



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 5,70 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,35 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,60 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,60 € *	S1	S2	S3	S4
di 01.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) Kirschkompott ⁽³⁾ NEU	Weißwurst "Schlesische Art" ^(1,2,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g,i) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn)	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ^(a) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)
mi 02.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(a1)	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) (zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken)				
do 03.04.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Monsterbacke ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Gurkensalat	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Blumenkohl ^(a1) und Kartoffeln	Asia-Gemüsepfanne ^(5,a1,i) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , Gurkensalat				
fr 04.04.	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	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Obst				
sa 05.04.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen ^(a1,a2,a3,i,g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln						
so 06.04.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)					
mo 07.04.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Fruchtojoghurt ^(g)	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1,g) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)				
di 08.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , Vollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße ^(a1,j) und Bratkartoffeln ^(a1) , Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini "Verdura" ^(a1,c,g,i) (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾				
mi 09.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Obst	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,d,g) und Dampfkartoffeln, Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis, Obst				
do 10.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Serviettenknödel ^(a1) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c) auf Gemüse "Texanische Art" ^(a1) (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit warmem Apfelkompott ⁽³⁾				
fr 11.04.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,i,g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Monte-Pudding ^(g,h2)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding ^(g,h2)				
sa 12.04.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(2,4,6,7,i) , Obst	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln, Obst						
so 13.04.		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Vanillequark ^(3,g)	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , Vanillequark ^(3,g)					
mo 14.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2) , Osterhase ^(g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) , Osterhase ^(g)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,7,a1,c,i) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut und Kartoffeln, Osterhase ^(g)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) , Osterhase ^(g)	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
di 15.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Reis, Apfelmus				
mi 16.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Monsterbacke ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Schweinebraten mit Zwiebeln in Soße ^(a1) , Finger Möhren ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,85 €.

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*
- ^{h1} Milch*
- ^{h2} Mandeln*
- ^{h3} Haselnüsse*
- ^{h4} Walnüsse*
- ^{h5} Cashewnüsse*
- ^{h6} Pecannüsse*
- ^{h7} Pistazien*

- ⁰⁸ Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- ⁰ Sellerie*
- ⁰ Senf*
- ⁰ Sesam*
- ⁰ Schwefeldioxid & Sulfite
- ^{0m} Lupine*
- ⁰ⁿ Weichtiere*

*oder Erzeugnisse



Speisekarte

1. - 30. APRIL 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	
do 17.04.	Grüner Erbseneintopf ^f mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , Obst	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Obst	Bratwurstschnecke ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut und Kartoffelpüree ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , Obst	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ^(e) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	
fr 18.04.		Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) "Florentiner Art" in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Wildgulasch ^(2,a1,i) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)						
sa 19.04.	Linsensuppe ^(f) mit Rotwurst ^(2,4,6) , Fruchtojoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)							
so 20.04.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln, Osterei	Deftiger Lammgulasch ^(a1) mit Serviettenknödel ^(a1) , Osterei						
mo 21.04.		Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" ^(5,a1) (mit Pilzen und Gewürzgurke) und Kartoffelpüree ^(g) , Vanille-Schoko-Pudding ^(3,g)	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) mit Soße ^(a1,j) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Vanille-Schoko-Pudding ^(3,g)						
di 22.04.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,7,a1,j) (mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) und Gabelspaghetti ^(a1,c)	"Biergulasch Böhmisches Art" ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödel ^(a1,c,g)						Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)
mi 23.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit warmer Erdbeersoße ^(3,g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln						Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 24.04.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Gebratenes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1,g) und Salzkartoffeln						-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 25.04.	Kartoffelsuppe ^(f) mit Geflügel-Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) , Fruchtzweig ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln, Fruchtzweig ^(g)	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklöße						Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c,g) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Fruchtzweig ^(g)
sa 26.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln							
so 27.04.		Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	Kasslerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) , Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)						
mo 28.04.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(f) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln, Obst	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,g) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c) , Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i) und Reis, Obst	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €	
di 29.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Monte-Pudding ^(g,h2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Monte-Puding ^(g,h2)	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf "Fasskraut" (Sauerkraut) und Erbsenpüree ^(g)	Chilli sin Carne ^(a1) (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) und Vollkorn-Naturreis					
mi 30.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratapfelkompott ⁽³⁾	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) , Obst	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in Pflaumen-Specksoße ^(4,a1) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1,j) , -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)		4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €



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

