree[g], frischer Weißkohl-Rohkost	
do 31.12.	Lasagnesuppe[a1,c,g] (Schweine-hackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtzwerg[g]	Hackrolle[a1,c,i] mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	

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
01.12. - 04.12.2026			
DI			
MI			
DO			
FR			
07.12. - 11.12.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
14.12. - 18.12.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
21.12. - 25.12.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
28.12. - 31.12.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			

Schule/Einrichtung

Vorname

Name

Klasse

Kdn.-Nr.

Weihnachtsferien Niedersachsen 23.12.2026 bis 09.01.2027 / Sachsen-Anhalt 21.12.2026 bis 02.01.2027