



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



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.



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 01.11.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseinlage ^(a1,a3,j) , Erdbeerkompott ^(g)	Fruchtiges Hühnchen Curry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1,g)) mit Farfalle ^(a1,c) , Erdbeerkompott ^(g)	Wildgulasch ^(a1,i) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ^(g)	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,h,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,h,i) (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,4,g) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,h,i) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Feta ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,h,i) (75ml)
sa 02.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kassler ^(2,4,6) , Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Gekochte Eier ^(c) in Petersiliensoße ^(a1,g) und Kartoffeln						
so 03.11.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)	Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)					
mo 04.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Roggenbrot ^(a1,a2)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,i) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g)	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art" ^(a1,c) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffelspalten	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1,c)				
di 05.11.	Soljanka ^(2,3,4,5,6,7,a1) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Rostbratwurst ^(6,a1) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" ^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g)	Kräuterquark ^(g) mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst				
mi 06.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(8,g)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g) , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1,i) , Leipziger Allerlei ^(a1) (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , Weißkohl-Paprika-Rohkost				
do 07.11.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Kastenweißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Bauernroulade ^(a1,c,f,i) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paniertes Schlankwelsfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1,g) und Salzkartoffeln	-Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)				
fr 08.11.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) , Obst	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklöße	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Obst				
sa 09.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Fruchtjoghurt ^(g)	Gehacktes Klößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,i) , Rosenkohl ^(a1) und Kartoffeln						
so 10.11.		Römertopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind-, und Kasslerfleisch) mit Butterreis ^(g) , Schoko-Pudding ^(g)	Kasslerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,i) mit Sommergemüse ^(a1) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^(g)					
mo 11.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(2,c) (Schwein und Rind), Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chingemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis				
di 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , Monte ^(g,h2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Monte ^(g,h2)	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Erbspüree ^(g)	Vegetarische Maultaschen ^(a1,c,i,j) (Kartoffel-Gemüsefüllung) mit Kräuter-Soße ^(a1,g) , Monte ^(g,h2)				
mi 13.11.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Bratpfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffeln, Obst	Wirsingkohlroulade ^(a1,g,i) (Schweinefleischfüllung) in Pflaumen-Specksoße ^(4,a1,i) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)				
do 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" (Hähnchenbruststreifen in Blattspinat-Sahnesoße) ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)				
fr 15.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c,i) mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,d,g) und Dampfkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Zimtkirschen				
sa 16.11.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Paprikaschote ^(a1,c,g,i) (gefüllt mit Hackfleisch) mit Bratensoße ^(a1,i) 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 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:

- 1 Weizen
- 2 Roggen

- 3 Gerste
- 4 Hafer
- 5 Krebstiere*
- 6 Eier*
- 7 Fisch*
- 8 Erdnüsse*
- 9 Sojabohnen*
- 10 Milch*
- 11 Mandeln*
- 12 Haselnüsse*
- 13 Walnüsse*
- 14 Cashewnüsse*
- 15 Pecannüsse*
- 16 Paranüsse*
- 17 Pistazien*

- 18 Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- 19 Sellerie*
- 20 Senf*
- 21 Sesam*
- 22 Schwefeldioxid & Sulfite
- 23 Lupine*
- 24 Weichtiere*

*oder Erzeugnisse



Speisekarte

1. - 30. NOVEMBER 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 17.11.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Schwarzbiersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln, Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)		Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(6,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(6,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,9) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(6,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(6,a1,i) (75ml)
mo 18.11.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Leinsamenbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Karotten "Rustica" ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)				
di 19.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Knacker ^(1,2,4,i) auf Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffeln	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , Apfelmus				
mi 20.11.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrospfanne (Schweinefleisch) ^(a1) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) , Obst				
do 21.11.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" (mit Tomaten-Käse-Füllung) ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i,g,i,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln				
fr 22.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Monsterbacke ^(g)	Schweinesteak "Holzfäller Art" ⁽⁷⁾ mit Kaisergemüse ^(a1) , Soße ^(a1,a3,i) und Kartoffeln	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, Monsterbacke ^(g)				
sa 23.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln						
so 24.11.		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Wackelpudding ⁽³⁾	"Zwiebel Dittsche" (Schweinefleisch und Zwiebeln) mit Klößen, Wackelpudding ⁽³⁾					
mo 25.11.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Gemüse, Kastenweißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,4,6,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Balkangemüse, Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)				
di 26.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Paniertes Cordon Bleu ^(a1,c,g) mit Blumenkohlgemüse ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knuspstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln				
mi 27.11.	Milchreis ^(g) mit heißer Erdbeersoße ^(g)	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) , überbacken mit herzhaftem Käse ^(g)), Obst				
do 28.11.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Beete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel "Toscana" ^(a1,g,i) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) Rote Beete ⁽⁵⁾				
fr 29.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödel ^(a1,c,g) , Fruchtojoghurt ^(g)	Gyrosfleisch (Hühnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)				
sa 30.11.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) , Obst	Gebatene Hähnchenbrust "naturell" mit Soße ^(a1,i) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln						



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

