



# 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](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.

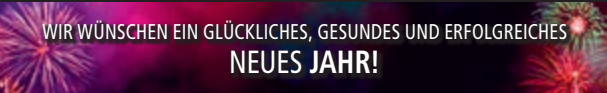





# Partyservice

Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhafte Salate, rustikale Büfetts 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<br>Mo – Fr 5,85 € *   | B -Hausmannskost<br>Mo – Fr 6,50 € *   | C -Das Pikante<br>Mo – Fr 6,75 € *   | Vegetarisch<br>Mo – Fr 6,75 € *  | S1   | S2  | S3   | S4   |  |  |  |
|--------------|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|
|              |   |  |  |  |  |   | Premiumsalat   |  |  |  |  |
| do<br>01.01. |  WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!                              | Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Quarkspeise mit Vanillegeschmack <sup>(g)</sup> | Lachswürfel <sup>(d)</sup> in Spinat-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Farfalle <sup>(a1,c)</sup> , Quarkspeise mit Vanillegeschmack <sup>(g)</sup> | Neujahr  | 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 Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola <sup>(2,3,g,i)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml) | Salatvariation mit Couscous-Salat und Fatafe <sup>(2,a1,k)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75ml) |  |  |  |
| fr<br>02.01. | Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage <sup>(a1)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>  | Seelachs- Knusperfilet <sup>(a1,d)</sup> (Tomatenfüllung) mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,g,j)</sup> und Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>   |  | Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>  |  |   |  |  |  |  |  |
| sa<br>03.01. | Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen <sup>(3)</sup>   | Knacker <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Grünkohl <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |
| so<br>04.01. |   | Hackbraten <sup>(1,2,4,6,7,a1,c,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne <sup>(3,g)</sup>                       | Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho <sup>(2,4,6,a1,i)</sup> und Reis, Rote Grütze mit Sahne <sup>(3,g)</sup>                                      |  |  |   |  |  |  |  |  |
| mo<br>05.01. | Kartoffelsuppe "Sächsische Art" <sup>(i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>   | Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>  |  | Blumenkohlröschen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln   |  |   |  |  |  |  |  |
| di<br>06.01. |   | Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,g,j)</sup> und Kartoffeln, Obst  | Klassisches Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Blumenkohl <sup>(a1)</sup> , holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln, Obst     | Heilige Drei Könige  |  |   |  |  |  |  |  |
| mi<br>07.01. | Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschsoße <sup>(3)</sup>   | Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup>   | Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1,c,i)</sup> in Soße <sup>(a1)</sup> und Reis  | Veggie-Karottenbratling <sup>(a1,c,i,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1,g)</sup> und Naturreis (Vollkorn)  |  |   |  |  |  |  |  |
| do<br>08.01. | Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>   | Hähnchenbrust "Wiener Art" <sup>(4,a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln                            | Gegrillte Schweinehaxe <sup>(6)</sup> auf Fasskraut und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>  | Milchnudeln <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit  -Apfelmus  |  |   |  |  |  |  |  |
| fr<br>09.01. | Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding <sup>(g)</sup>  | Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis  | Herzhafter Burgunderbraten <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Speckrosenkohl <sup>(2,4,6,a1)</sup> und Kartoffeln                   | Ravioli <sup>(a1,c,g)</sup> (gefüllt mit Käse und Spinat) und Schnittlauchsoße <sup>(a1,g)</sup> , Schokopudding <sup>(g)</sup>  |  |   |  |  |  |  |  |
| sa<br>10.01. | Käsesuppe <sup>(a1,g)</sup> "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>   | Gebratenes Hähnchenkeulensteak <sup>(2,a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln                                |  |  |  |   |  |  |  |  |  |
| so<br>11.01. |   | Kasslerbraten <sup>(2,4,6)</sup> in würziger Soße <sup>(a1,j)</sup> , Wirsinggemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Erdbeerquark <sup>(g)</sup>  | Rindergulasch <sup>(a1)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln, Erdbeerquark <sup>(g)</sup>   |  |  |   |  |  |  |  |  |
| mo<br>12.01. | Tomatensuppe mit Ebly <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst                   | Geflügelboulette <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1)</sup> , Spinat <sup>(a1,g)</sup> und Salzkartoffeln  | Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , zartes Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln        | Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst   | 4,00 €   | 4,00 €  | 4,50 €   | 4,50 €   |  |  |  |
| di<br>13.01. | Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,a5)</sup>  | Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>  | Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons <sup>(a1,g)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(a1)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>                     |  -Tortellini "Verdura" <sup>(a1,g)</sup> (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße <sup>(a1,g)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup> |  |   |  |  |  |  |  |
| mi<br>14.01. | Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)   | Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , Obst  | Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße <sup>(5,7,d,g)</sup> und Dampfkartoffeln   | Vegetarisches Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsen-protein) mit feinem Gemüse und Reis  |  |   |  |  |  |  |  |
| do<br>15.01. | Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Hühnerfleisch, hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>   | Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>   | Rib-Steak "Smoky Barbecue" <sup>(2,a1,a3,j)</sup> (Schweinehacksteak) mit Rahmporree <sup>(a1,g)</sup> , Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln     | Reisnudelpfanne <sup>(a1)</sup> mit Ei <sup>(c)</sup> , Gemüse und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , hausgemachte Quarkspeise <sup>(8,g)</sup>  | Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich                          |   |  |  |  |  |  |
| fr<br>16.01. | Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, Mehrkornbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>  | Gebratenes Seelachsfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rotkohl-Rohkost  | Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln                                   | Vegetarische Erbsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Mehrkornbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>  | 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\*
- (j) Senf\*
- (k) Sesam\*
- (l) Schwefeldioxid & Sulfite
- (m) Lupine\*
- (n) Weichtiere\*

\*oder Erzeugnisse



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



# CLAUDIUS CATERING GMBH

## Speisekarte

### 1. - 31. JANUAR 2026



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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



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.

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.