



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
fr 01.08.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Schoko-Pudding ^(g)	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 Hirtenkäse und Traube ^(e) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)
sa 02.08.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,j) , Obst	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln, Obst						
so 03.08.		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Vanillequark ^(3,g)	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödel ^(a1,c,g) , Vanillequark ^(3,g)					
mo 04.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)				
di 05.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Reis, Apfelmus				
mi 06.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Erdbeerkompott ⁽³⁾	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ⁽³⁾ (kalt)				
do 07.08.	Grüner Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Lachs in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne ^(a1,c,d,g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst				
fr 08.08.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Fruchtiges Hühnchencurry ^(a1,g) (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Wildgulasch mit Waldpilzen ^(2,a1,i) und Spätzle ^(a1,c)	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
sa 09.08.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rotwurst ^(2,4,6) , Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, Gurkensalat						
so 10.08.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße ^(a1,j) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ^(g)	Herzhaftes Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ^(g)					
mo 11.08.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,3,4,6,7) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soße ^(a1,j) , Fingermöhren ^(a1) und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)				
di 12.08.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke und Zwiebeln) mit Kartoffelpüree ^(g)	"Biergulasch Böhmisches Art" ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödel ^(a1,c,g) , Bohnensalat	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Bohnensalat				
mi 13.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(3,8,g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln, frisches Obst	Schweinebraten mit Zwiebel-Soße ^(a1,j) , Broccoli und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,j) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkomposte ^(a1) , frisches Obst				
do 14.08.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Würzige Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)				
fr 15.08.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Fruchtojoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklößen	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Fruchtojoghurt ^(g)				
sa 16.08.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Obst	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Rosenkohl ^(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 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:	^(a3) Gerste	^(b8) Macadamia- oder Queenslandüsse*
⁽¹⁾ Geschmacksverstärker	^(b4) 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	^(h) Milch*	
⁽⁸⁾ natürliche Aromen	⁽ⁱ¹⁾ Mandeln*	
	⁽ⁱ²⁾ Haselnüsse*	
	⁽ⁱ³⁾ Walnüsse*	
	⁽ⁱ⁴⁾ Cashewnüsse*	
Enthaltene Allergene:	^(b5) Pecannüsse*	
^(a1) Weizen	^(b6) Paranüsse*	
^(a2) Roggen	^(b7) Pistazien*	

*oder Erzeugnisse

🌱 vegan

Speisekarte

1. - 31. AUGUST 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
so 17.08.		Zartes Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	Kasslerbraten ^(2,4,6) in herzhafter Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)		Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,9) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ⁽⁶⁾ (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)
mo 18.08.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(l) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Spargel und Kartoffeln	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,g) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chingemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage				
di 19.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Hühnerfleisch, ^{NEU} Fruchtjoghurt ^(g)	Gebackene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Fruchtjoghurt ^(g)	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf "Fasskraut" und Erbsenpüree ^(g)	Veganes Chilli sin Carne ^(a1) (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit Vollkorn-Naturreis				
mi 20.08.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Apfelkompott ⁽³⁾	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) , frisches Obst	Deftige Wirsingkohlroulade (Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i)) in Pflaumen-Specksoße ^(a1) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , ^(b10) Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)				
do 21.08.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Quarkspeise ^(b,g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Quarkspeise ^(b,g)	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) (Gemüsefüllung) mit Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Quarkspeise ^(b,g)				
fr 22.08.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch-einlage, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und warmen Kirschen ⁽³⁾				
sa 23.08.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , Obst	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1,j) und Kartoffeln, Obst						
so 24.08.		Deftiges Herz-Nieren-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Erdbeerquark ^(g)	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1,j) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)					
mo 25.08.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Jagdwurst- und Gewürzgerknwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g) , Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Karotten "Rustica" ^(a1) und Kartoffeln	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
di 26.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsauce ^(a1,g) , Apfelmus				
mi 27.08.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrospfanne ^(a1) (Schweinefleisch) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken				
do 28.08.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,f,g)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , frischer Gurkensalat	"Schlemmerschnitzel" Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Röstis, frischer Gurken-Salat ^{NEU}	Veggie-Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln				
fr 29.08.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Fruchtjoghurt ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Fruchtjoghurt ^(g)	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,g) und Kartoffeln	^(b10) -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)				
sa 30.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , Spargelgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln						
so 31.08.		Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^(g)	"Zwiebelfleisch" - Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen, Schoko-Pudding ^(g)					



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

