



# 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 Grüntempel 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, herz hafte Salate, rustikale Büfett s 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	
						Premiumsalat			
so 01.02.		Römertopf <sup>(2,4,6,a1</sup> (Schweine-, Rind-, und Kasslerfleisch) mit Bohnengemüse <sup>(a1</sup> und Butterreis <sup>(g</sup> , Schokopudding <sup>(g</sup>	Kasslerbraten <sup>(2,4,6</sup> in herzhafter Soße <sup>(a1,j</sup> mit Grünkohl <sup>(a1,j</sup> und Kartoffeln, Schokopudding <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 Hirtenkäse und Traube <sup>(s</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)	
mo 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(l</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 feinem Gemüse und Reis	Pilzpfanne <sup>(2,4,6,a1,g</sup> "Badische Art" mit Spätzle <sup>(a1,c</sup>	Veganes Chili sin Carne <sup>(a1</sup> (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit  -Vollkornreis (fairtrade), frisches Obst 					
di 03.02.	Möhreneintopf <sup>(a1</sup> mit Geflügelfleisch, 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>	Asiatische Reinsnudelpfanne <sup>(a1,c,i</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,f,i</sup> , bunter Salat-Mix					
mi 04.02.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g</sup> mit warmen Apfelkompott <sup>(3</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g</sup>	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1</sup> in Soße <sup>(a1,j</sup> und Kartoffeln	 -Nudeln <sup>(a1</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g</sup>					
do 05.02.	Weiß e Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i</sup> , hausgemachte Puddingcreme <sup>(g</sup> "Birne "	Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki) <sup>(a1,d,g,j</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1,g</sup> und Reis, hausgemachte Puddingcreme <sup>(g</sup> "Birne"	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße <sup>(a1,g</sup> und Farfalle <sup>(a1,c</sup>	Buntes Eierragout <sup>(a1,a3,c,g,i,j</sup> und Kartoffeln, hausgemachte Puddingcreme <sup>(g</sup> "Birne"					
fr 06.02.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i</sup> mit Geflügelfleisch-einlage, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2</sup>	Hackbraten <sup>(1,2,4,6,7,a1,c,i,j</sup> 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 heißen Erdbeeren <sup>(3</sup>					
sa 07.02.	Wirsingkohleintopf <sup>(a1</sup> mit Schweinefleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g</sup>	Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1,c,i</sup> mit würzigem Hackfleisch in Bratensoße <sup>(a1,j</sup> und Kartoffeln							
so 08.02.		Geflügelleber-Ragout <sup>(5,a1</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g</sup> , Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>	"Mutzbraten" (vom Schwein) mit Biersoße <sup>(a1,j</sup> , Bayrisch Kraut <sup>(a1</sup> und Kartoffeln, Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>						
mo 09.02.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Wackel-Pudding <sup>(3</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j</sup> (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) und Kartoffelpüree <sup>(g</sup> , Wackelpudding <sup>(3</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>(a1,c</sup> mit Soße <sup>(a1,j</sup> , Karotten <sup>(a1</sup> "Rustica" und Kartoffeln	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung <sup>(a1,c,g</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)					
di 10.02.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,i</sup> , Apfelmus 	Deftiger Knacker <sup>(1,2,4,j</sup> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>(g</sup>	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g</sup> , Apfelmus					
mi 11.02.	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,g,i</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1</sup> mit Soße <sup>(a1</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1</sup> und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hühnchen) in Tomaten-Rotweins oße <sup>(2,a1,g,l</sup> und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i</sup> mit Couscous <sup>(a1,g</sup> , Obst					
do 12.02.	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>	Schweinesteak "Holzfäller Art" in Zwiebel-Soße <sup>(a1,i</sup> mit Rosenkohl <sup>(a1</sup> und Kartoffeln	Vegane Klopse "Königsberger Art" <sup>(a1,j</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1,g</sup> und Kartoffeln					
fr 13.02.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1</sup> mit Rindfleisch, Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3</sup> mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1,g</sup> und Püree <sup>(g</sup> , frischer Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" <sup>(3,4,a1,g</sup> (Tomaten-Käse-Füllung) mit Sahnesoße <sup>(a1,g</sup> und Spaghetti <sup>(a1,c</sup> , frischer Möhren-Rohkost	 -Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i</sup> mit Salzkartoffeln, frischer Möhren-Rohkost					
sa 14.02.	Gefüllte Eierkuchen <sup>(a1,c,g</sup> mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus	Spießbraten in Soße <sup>(7,a1,i</sup> mit Pfannengemüse <sup>(a1</sup> und Kartoffeln			Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich				
so 15.02.		Schinken-Rührei <sup>(2,4,c,g</sup> mit Spinat <sup>(a1,g</sup> und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel <sup>(a1,c</sup> mit Soße <sup>(a1,j</sup> , Mischgemüse <sup>(a1</sup> und Kartoffeln						
					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:		
<b>Enthaltene Zusatzstoffe:</b>	<sup>(a3)</sup> Gerste	<sup>(n8)</sup> Macadamia- oder Queenslandnüsse*
<sup>(1)</sup> Geschmacksverstärker	<sup>(a4)</sup> Hafer,	<sup>(i)</sup> Sellerie*
<sup>(2)</sup> Antioxidationsmittel	<sup>(b)</sup> Krebstiere*	<sup>(i)</sup> Senf*
<sup>(3)</sup> Farbstoff	<sup>(c)</sup> Eier*	<sup>(k)</sup> Sesam*
<sup>(4)</sup> Konservierungsmittel	<sup>(d)</sup> Fisch*	<sup>(l)</sup> Schwefeldioxid & Sulfite
<sup>(5)</sup> mit Süßungsmittel	<sup>(e)</sup> Erdnüsse*	<sup>(m)</sup> Lupine*
<sup>(6)</sup> mit Phosphat	<sup>(f)</sup> Sojabohnen*	<sup>(n)</sup> Weichtiere*
<sup>(7)</sup> mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	<sup>(g)</sup> Milch*	
<sup>(8)</sup> natürliche Aromen	<sup>(h1)</sup> Mandeln*	
	<sup>(h2)</sup> Haselnüsse*	
	<sup>(h3)</sup> Walnüsse*	
	<sup>(h4)</sup> Cashewnüsse*	
	<sup>(h5)</sup> Pecannüsse*	
	<sup>(h6)</sup> Paranüsse*	
	<sup>(h7)</sup> Pistazien*	
<b>Enthaltene Allergene:</b>		
<sup>(a1)</sup> Weizen		
<sup>(a2)</sup> Roggen		



