



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 5,85 € *	B -Hausmannskost Mo - Fr 6,50 € *	C -Das Pikante Mo - Fr 6,75 € *	Vegetarisch Mo - Fr 6,75 € *	S1	S2	S3	S4
	Premiumsalat							
so 01.03.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) vom Schwein mit Soße ^(a1,j) , Gartengemüse ^{(a1} (Erbse, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)	Schachspfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)					
mo 02.03.	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)	Saftiger Fleischkäse ^(1,2,4,6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^{(a1} und Salzkartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)				
di 03.03.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Fruchtjoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,j) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Lasagne al forno (Schweinehackfleisch mit Crème fraîche und mit Käse ^(a1,c,g) gratiniert)	Thai-Gemüsepflanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^{(a1} , frischer Gurkensalat				
mi 04.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , Obst	Schweinesülze "Hausmacher Art" ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(a1)	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1,g) und Maispüree ^(g)				
do 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^{(a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Weißwurst "Schlesische Art" ^(1,2,6,7,i,j) mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, Obst				
fr 06.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,l) , Speckrosenkohl ^(2,4,6,a1) und Kartoffeln	-Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Pudding ^(g)				
sa 07.03.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Mehrkornbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln						
so 08.03.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^{(a1} und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)					
mo 09.03.	Tomatensuppe mit Reisnudeln ^(a1,c) und Kräutern, Kastenweißbrot ^(a1,a2)	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Soße ^(a1,j) , Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^{(a1} , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, Obst				
di 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hähnchen ^(a1,i) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Deftiges Thüringer Rostbrät mit Zwiebelsoße ^(a1) und Bratkartoffeln ^(a1) , Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini "Verdura" ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾				
mi 11.03.	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, dazu Reis				
do 12.03.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,i,j) mit Gemüse "Texanische Art" (Mais, Kidneybohnen, Paprika) ^{(a1} , Soße ^(a1,l) und Kartoffelpfälzer	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾ (warm)				
fr 13.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Schoko-Pudding ^(g)				
sa 14.03.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,j) , Obst	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln, Obst						
so 15.03.		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 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurststeinlage ^(2,3,4,6,7)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)				
					Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo - Fr)			



**CLAUDIUS
CATERING GMBH**

Speisekarte

1. - 31. MÄRZ 2026



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

DE
ST 00011
EG



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*	(h8) 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
	(h5) Pecannüsse*	
	(h6) Paranüsse*	
	(h7) Pistazien*	

* oder Erzeugnisse

vegan

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
di 17.03.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Schweineleber-Ragout "Berliner Art" in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus				
mi 18.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Vollkornbrot ^(a1,a2)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Gewürzgurke ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei ^(a1) (Möhren, Erbsen, Spargel) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit warmer Erdbeersoße ⁽³⁾				
do 19.03.	Grüner Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ⁽ⁱ⁾ , Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,l) mit Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst				
fr 20.03.	Kesselflaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1) , Fruchtjoghurt ^(g)	Fruchtiges Hähnchencurry (Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1,g)) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtjoghurt ^(g)	Wildgulasch ^(2,a1,l) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
sa 21.03.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rotwurst ^(2,4,6) , Garkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,j) und Kartoffeln, Garkensalat						
so 22.03.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße ^(a1,j) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ^(g)	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ^(g)					
mo 23.03.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , frisches Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit feiner Soße ^(a1) , Fingerhähnchen ^(a1) und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)				
di 24.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Rostbratwurst ^(1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut und Kartoffeln	"Biergulasch Böhmisches Art" ^(a1,a3) (Schweinefleisch) und Knödel ^(a1,c,g) , Bohnensalat	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat				
mi 25.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(3,8)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , frischer Möhren-Rohkost	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) und Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , frischer Möhren-Rohkost				
do 26.03.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Würzige Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel- Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) und Dampfkartoffeln	Gemüse-Gnocchipanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Obst				
fr 27.03.	Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) , Fruchtjoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) und Kartoffelklöße	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)				
sa 28.03.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Rosenkohl ^(a1) und Kartoffeln						
so 29.03.		Zartes Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)	Kasslerbraten ^(2,4,6) in herzhafter Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g)					
mo 30.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Reis, frisches Obst	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,g) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c) , Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) (Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais) mit -Vollkornreis (fairtrade), frisches Obst				
di 31.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf "Fasskraut" (Sauerkraut) und Erbsenpüree ^(g)	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , bunter Salat-Mix				
					Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website www.claudius-catering.de, E-Mail: 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.

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems

durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.