



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.

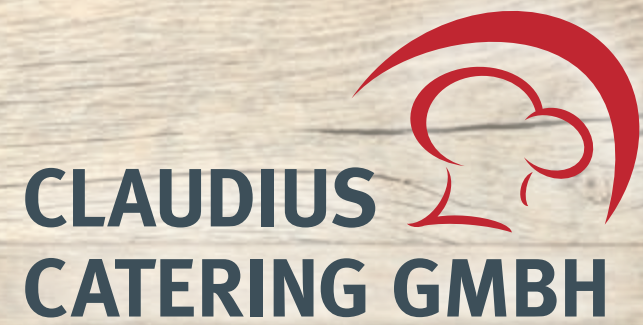
Unser Service beinhaltet:

- 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.



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
di 01.10.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Rührei ^{c,g} mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln, Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^{a1,a3,i,j} mit Rosenkohl, Pilzen und Kartoffelklößen	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g,i} und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{a1} , Apfelmus	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 Hirtenkäse und Traube ⁹ (300g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,j} (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,j} (75ml)
mi 02.10.	Reissuppe ⁶ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Kartoffelpüree ^g , Gewürzgurke ⁵	gegrillte Schweinshaxe ⁶ , Sauerkraut und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^{a1,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln				
do 03.10.	Tag der deutschen Einheit	Deftiges Würzfleisch ^{a1,a3,g,i} mit Kartoffeln, Pudding ^g	Rinderroulade ^{2,4,6,j} mit Soße ^{a1,j} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Tag der deutschen Einheit				
fr 04.10.	Linsensuppe ^{a1,i} , mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^g	Hähnchengulasch ^{a1} mit Hörnchennudeln ^{a1,c} , Fruchtojoghurt ^g	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken ^{2,4,6,g} , Fruchtojoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g				
sa 05.10.	Erbsensuppe ⁶ und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j} Obst	Gebrautes Putensteak mit Schwarzwurzelgemüse ^{a1} , Soße ^{a1,j} und Kartoffeln						
so 06.10.	Sonderspeiseplan-Aufgrund von Wartungsarbeiten	Kartoffelsalat (Mayo) ^{c,i,j} mit Boulette (Schwein) ^{a1,c,j} -Kalt- und Senf ⁱ , Schokopudding ^g	Kartoffeln mit Heringsfilet "Matjes-Art" in Apfel-Gurken-Soße ^{4,5,d,g} , Schokopudding ^g	Sonderspeiseplan - Aufgrund von Wartungsarbeiten				
mo 07.10.	Buchstabennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding mit Vanillegeschmack ^g	Nudeln ^{a1,c} mit Käse-Schinken-Soße ^{2,4,6,a1,g} (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding mit Vanillegeschmack ^g	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse ^g), auf Gemüsejulienne ⁶ , Currysoße ^{a1} und Reis	Eipatty ^{c,g,i} mit -Spinat ^{a1,i} und Salzkartoffeln				
di 08.10.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6,i} , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Soße ^{a1,j} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Gebatene Forelle ^{a1,d} mit buntem Kartoffelsalat ⁵ (warm)	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^{a1,c} mit vegetarischer Bolognese ^{a1,a3,i} Paprika und Creme fraiche ^g , Obst				
mi 09.10.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{a1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , Apfelmus	Grützwurst ^{1,2,4,a1,a4,j} mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus				
do 10.10.	Würzige Gyrossuppe ^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößchen ^{a1,c,i} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Gabelspaghetti ^{a1,c} , Rotkohl-Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^{2,4,6,a1,c,g} (gef. mit Schinken und Käse) mit Soße ^{a1,j} , Karotten- Pastinaken-Gemüse ^{a1} und Kartoffeln	Maisgrießbrei ^g mit heißen Erdbeeren				
fr 11.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Champignons, Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} , Fruchtzweig ^g	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^{a1,d,g,i} , Dill-Senf-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Fruchtzweig ^g	Herzhaftes Bauernpfanne (mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j}), Gewürzgurke ⁷	Reisnudelpfanne ^{a1} mit Ei ^c , Gemüse und Rahmsoße ^{a1,g} , Fruchtzweig ^g				
sa 12.10.	Steckrübeneintopf ^{a1,i} mit Schweinefleisch, Mischbrot ^{a1,a2,a3,a4}	Hackbraten ^{6,a1,c,j} mit Bratensoße ^{a1,j} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln						
so 13.10.		Knacker ^{1,2,4,j} auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^g , Pudding mit Erdbeergeschmack ^g	Schaschlikpfanne mit Letscho ^{2,4,a1,j} und Reis, Pudding mit Erdbeergeschmack ^g					
mo 14.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ⁶ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j}	Currywurstgulasch ^{1,2,3,4,6,a1,i,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit holländischer Soße ^{a1,c,g,i} , Blumenkohl ^{a1} und Kartoffeln	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^{a1,g} mit -Quinoa (Inkareis)				
di 15.10.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^{a1,a2,a3,i,g}	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^{a1,c} mit Soße ^{a1,j} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Rostbratwürste "Nürnberger Art" ^{1,2,4,6,g,i,j} auf Sauerkraut ^{i,j} und Kartoffelpüree ^g	Milchnudeln ^{a1,c,g} mit -Apfelmus				
mi 16.10.	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkompott ^{8,g}	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{a1,g} mit Erbsen und Spirelli ^{a1,c} , Kirschkompott ^{8,g}	Hausmacher Schweinesülze ^{1,2,4,6,i,j} mit Remoulade ^{5,c,g} und Röstkartoffeln ^{2,4,6}	Karottenbratling ^{a1,c,i,k} mit DillsöÙe ^{a1,g} und Naturreis (Vollkorn)				