# CLAUDIUS CATERING GMBH

## Speisekarte

1. - 28. FEBRUAR 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			
	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,j,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> , Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Hacksteak "Croatia" <sup>(a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , mediterrane Balkangemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,a1,i)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse <sup>(1,2,3,4,g)</sup> (200g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,a1,i)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hühnerkäse und Traube <sup>(g)</sup> (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,a1,i)</sup> (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,a1,i)</sup> (75ml)			
di 17.02.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe <sup>(1,2,4,6,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch <sup>(2,a1,i)</sup> (Pilze) mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und klassischen Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini (Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> , überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(g)</sup> ), Apfelmus							
mi 18.02.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Gewürzgurke <sup>(5)</sup>	2 kleine Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Prinzessbohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln							
do 19.02.	Deftiger Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Ofenschnitzel Toscana <sup>(a1,j)</sup> mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Reis	Bunte Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit  -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>							
fr 20.02.	Linsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Zarter Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Knödel <sup>(a1,c,g)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Kasslersteak nach "Karlsbader Art" <sup>(2,4,6,g)</sup> (mit Pfirsich und Käse überbacken) mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>							
sa 21.02.	Deftige Kartoffelsuppe <sup>(i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust naturell mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln									
so 22.02.		Boulette (Geflügel) <sup>(a1,c,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , gelben Bohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Grießpudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup>	Berner Pfanne <sup>(a1,g)</sup> (Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln) mit Eierspätzle <sup>(a1,c)</sup> , Grießpudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup>								
mo 23.02.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen <sup>(a1,a2,a3,f,g)</sup>	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen)	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ) auf Gemüsejulienne <sup>(i)</sup> mit Currysoße <sup>(a1,g)</sup> und Reis	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit  -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln							
di 24.02.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne), Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Gebratenes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm) und Remoulade <sup>(3,5,c,g)</sup> (kalt)	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißer Erdbeersoße <sup>(3)</sup>							
mi 25.02.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	"Tex-Mex" - Hackfleischpfanne Mexikanische Art <sup>(a1)</sup> (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Apfelmus	Grützwurst <sup>(1,2,4,a1,a4,j)</sup> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Spätzle <sup>(a1,c)</sup> mit Röstzwiebeln <sup>(a1)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup> , Apfelmus							
do 26.02.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch <sup>(2,4,6,j)</sup> , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück <sup>(c)</sup> mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> , Gewürzgurke <sup>(4)</sup>	Herzhafte Veggie-Bolognese <sup>(f,i)</sup> (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , Obst	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €			
fr 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage <sup>(a1)</sup> , Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet (Tomatenfüllung) <sup>(a1,d)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein <sup>(2,4,a1,c,g)</sup> (mit Schinken und Käse) mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Karotten-Pastinaken-Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , frischer Rotkohlrohkost 							
sa 28.02.	Steckrübeneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2,a3,a4)</sup>	Wildbratwurst <sup>(2,6,j)</sup> auf Grünkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln 			Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich						
					Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)						



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

