



# Herzlich Willkommen

in der Claudius Catering GmbH...

**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 Vorteile der Claudius Catering Menüs**

Die Claudius Catering GmbH bietet Ihnen ein qualifiziertes, schmackhaftes und abwechslungsreiches Speisenangebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

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](mailto: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 01.12.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit feiner Soße <sup>(a1,j)</sup> , Fingermöhrchen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen <sup>(a1,i)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornpasta <sup>(a1)</sup>	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse <sup>(1,2,3,4,g)</sup> (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube <sup>(g)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml)
di 02.12.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Obst	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , frisches Obst	Biergulasch "Böhmische Art" <sup>(a1)</sup> (Schweinefleisch) und Knödel <sup>(a1,c,g)</sup> , Bohnensalat	Grüne Tortellin <i>i</i> <sup>(a1,c,g)</sup> (Gemüsefüllung) und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , Obst				
mi 03.12.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kirsch-Zimt-Soße <sup>(3)</sup>	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , frischer Möhren-Rohkost	Schweinebraten mit Zwiebeln <sup>(a1,c)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> , Broccoli und Kartoffeln	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> , frischer Möhren-Rohkost				
do 04.12.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Würzige Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Heringsfilet Matjes Art in Apfel-Gurken-Soße <sup>(4,5,7,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup>				
fr 05.12.	Kartoffelsuppe <sup>(i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> , Schoko-Weihnachtsmann <sup>(g)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,j)</sup> (kalt) und Kartoffeln, Schoko-Weihnachtsmann <sup>(g)</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,l)</sup> und Kartoffelklößen, Schoko-Weihnachtsmann <sup>(g)</sup>	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , -Sauerkraut <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Schoko-Weihnachtsmann <sup>(g)</sup>				
sa 06.12.	Graupensuppe <sup>(a3,i)</sup> mit Hühnerfleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	2 kleine Gehacktesklößchen <sup>(a1,c,j)</sup> (Schwein) mit Pfeffersoße <sup>(a1,j)</sup> , Rosenkohl <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln						
so 07.12.	2. Advent	Zartes Hähnchengeschnetzeltes <sup>(a1)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne <sup>(g)</sup>	Kasslerbraten <sup>(2,4,6)</sup> in herzhafter Soße <sup>(a1,j)</sup> mit Grünkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne <sup>(g)</sup>					
mo 08.12.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), Vollkornbrot <sup>(a1,a2a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> mit Kartoffeln, Obst	Pilzpfanne <sup>(2,4,6,a1,g)</sup> "Badische Art" mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup> , Obst	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f)</sup> und Reisbeilage				
di 09.12.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghett <i>i</i> <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , bunter Salat-Mix	Eisbeinflleisch <sup>(2,4,6)</sup> auf Fasskraut (Sauerkraut) und Erbsenpüree <sup>(g)</sup>	Veganes Chilli sin Carne <sup>(a1)</sup> (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) und Vollkorn-Naturreis, bunter Salat-Mix				
mi 10.12.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Bratapfelkompott <sup>(3)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,j)</sup> in Pflaumen-Specksoße <sup>(2,4,6,a1,l)</sup> und Kartoffeln	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>				
do 11.12.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Schoko-Birne"	Fischfilet Müllerin Art (Hoki) <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Schoko-Birne"	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> und Farfalle <sup>(a1,c)</sup>	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Schoko-Birne"				
fr 12.12.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und warmen Erdbeeren <sup>(3)</sup>				
sa 13.12.	Weißkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , Steinofenbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1,c,i)</sup> mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln			4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
so 14.12.	3. Advent	Deftiges Herz-Nieren-Ragout <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Mutzbraten (vom Schwein) mit Biersoße <sup>(a1)</sup> , Bayrisch Kraut <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>					
mo 15.12.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Kastenweißbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Karotten "Rustica" <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade) <sup>(a1,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
di 16.12.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Apfelmus	Deftiger Knacker <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Grünkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln	Bunte Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus				










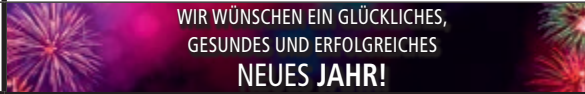
**Ernährungskonzept**  
Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung.

