



# 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](mailto: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 5,70 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,35 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,60 € *	S1	S2	S3	S4
sa 01.02.	Milchreis <sup>g</sup> mit heißen Kirschen <sup>3</sup>	Knacker <sup>1,2,4,j</sup> auf Sauerkraut und Kartoffeln			Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(6,9,11)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse <sup>(1,2,3,4,9)</sup> (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(6,9,11)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube <sup>6</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(6,9,11)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(6,9,11)</sup> (75ml)
so 02.02.		Hackbraten <sup>(6,a1,c,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne <sup>(3,9)</sup>	Schaschlikpfanne mit Letscho <sup>(2,4,a1)</sup> und Reis, Rote Grütze mit Sahne <sup>(3,9)</sup>					
mo 03.02.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" <sup>(i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,i,j)</sup>	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>9</sup>	Fleischkäse <sup>(1,2,4,6,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Blumenkohlrischen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln				
di 04.02.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Hähnchenbrust "Wiener Art" <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Rostbratwürste "Nürnberger Art" <sup>(1,2,4,6,g,i,j)</sup> auf Weinsauerkraut <sup>(j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>9</sup>	Milchnudeln <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit -Apfelmus				
mi 05.02.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott <sup>(3)</sup>	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Kirschkompott <sup>(3)</sup>	Hausmacher Schweinesülze <sup>(1,2,4,6,i,j)</sup> mit Remoulade <sup>(5,c,g)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(a1)</sup>	Karottenbratling <sup>(a1,c,i,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1,g)</sup> und Naturreis (Vollkorn)				
do 06.02.	Linsensuppe <sup>(i)</sup> mit Rotwurst <sup>(2,4,6,g)</sup> , Gurkensalat	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffeln, Gurkensalat	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> , Blumenkohl <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Quorn-Gulasch <sup>(a1,c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , Gurkensalat				
fr 07.02.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet <sup>(a1,c,d,j)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis, Obst	Burgunderbraten <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,l)</sup> , Speckrosenkohl <sup>(2,4,6,a1)</sup> und Kartoffeln	Ravioli <sup>(a1,c,g)</sup> (gefüllt mit Käse und Spinat) und Schnittlauchsoße <sup>(a1,g)</sup> , Obst				
sa 08.02.	Käsesuppe <sup>(a1,g)</sup> "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Gebratenes Hähnchenkeulensteak <sup>(2,a1)</sup> in Soße <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln						
so 09.02.		Kasslerbraten <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Wirsinggemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Schokopudding <sup>9</sup>	Rindergulasch <sup>(a1)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln, Schokopudding <sup>9</sup>					
mo 10.02.	Tomatensuppe mit Eibly <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette <sup>(a1,c,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" <sup>(2,4,6,a1,c,g)</sup> mit Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , Obst				
di 11.02.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a5)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Gebratenes Schweinesteak mit Rahmchampignons <sup>(a1,g)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(a1)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>	-Tortellini "Verdura" <sup>(a1,c,g)</sup> (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße <sup>(a1,g)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>				
mi 12.02.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Obst	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße <sup>(5,7,a1,c,d,g,j)</sup> und Dampfkartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis, Obst				
do 13.02.	Graupensuppe <sup>(a3,j,i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , hausgemachte Quarkspeise <sup>9</sup>	Rib-Steak "Smoky Barbecue" <sup>(2,a1,a3,j)</sup> (Schweinehacksteak) mit Rahmporree <sup>(a1,g)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße <sup>(3)</sup>				
fr 14.02.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, Schoko-Pudding <sup>9</sup>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Schoko-Pudding <sup>9</sup>	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Reisnudelpfanne <sup>(a1)</sup> mit Ei <sup>(c)</sup> , Gemüse und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Schoko-Pudding <sup>9</sup>				
sa 15.02.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißen Kirschen <sup>(3)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne <sup>(i)</sup> , Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln						
so 16.02.		Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Blumenkohlgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Schweinegulasch "Szegediner Art" <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>9</sup>					

