



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, herz hafte Salate, rustikale Büfett s mit professioneller Betreuung durch unser erfahrenes Personal, bei Bedarf kann Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwä sche, 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 01.11.	Deftige Kartoffelsuppe ^{li} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Gebratene Hähnchenbrust "naturell" mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln			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 Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,g,i) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)
so 02.11.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) in Soße ^(a1) mit gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Winterliches Geschnetzeltes ^(a1,g) (Hähnchen) in Waldpilzsoße mit Rosmarinkartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)					
mo 03.11.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügel-fleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen)	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse ^g) mit Gemüsejulienne ^{li} , Currysoße ^(a1,g) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln				
di 04.11.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbrust-streifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Fruchtojoghurt ^g	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^g	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g) (kalt)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit warmem Birnenkompott und Zimt				
mi 05.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	"Tex-Mex"-Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^(a1) (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) mit 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				
do 06.11.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhaftes Bauernfrühstück ^(c) (gebratene Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Obst				
fr 07.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet (Tomatenfüllung) ^(a1,d) mit Dill-Senfsoße ^(a1,g,j) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1,j) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost 				
sa 08.11.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln						
so 09.11.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) vom Schwein in Soße ^(a1,j) , Gartengemüse ^(a1) (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)	Schaschlikpfanne mit Paprika- Letscho ^(2,4,6,a1,i) und Reis, Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)					
mo 10.11.	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	Saftiger Fleischkäse ^(1,2,4,6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
 mi 12.11.	Linsensuppe ^{li} mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Berliner ^(a1,c,g) 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,j) und Kartoffeln, Berliner ^(a1,c,g)	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , Berliner ^(a1,c,g)				
mi 12.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c)	Schweinesülze "Hausmacher Art" ^(1,2,4,6,7,i,j) in Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(a1)	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^g				
do 13.11.	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 Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^g	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit  -Apfelmus				
fr 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Obst	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6,a1) und Kartoffeln	 -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Obst	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
sa 15.11.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln			Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			
so 16.11.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Erdbeerquark ^g	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Erdbeerquark ^g					



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	^(b) Krebstiere*	⁽ⁱ⁾ Senf*
⁽³⁾ Farbstoff	^(c) Eier*	^(k) Sesam*
⁽⁴⁾ Konservierungsmittel	^(d) Fisch*	^(l) Schwefeldioxid & Sulfite
⁽⁵⁾ mit Süßungsmittel	^(e) Erdnüsse*	^(m) Lupine*
⁽⁶⁾ mit Phosphat	^(f) Sojabohnen*	⁽ⁿ⁾ Weichtiere*
⁽⁷⁾ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	^(g) Milch*	
⁽⁸⁾ natürliche Aromen	^(h1) Mandeln*	
	^(h2) Haselnüsse*	
	^(h3) Walnüsse*	
	^(h4) Cashewnüsse*	
	^(h5) Pecannüsse*	
	^(h6) Paranüsse*	
	^(h7) Pistazien*	
Enthaltene Allergene:		
^(a1) Weizen		
^(a2) Roggen		

