



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 5,85 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,50 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,75 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,75 € *	S1	S2	S3	S4
do 01.01.	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln, Quarkspeise mit Vanillegeschmack ^(g)	Lachswürfel ^(d) in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c) , Quarkspeise mit Vanillegeschmack ^(g)	Neujahr	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,d,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,d,i) (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,9) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,d,i) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Feta ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,d,i) (75ml)
fr 02.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)	Seelachs- Knusperfilet ^(a1,d) (Tomatenfüllung) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,j) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)		Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)				
sa 03.01.	Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Knacker ^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)						
so 04.01.		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 ^(2,4,6,a1,i) und Reis, Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)					
mo 05.01.	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)		Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln				
di 06.01.		Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,j) und Kartoffeln, Obst	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl ^(a1) , holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln, Obst	Heilige Drei Könige				
mi 07.01.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschoße ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) in Soße ^(a1) und Reis	Veggie-Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1,g) und Naturreis (Vollkorn)				
do 08.01.	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 Fasskraut und Kartoffelpüree ^(g)	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit -Apfelmus				
fr 09.01.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding ^(g)	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) und Schnittlauchsoße ^(a1,g) , Schokopudding ^(g)				
sa 10.01.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gebratenes Hähnchenkeulensteak ^(2,a1) mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln						
so 11.01.		Kasslerbraten ^(2,4,6) in würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)					
mo 12.01.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1) , Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartes Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegane Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst				
di 13.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a5)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,g) und Bratkartoffeln ^(a1) , Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini "Verdura" ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾				
mi 14.01.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis				
do 15.01.	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	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , hausgemachte Quarkspeise ^(8,g)				
fr 16.01.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Mehrkornbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rotkohl-Rohkost	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Mehrkornbrot ^(a1,a2,a3,a4)				

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

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*

- ^{h8} Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- ⁱ Sellerie*
- ^k Senf*
- ^l Sesam*
- ^m Schwefeldioxid & Sulfite
- ⁿ Weichtiere*

*oder Erzeugnisse



Speisekarte

1. - 31. JANUAR 2026

DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,85 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,50 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,75 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,75 € *	S1	S2	S3	S4
sa 17.01.	Gelber Bohneneintopf ^{a1} mit Kartoffel- und Rindfleischinlage, Fruchtojoghurt ^g	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ^l mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^g			Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,h) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,h) (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,4) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,h) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,h) (75ml)
so 18.01.		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 19.01.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Sauerkraut und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
di 20.01.	Milchreis ^g mit Apfelmus, Zimt und Zucker	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^{a1} , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber ^{a1} in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , Obst	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und -Reis, Obst				
mi 21.01.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^g und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^{a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^{a1} und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ⁽³⁾	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
do 22.01.	Grüner Erbseneintopf ^l mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^{a1} , Rotkohl ^{l7} und Salzkartoffeln	Lachs in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne ^(a1,c,d,g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst				
fr 23.01.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,5,6,a1) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage, Fruchtojoghurt ^g	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^g	Wildgulasch ^(2,a1,j) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
sa 24.01.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kassler ^(2,4,6) , Gurkensalat	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, Gurkensalat						
so 25.01.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße ^(a1,j) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ^g	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) in Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ^g		4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
mo 26.01.	Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soße ^(a1,j) , Fingermöhren ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^(a1)				
di 27.01.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst ^(1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" ^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) , Bohnensalat	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) "Lasagne Art" (Sojabolognese (Sojaeiweis), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse), Bohnensalat	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
mi 28.01.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^g	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g , Weißkohl-Paprika-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste ^l , Grünen Bohnen ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Paneer (Käsewürfel), Weißkohl-Paprika-Rohkost				
do 29.01.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (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) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , Vanillepudding ^g	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
fr 30.01.	Kartoffelsuppe ^l mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Fruchtojoghurt ^g	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	"Zwiebelfleisch" – Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen	Quorn-Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^g				
sa 31.01.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^g	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln			Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			



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