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

# Speisekarte

1. - 28. FEBRUAR 2025

DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,70 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,35 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,60 € *	S1	S2	S3	S4
<b>mo</b> 17.02.	Reissuppe <sup>li</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>a1,a2</sup>	Spirelli <sup>a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>2,3,4,6</sup>	Schlachteplatte <sup>1,2,4,6,j</sup> (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Sauerkraut und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>g</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>a1,g</sup>	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>6,a1,i</sup> (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse <sup>1,2,3,4,g</sup> (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>6,a1,i</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube <sup>o</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>6,a1,i</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>6,a1,i</sup> (75ml)
<b>di</b> 18.02.	Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>a1,c</sup> mit Erbsengemüse <sup>a1</sup> , Soße <sup>a1,j</sup> und Kartoffeln, Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße <sup>a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , Schlesische Gurkenhäppchen <sup>3,i</sup>	Süßkartoffelcurry <sup>a1,g,i</sup> und -Reis, Apfelmus				
<b>mi</b> 19.02.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch, Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Gehacktesstippe <sup>5,a1</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Gewürzgurke <sup>5</sup> , Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Schweinebraten mit Senfkruste <sup>li</sup> , Kaisergemüse <sup>a1</sup> , Soße <sup>a1,j</sup> und Salzkartoffeln	2 Germknödel mit Kirschkernfüllung <sup>a1,c,g</sup> und Vanillesoße <sup>3,g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
<b>do</b> 20.02.	Grüner Erbseneintopf <sup>li</sup> mit Kasslersuppenfleisch <sup>2,4,6</sup> , Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse <sup>a1</sup> , Geflügelsoße <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln	Lachs in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne <sup>a1,c,d,g</sup>	Vollkornnudeln <sup>a1</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>a1,g,i</sup> , Obst				
<b>fr</b> 21.02.	Kesselgulaschsuppe <sup>2,4,6</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage <sup>a1</sup> , Brötchen <sup>a1,a2,a3,f,g</sup>	Fruchtiges Hühnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>a1,g</sup> ) mit Nudeln <sup>a1,c</sup> , Erdbeerkompott <sup>3</sup>	Wildgulasch mit Waldpilzen <sup>2,a1,i</sup> und Spätzle <sup>a1,c</sup>	Eierkuchen <sup>a1,c,g</sup> mit Erdbeerkompott <sup>3</sup>				
<b>sa</b> 22.02.	Linsensuppe <sup>li</sup> mit Kassler <sup>2,4,6</sup> , Leinsamenbrot <sup>a1,a2,a3,a4</sup>	Gekochte Eier <sup>c</sup> in Senfsoße <sup>a1,g,i</sup> und Kartoffeln, Gurkensalat	Kohlroulade <sup>a1</sup> mit Soße <sup>a1,j</sup> und Kartoffeln, Mango-Joghurt <sup>g</sup>					
<b>so</b> 23.02.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße <sup>a1,j</sup> , Butterbohnen <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln, Mango-Joghurt <sup>g</sup>						
<b>mo</b> 24.02.	Soljanka "Ukrainische Art" <sup>1,2,4,6,7,a1</sup> mit Geflügelwurst, Brötchen <sup>a1,a2,a3,f,g</sup>	Bauerngulasch <sup>1,2,3,4,5,6,a1,j</sup> (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> , Obst	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art" <sup>a1,c</sup> mit Letschosoße <sup>a1</sup> und Kartoffelspalten	Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>li</sup> mit einer bunten Gemüseeinlage, Obst				
<b>di</b> 25.02.	Nudelsuppe <sup>a1,i</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot <sup>a1,a2</sup>	Rostbratwurst <sup>6,a1</sup> mit Soße <sup>a1,j</sup> , Sauerkraut und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" <sup>a1</sup> (Schwein- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln <sup>a1,c,g</sup> , Bohnensalat	Eierragout <sup>a1,a3,c,g,i</sup> mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>g</sup>				
<b>mi</b> 26.02.	Hefeklöße <sup>a1,c,g</sup> mit Heidelbeersoße <sup>g</sup>	"Rouladentopf" <sup>2,4,5,6,a1,j</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> , Weißkohl-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>a1</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Bunte Nudeln <sup>a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> , Weißkohl-Rohkost				
<b>do</b> 27.02.	Lasagnesuppe <sup>a1,c,g</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Weißbrot <sup>a1,a2,a3,a4</sup>	Hackrolle <sup>a1,c,f,i</sup> mit Soße <sup>a1,j</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet <sup>a1,d</sup> mit Dill-Soße <sup>a1,g</sup> und Salzkartoffeln	-Nudeln <sup>a1</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>a1,g</sup>				
<b>fr</b> 28.02.	Kartoffelsuppe <sup>li</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,4,6,j</sup> , Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Backfischfilet <sup>a1,d,g,i</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>7,a1,c,g,j</sup> (kalt) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße <sup>2,a1,g,i</sup> und Kartoffelklöße	Bunte Nudelpfanne <sup>a1,c</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>a1,g</sup> , Fruchtojoghurt <sup>g</sup>				



**Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich**

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

[www.claudius-catering.de](http://www.claudius-catering.de)  
[bestellungen@claudius-catering.de](mailto:bestellungen@claudius-catering.de)

