



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
mo 01.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Kastenweißbrot ^(a1,a2,a3,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	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 Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,9) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Feta ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)
di 02.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^(2,a1,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , Apfelmus				
mi 03.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(4,5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ^(4,5)	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln				
do 04.09.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel "Toscana" (mit Tomate und Käse überbacken) in Zwiebel-Sahne-Soße ^(a1,g) und Reis	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾				
fr 05.09.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödel ^(a1,c,g) , Fruchtojoghurt ^(g)	Herzhafter Kasslerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) , Sauerkraut und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)				
sa 06.09.	Deftige Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln						
so 07.09.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) in Soße ^(a1) mit gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Züricher Geschnetzeltes ^(a1,g) (mit Käse und Champignons) und Rosmarinkartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)					
mo 08.09.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)) auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1,g) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln				
di 09.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus				
mi 10.09.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , frisches Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,f) , Paprika und Creme Fraiche ^(g)), frisches Obst				
do 11.09.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,6,a1,c,g) (Schinken und Käse) mit Soße ^(a1,j) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
fr 12.09.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet ^(a1,d) (Tomatenfüllung) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken ^(2,4,6,7,g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost				
sa 13.09.	Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkohl und Kartoffelpüree ^(g)						
so 14.09.		Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(a1) und Reis, Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)					
mo 15.09.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1) in Soße ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
di 16.09.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Fruchtojoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Lasagne al forno (Schweinehackfleisch und Nudeln mit Creme Fraiche, gratiniert mit Käse ^(a1,c,g))	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , Gurkensalat				

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:**
- ^{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 Weichtiere*
 - *oder Erzeugnisse
 - vegan



Speisekarte

1. - 30. SEPTEMBER 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
mi 17.09.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Kirschoße ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , Obst	Schweinesülze "Hausmacher Art" ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(a1)	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsaße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn)	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 Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,9,i) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Feta ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)
do 18.09.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Fasssauerkraut und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit -Apfelmus				
fr 19.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, frisches Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,j) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6,a1) und Kartoffeln	Ravioli ^(a1,c,g) (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße ^(a1,g) , frisches Obst	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
sa 20.09.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gebratenes Hähnchenkeulensteak ^(2,a1) mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Erdbeerquark ⁽⁹⁾	Vegane Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst				
so 21.09.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Erdbeerquark ⁽⁹⁾		-Tortellini "Verdura" ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
mo 22.09.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Spinat ^(a1,g) , Bratensoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis				
di 23.09.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a5)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,g) und Bratkartoffeln ^(a1) , Rote Bete ⁽⁵⁾	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾ (warm)	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
mi 24.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumensoße ⁽³⁾	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , frisches Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsaße ^(a1,g) , Schoko-Pudding ⁽⁹⁾				
do 25.09.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)	Rib-Steak "Smoky Barbecue" ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ⁽⁹⁾ mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
fr 26.09.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und -Reis, Apfelmus				
sa 27.09.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,j)	Gebratene Hähnchenbrust naturell mit Soße ^(a1) , Sommergemüse ^(a1) und Kartoffeln			4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
so 28.09.		Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Vanillequark ^(3,g)	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödel ^(a1,c,g) , Vanillequark ^(3,g)					
mo 29.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut und Kartoffeln		4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
di 30.09.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber ^(a1) in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)					



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

