



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.

CLAUDIUS CATERING GMBH

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	
						Premiumsalat			
mi 01.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Erdbeerkompott ⁽³⁾	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ⁽³⁾	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)	
do 02.10.	Grüner Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) "Florentiner Art" in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Penne-Nudeln ^(a1,c)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst					
fr 03.10.		Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) mit deftiger Soße ^(a1,j) , Rahmporree ^(a1,g) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Wildgulasch mit Waldpilzen ^(2,a1,l) und Spätzle ^(a1,c) , Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾						
sa 04.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kassler ^(2,4,6) , Obst	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,j) und Kartoffeln, Obst							
so 05.10.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße ^(a1,j) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ⁽⁹⁾						
mo 06.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soße ^(a1,j) , Fingermöhrrchen ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)					
di 07.10.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflü-gelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst ^(1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" ^(a1) (Schweine- und Rind-fleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) , Bohnensalat	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat					
mi 08.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersöße ^(3,8,g)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Schinken und Zwiebeln) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste ^(j) , Rosenkohl ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , Weißkohl-Paprika-Rohkost					
do 09.10.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Hackrolle ^(a1,c,i) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) mit Rahmsoße ^(a1,g)					
fr 10.10.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	"Zwiebelfleisch"-Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1) mit Klößen	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾					
sa 11.10.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln							
so 12.10.		Römertopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind- und Kasslerfleisch) mit Butterreis ⁽⁹⁾ , Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ⁽⁹⁾	Kasslerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartof-feln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ⁽⁹⁾						
mo 13.10.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,g) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c) , Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich				
di 14.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf "Fasskraut" (Sauerkraut) und Erbsenpüree ⁽⁹⁾	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , bunter Salat-Mix					
mi 15.10.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Birnenkompott ⁽³⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Specksoße ^(2,4,6,a1,l) und Kartoffeln	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)					
do 16.10.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾	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	⁽ⁿ⁸⁾ Macadamia- oder Queenslandnüsse*
⁽¹⁾ Geschmacksverstärker	^(a4) Hafer,	⁽ⁱ⁾ 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	^(h1) Mandeln*	*oder Erzeugnisse
	^(h2) Haselnüsse*	
	^(h3) Walnüsse*	
	^(h4) Cashewnüsse*	
	^(h5) Pecannüsse*	
	^(h6) Paranüsse*	
	^(h7) Pistazien*	
Enthaltene Allergene:		vegan
^(a1) Weizen		
^(a2) Roggen		



CLAUDIUS CATERING GMBH

Speisekarte

1. - 31. OKTOBER 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
fr 17.10.	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 Kirschen ⁽³⁾	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 ^(g) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)
sa 18.10.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1,j) und Kartoffeln						
so 19.10.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Fruchtjoghurt ^(g)	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1,j) , Bayrisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)					
mo 20.10.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügel-fleisch, Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Geflügeljagdwurst- und Gewürz-gurkenwürfel) und Kartoffelpüree ^(g) , Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Karotten "Rustica" ^(a1) und Kartoffeln	Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
di 21.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus				
mi 22.10.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hühnchen) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) , Obst				
do 23.10.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack-Gemüse-pfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Fruchtjoghurt ^(g)	Schweinesteak "Holzfäller Art" mit Zwiebelsoße ^(a1,j) , Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,c,f,i) (aus Weizenprote-in) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln				
fr 24.10.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , frischer Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , frischer Möhren-Rohkost	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, frischer Möhren-Rohkost				
sa 25.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, Steinofenbrot ^(a1,a2)	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) , Pfannengemüse ^(a1) und Kartoffeln						
so 26.10.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Quarkspeise ^(g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Quarkspeise ^(g)					
mo 27.10.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	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 Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karottten, Kohlrabi, Spargel)	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
di 28.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartof-feln, Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^(2,a1,l) (mit Pilze) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini ^(a1,c,g,i) (Grüne Tortellini mit Gemüse-füllung, überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , Apfelmus				
mi 29.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(4,5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ^(4,5)	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln				
do 30.10.	"Brodeler Hexeneintopf" (Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) mit Croutons ^(a1)), Fruchtjoghurt ^(g)	"Augäpfel in Senftränke mit Wurzelwichten" (Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln), Fruchtjoghurt ^(g)	Ofenschnitzel "Toscana" ^(g) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(a1,g) und Reis	"Würmer in Hexenbaumsoße" (Gabelspaghetti ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i)), Fruchtjoghurt ^(g)				
fr 31.10.		Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" ^(5,a1,g) (Pilze und Gewürzgurke) mit Kartoffelpüree ^(g) , Schokopudding ^(g)	Hähnchenroulade "Florenz" ^(g,j) mit Blattspinat-Gorgonzolasoße ^(a1,g) und Penne ^(a1,c) , Schokopudding ^(g)		Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website www.claudius-catering.de, E-Mail: bestellungen@claudius-catering.de

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,85 €.

Zu- und Abbestellungen einen Werktag vorher bis 12.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl. MwSt.
Es gelten die AGB's der Claudius Catering GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

