



# 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, herzhafte 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,j)</sup> mit Nudeln <sup>a1,c</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>[a1,c</sup> mit feiner Soße <sup>a1,i</sup> , Fingermöhren <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>				
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 "Böhmischa Art" <sup>[a1</sup> (Schweinefleisch) und Knödel <sup>a1,c,g</sup> , Bohnensalat	Grüne Tortellini <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> , <sup>Bio</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,i</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,i</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,a2,a3</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 Gabelspaghetti <sup>a1,c</sup> und Tomatensoße <sup>a1</sup> , bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch <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-Natureis, 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	<sup>Bio</sup> -Nudeln <sup>a1</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>a1,g</sup>				
do 11.12.	Weiße 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>	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
sa 13.12.	Weiße Kohleintopf <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	Mutzbraten (vom Schwein) mit Biersoße <sup>a1</sup> , Bayrisch Kraut <sup>a1</sup> und Kartoffeln, Fruchtjoghurt <sup>g</sup>					
so 14.12.	3. Advent	Deftiges Herz-Nieren-Ragout <sup>(5,a1</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> , 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,i</sup> , Karotten "Rustica" <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade) <sup>a1,g</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
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,i</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				



**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)



## 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 großer 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 Bestandteile stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe:	(a3) Gerste (a4) Hafer, (b) Krebstiere*	(b8) Macadamia- oder Queenslandnüsse*
(1) Geschmacksverstärker	(c) Eier*	(i) Sellerie*
(2) Antioxidationsmittel	(d) Fisch*	(j) Senf*
(3) Farbstoff	(e) Erdnüsse*	(k) Sesam*
(4) Konservierungsmittel	(f) Sojabohnen*	(l) Schwefeldioxid & Sulfite
(5) mit Süßungsmittel	(g) Milch*	(m) Lupine*
(6) mit Phosphat	(h1) Mandeln*	(n) Weichtiere*
(7) mit einer Zuckart und Süßungsmittel	(h2) Haselnüsse*	
(8) natürliche Aromen	(h3) Walnüsse*	
	(h4) Cashewnüsse*	* oder Erzeugnisse
Enthaltene Allergene:	(h5) Pecannüsse*	
(a1) Weizen	(h6) Paranüsse*	
(a2) Roggen	(h7) Pistazien*	

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 Premiumsalat
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				
do 18.12.	Schokoladenpudding-Suppe <sup>(g)</sup> mit knusprigen Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</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,j)</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,j)</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,l)</sup> (mit Pilzen) mit Rotkohl <sup>(l7)</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.	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!	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>(l7)</sup> und Kartoffelklößen, Pana-Cotta-Pudding <sup>(g)</sup>	1. Weihnachtsfeiertag				
fr 26.12.		Hirschgulasch in Preiselbeersoße <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,j)</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						
so 28.12.		Boulette <sup>(a1,c,i,j)</sup> (Geflügel) mit Soße <sup>(a1)</sup> , gelben Bohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Grießepudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup>	Zürcher Geschnetzeltes <sup>(a1,g)</sup> mit Käse und Champignons, an Rosmarinkartoffeln, Grießepudding 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 Gemüsejulienné <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>(s)</sup> (warm)	Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
mi 31.12.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,j)</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,f,g)</sup> (kalt)	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	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 €.

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

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

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.