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

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

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,65 €.

Zu- und Abbestellungen einen Werktag vorher bis 12.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!



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 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.

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*
 - ⁱ Sellerie*
 - ^k Senf*
 - ^l Sesam*
 - ^m Schwefeldioxid & Sulfite
 - ⁿ Lupine*
 - ^o Weichtiere*
- *oder Erzeugnisse
- 🌱 vegan



Speisekarte

1. - 31. OKTOBER 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
do 17.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) , Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Gurkensalat	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,i) mit Soße ^(a1,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Farfalle ^(a1,c) , Gurkensalat	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ^(g) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)
fr 18.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Obst	Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6,a1) und Kartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h1)				
sa 19.10.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Weißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1,i) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln						
so 20.10.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)					
mo 21.10.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Kicherbsen-Gemüse-Curry ^(a1,g) und Couscous ^(a1)				
di 22.10.	Kürbiscremesuppe ^(a1,g) mit Suppenfleischklößchen ^(a1) (Geflügel), Obst	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)	-Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) , Obst				
mi 23.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g) (Soße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,a1,c,d,g,i) und Dampfkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln, Obst				
do 24.10.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Kirschquarkspeise ^(8,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Kirschquarkspeise ^(8,g)	Rib-Steak "Smoky Barbecue" ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit heißer Erdbeersoße				
fr 25.10.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^(g)	Gebratene Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Schoko-Pudding ^(g)				
sa 26.10.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln						
so 27.10.		Gebratene Hähnchenbrust naturell mit Soße ^(a1) auf einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln, Wackelpudding ⁽³⁾	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , Wackelpudding ⁽³⁾					
mo 28.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,i) mit Kartoffelpüree ^(g)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Tomaten-Füllung ^(g) und cremiger Tomatensoße ^(a1,g)				
di 29.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) , mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) mit -Reis, Apfelmus				
mi 30.10.	Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) mit Croutons ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)	Wiener Würstchen in Scheiben ^(2,4,6) mit Tomatensoße ^(a1) und Spirelli ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinebraten mit Senfkruste ⁽ⁱ⁾ , Kaiser-gemüse (naturell), Soße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Soße mit Vanillegeschmack)				
do 31.10.	Reformationstag	Gulasch "Halb & Halb" ^(a1) aus Schweine- und Rindfleisch mit Semmelknödelscheiben ^(a1,c,g) , Pudding ^(g)	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ⁽ⁱ⁾ , mit Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffeln	Reformationstag				



Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

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

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

