



Herzlich Willkommen

in der Claudius Catering GmbH...

Die Vorteile der Claudius Catering Menüs

Die Claudius Catering GmbH bietet Ihnen ein qualifiziertes, schmackhaftes und abwechslungsreiches Speisenangebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

Unser Service beinhaltet:

- Faire Preise
- Abwechslungsreiches Menüangebot
- Hochwertige Lebensmittel, vorwiegend aus der Region
- Zuverlässige Logistik
- Flexible Bestellmöglichkeiten über Telefon, E-Mail oder über das Formular auf unserer Homepage

So erkennen Sie unsere

BiO-Kennzeichnung:

Wo drauf steht, ist auch drin!
Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.



CLAUDIUS CATERING GMBH

Friedrichstraße 15c
39387 Oschersleben

Telefon: 03949 / 513772
Mail: bestellungen@claudius-catering.de

Bürozeiten: Mo - Fr 6.00 - 14.00 Uhr

An- und Abmeldung für Bestellungen nur einen Werktag vorher bis 12:00 Uhr möglich.

Partyservice

Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhaftes Salate, rustikale Büfets mit professioneller Betreuung durch unser erfahrenes Personal, bei Bedarf kann Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekoration usw. preiswert gemietet werden.

Für ein individuelles Angebot kontaktieren Sie uns einfach!



DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,40 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,05 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,40 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,40 € *	S1	S2	S3	S4
fr 01.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d,g) , Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Obst	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) , Gewürzgurke ⁽⁷⁾	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Obst	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,g) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Fetafeta ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)
sa 02.03.	Steckrübeneintopf ^(a1,i) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Hackbraten ^(6,a1,c,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln						
so 03.03.		Knacker ^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln, Schokopudding ⁽⁹⁾	Schaschlikpfanne mit Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, Schokopudding ⁽⁹⁾					
mo 04.03.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Blumenkohl ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^(a1,g) mit -Quinoa (Inkareis)				
di 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i,j) mit Möhrengemüse ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Rostbratwürste "Nürnberger Art" ^(1,2,4,6,g,i,j) auf Weinsauerkraut ^(j,i) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit -Apfelmus				
mi 06.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ⁽⁹⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Gabelspaghetti ^(a1,c) , Kirschkompott ⁽⁹⁾	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Bratkartoffeln ^(2,4,6)	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn), Kirschkompott ⁽⁹⁾				
do 07.03.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) , Obst	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Obst	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,i) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Asia-Gemüsepfanne ⁽ⁱ⁾ süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn), Obst				
fr 08.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Gurkensalat	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Gurkensalat	Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,j) , Speckrosenkohl ^(2,4,6,a1) und Kartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h1) , Gurkensalat				
sa 09.03.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1,j) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾					
so 10.03.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾						
mo 11.03.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Weißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Ei-Patty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe mit Kartoffel-Gemüse-Einlage ⁽ⁱ⁾ , Pfirsich-Kompott				
di 12.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ⁽⁹⁾ , Obst	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,d,g) und Dampfkartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , Obst				
mi 13.03.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Beete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , Rote Beete ⁽⁵⁾	-Tortellini "Verdura" ^(a1) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Beete ⁽⁵⁾				
do 14.03.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Fruchtzweig ⁽⁹⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , Fruchtzweig ⁽⁹⁾	Rib-Steak "Smoky Barbecue" ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Pancakes ^(a1,c,g) mit heißer Erdbeersoße ⁽⁹⁾ , Fruchtzweig ⁽⁹⁾				
fr 15.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Möhren-Rohkost	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Buntes Gemüseragout ^(a1,g) mit Basmatireis, Möhren-Rohkost				
sa 16.03.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleisch-einlage, Leinsamenbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln						

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)



Ernährungskonzept

Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung.

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).

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 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. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe:	^(a3) Gerste	^(b8) Macadamia- oder Queenslandnüsse*
⁽¹⁾ Geschmacksverstärker	^(a4) Hafer,	⁽⁶⁾ Sellerie*
⁽²⁾ Antioxidationsmittel	^(c) Krebstiere*	⁽ⁱ⁾ Senf*
⁽³⁾ Farbstoff	^(d) Eier*	^(k) Sesam*
⁽⁴⁾ Konservierungsmittel	^(e) Fisch*	^(l) Schwefeldioxid & Sulfite
⁽⁵⁾ mit Süßungsmittel	^(f) Erdnüsse*	^(m) Lupine*
⁽⁶⁾ mit Phosphat	^(g) Sojabohnen*	⁽ⁿ⁾ Weichtiere*
⁽⁷⁾ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	^(h1) Milch*	
⁽⁸⁾ natürliche Aromen	^(h2) Mandeln*	
	^(h3) Haselnüsse*	
Enthaltene Allergene:	^(h4) Walnüsse*	
^(a1) Weizen	^(h5) Cashewnüsse*	
^(a2) Roggen	^(h6) Pecannüsse*	
	^(h7) Paranüsse*	
	^(h7) Pistazien*	

*oder Erzeugnisse

🌱 vegan

Speisekarte

1. - 31. MÄRZ 2024

DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,40 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,05 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,40 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,40 € *	S1	S2	S3	S4
so 17.03.		Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i,g) mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^g	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ⁱ mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^g		Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,9) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,9) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)
mo 18.03.	Reissuppe ⁱ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Sauerkraut ⁱ und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella" ^g mit cremiger Tomaten-Käse-Soße ^(a1,g)				
di 19.03.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Apfelmus	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1,j) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und -Reis, Apfelmus				
mi 20.03.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) und Kartoffelpüree ^g , Gewürzgurkenwürfel ^g	Paniertes Schweinekotelett ^(a1) mit Soße ^(a1,j) , Schwarzwurzelgemüse ^(a1) und Kartoffeln	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^g				
do 21.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , Wackelpudding ³	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Mischgemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^d auf Gemüsebett ⁱ mit Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1,g) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , Wackelpudding ³				
fr 22.03.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Osterhasen ^g	Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) ^(a1,g) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Osterhasen ^g	Wildgulasch ^(a1,i) mit Waldpilzen und Eierknöpfe ^(a1,c) , Osterhasen ^g	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ^g , Osterhasen ^g				
sa 23.03.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kassler ^(2,4,6) , Obst	Gekochte Eier ^c in Petersiliensoße ^(a1,g) und Kartoffeln						
so 24.03.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte ^(g,h2)	Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Monte ^(g,h2)					
mo 25.03.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,i) (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^g	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art" ^(a1,c) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffelspalten	Vegane "Chicken" Pops ^(a1,a3,c,g) (aus Soja und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)				
di 26.03.	Soljanka ^(2,4,6,7) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Rostbratwurst ^(6,a1) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" ^(a1) (Rind- und Schweinefleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g)	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)				
mi 27.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit heißer Heidelbeersoße ^(8,g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Weißkohlrohkost	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , Weißkohlrohkost	Kichererbsen-Gemüse-Curry ^(a1,g) und Couscous ^(a1,g) , Weißkohlrohkost				
do 28.03.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Kastenweißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Bauernroulade ^(a1,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1,g) und Salzkartoffeln	-Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , Obst				
fr 29.03.		Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(3,c,g) (kalt) und Kartoffeln, Vanillepudding ^g	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklößen, Vanillepudding ^g					
sa 30.03.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Fruchtjoghurt ^g	Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,g,j) , Rosenkohl ^(a1) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^g						
so 31.03.		Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Osterei ^c	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) mit Soße ^(a1,j) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Osterei ^c					



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

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)