🌱 vegan

CLAUDIUS CATERING GMBH

Speisekarte

1. - 30. NOVEMBER 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
mo 17.11.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^{(a1,c} und Kräutern, Weißbrot ^{(a1,a2}	Gehacktesklößchen ^{(a1,c,i} in Bratensoße ^{(a1,i} , Spinat ^{(a1,g} und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^{(2,3,4,6,a1,c,g,i} mit Soße ^{(a1} , zartem Bohnengemüse ^{(a1} und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl ^{(a1,a3,f} (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, 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 Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,g,i) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel ^{(2,a1,k} (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)
di 18.11.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^{(g,i} , Vollkornbrot ^{(a1,a2,a3}	Königsberger Klopse ^{(a1,c,g,i} (Geflügel) mit Kapernsoße ^{(a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵	Deftiges Thüringer Rostbrät ⁽ⁱ mit Zwiebelsoße ^{(a1} und Bratkartoffeln ^{(a1} , Rote Bete ⁽⁵	 -Tortellini "Verdura" ^{(a1,c,g,i} (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße ^{(a1,g} , Rote Bete ⁽⁵				
mi 19.11.	Hefeklöße ^{(a1,c,g} mit Vanillesoße ^{(3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^{(a1,c} mit Sauce Bolognese ^{(a1} , Obst	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^{(5,d,g} und Dampfkartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^{(a1,a3,g,i} (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis				
do 20.11.	Graupensuppe ^{(a3,i,j} mit Hühnerfleisch, hausgemachte Quarkspeise ^{(g}	Schweinegulasch ^{(a1} mit Spirelli ^{(a1,c} , hausgemachte Quarkspeise ^{(g}	Gegrilltes Rinderhacksteak ^{(a1,c,i,j} auf Gemüse "Texanische Art" ^{(a1} (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Pancakes "American Style" ^{(a1,c,g} mit fruchtigem Bratapfelkompott und einer Zimtnote				
fr 21.11.	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} mit Soße ^{(a1,i} und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Schoko-Pudding ^{(g}				
sa 22.11.	Grießbrei ^{(a1,g} mit winterlicher Pflaumen-Zimt-Soße ⁽³	Buntes Hühnerfrikassee ^{(a1,a3,g,i} mit Kartoffeln						
so 23.11.		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 24.11.	Reissuppe ⁽ⁱ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^{(a1,a2,a3}	Spirelli ^{(a1,c} mit Tomatensoße ^{(a1} und Geflügelwursteinlage ^{(2,3,4,6,7}	Rustikale Schlachteplatte ^{(1,2,4,6,a1,i} (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^{(g} mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^{(a1,g}				
di 25.11.	Milchreis ^{(g} mit heißen Zimt-Kirschen ⁽³	Schweineschnitzel ^{(a1,c} mit Erbsengemüse ^{(a1} , Soße ^{(a1,i} und Kartoffeln	Schweineleber-Ragout "Berliner Art" in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^{(a1} und Kartoffelpüree ^{(g} , Schlesische Gurkenhäppchen ^{(3,i}	Exotisches Gemüsecurry ^{(a1,g,i} mit Kokosnussmilch und  -Reis, Obst				
mi 26.11.	Nudelsuppe ^{(a1,c,i} mit Eierstich und Gemüseeinlage, Mehrkorn-Brot ^{(a1,a2,a3,a4}	Würzige Gehacktesstippe ^{(5,a1} mit Kartoffelpüree ^{(g} , Gewürzgurke ⁽⁵	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^{(a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^{(a1} und Kartoffeln	Eierkuchen ^{(a1,c,g} mit heißem Erdbeerkompott ⁽³				
do 27.11.	Grüner Erbseneintopf ^{(a1,i} mit Kasslersuppenfleisch ^{(2,4,6} , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^{(a1} , Rotkohl ⁽⁷ und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^{(d} auf Gemüsebett ⁽ⁱ , Meerrettich-Sahnesoße ^{(2,a1,g,i} und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^{(a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{(a1,i} , frisches Obst				
fr 28.11.	Kesselgulaschsuppe ^{(2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{(5,a1} , Fruchtojoghurt ^{(g}	Fruchtiges Hähnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^{(a1,g}) mit Nudeln ^{(a1,c} , Fruchtojoghurt ^{(g}	Wildgulasch mit Waldpilzen ^{(2,a1,i} und Spätzle ^{(a1,c}	Süße Schupfnudeln ^{(a1,g} mit Vanillesoße ^{(3,g}				
sa 29.11.	Linsensuppe ^{(a1,i} mit Rotwurst ^{(2,4,6} , Gurkensalat	Gekochte Eier ^{(c} in Senfsoße ^{(a1,i} und Kartoffeln, Gurkensalat						
so 30.11.	1. Advent	Weihnachtlicher Burgunderbraten ^{(2,4,6,i} mit Rotkohl ⁽⁷ , Preiselbeerssoße ^{(a1,i} und Kartoffelkößen, Mango-Joghurt ^{(g}	Herzhafte Kohlroulade ^{(a1} mit Soße ^{(a1,i} und Kartoffeln, Mango-Joghurt ^{(g}					
					Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			



www.claudius-catering.de
bestellungen@claudius-catering.de

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00011 EG



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

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.

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.