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:		
<b>Enthaltene Zusatzstoffe:</b> (1) Geschmacksverstärker (2) Antioxidationsmittel (3) Farbstoff (4) Konservierungsmittel (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (8) natürliche Aromen	(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) Paranüsse* (h7) Pistazien*	(h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse* (i) Sellerie* (k) Senf* (l) Sesam* (l) Schwefeldioxid & Sulfite (m) Lupine* (n) Weichtiere*  *oder Erzeugnisse  🌱 vegan

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 17.12.	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Würzige Gyrospfanne <sup>(a1)</sup> (Schweinefleisch) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt <sup>(g)</sup> mit Gurken und Knoblauch)	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup> , Obst	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse <sup>(1,2,3,4,g)</sup> (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube <sup>(g)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i)</sup> (75ml)			
do 18.12.	Schokoladenpudding-Suppe <sup>(g)</sup> mit knusprigen Zwieback <sup>(a1,a3,g,i)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1)</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Schlemmerschnitzel (Schweineschnitzel in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Tomaten und Käse <sup>(g)</sup> überbacken) und Röstis	Vegetarisches Schnitzel <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln							
fr 19.12.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Obst	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Püree <sup>(g)</sup> , Obst	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln	 -Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, Obst							
sa 20.12.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch und Gemüse, Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Spargelgemüse <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln									
so 21.12.	4. Advent 	Schinken-Rührei <sup>(2,4,c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Mango-Joghurt <sup>(g)</sup>	Klassisches Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Mango-Joghurt <sup>(g)</sup>								
mo 22.12.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,j,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	Hacksteak Croatia <sup>(a1,c,g)</sup> Soße <sup>(a1,i)</sup> , mediterranem Balkangemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)							
di 23.12.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Apfelmus	Deftiger Wildgulasch <sup>(2,a1,i)</sup> (mit Pilzen) mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und klassischen Kartoffelklößen	Gemüse-Nudel-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Möhren, Erbsen und Mais), Apfelmus							
mi 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Eierstich <sup>(c)</sup> und Geflügelfleischklößchen <sup>(a1)</sup> , Rote Grütze mit Sahnehaube <sup>(3,g)</sup> 	1 Paar Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,i,j)</sup> mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat <sup>(2,4,5,6,j)</sup> (warm), Rote Grütze mit Sahnehaube <sup>(3,g)</sup>		Heiliger Abend							
do 25.12.		Weihnachtlicher Gulasch <sup>(a1)</sup> halb & halb mit Speckbohnen <sup>(2,4,6,a1)</sup> und Rosmarinkartoffeln, Pana-Cotta-Pudding <sup>(g)</sup>	Sauerbraten in Soße <sup>(a1)</sup> mit Apfelrotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffelklößen, Pana-Cotta-Pudding <sup>(g)</sup>	1. Weihnachtsfeiertag							
fr 26.12.		Hirschgulasch in Preiselbeersauce <sup>(a1)</sup> und Butterknöpfle <sup>(a1,g)</sup> , Nuss-Nougat-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße <sup>(a1)</sup> mit Grünkohl <sup>(a1,i)</sup> und Klößen, Nuss-Nougat-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	2. Weihnachtsfeiertag							
sa 27.12.	Deftige Erbsensuppe <sup>(i)</sup> und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln			4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €			
so 28.12.		Boulette <sup>(a1,c,i,j)</sup> (Geflügel) mit Soße <sup>(a1)</sup> , gelben Bohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Grießpudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup>	Züricher Geschnetzeltes <sup>(a1,g)</sup> mit Käse und Champignons, an Rosmarinkartoffeln, Grießpudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup>								
mo 29.12.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen), Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ) auf Gemüsejulienne <sup>(i)</sup> , Currysoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit  -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln							
di 30.12.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,c,g)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Gebratene Forelle <sup>(a1,d)</sup> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm)	Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich						
mi 31.12.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,i)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Apfelmus	Hausgemachter Heringssalat <sup>(1,2,3,4,5,6,7,c,g,i)</sup> mit Wurstwürfel, Ei, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Brötchen <sup>(a1,a2,a3,i,g)</sup> (kalt)		Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)						

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website [www.claudius-catering.de](http://www.claudius-catering.de), E-Mail: [bestellungen@claudius-catering.de](mailto: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.



# CLAUDIUS CATERING GMBH

## Speisekarte

1. - 31. DEZEMBER 2025



[www.claudius-catering.de](http://www.claudius-catering.de)  
[bestellungen@claudius-catering.de](mailto: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.