



Herzlich Willkommen

in der Claudius Catering GmbH...

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 Vorteile der Claudius Catering Menüs

Die Claudius Catering GmbH bietet Ihnen ein qualifiziertes, schmackhaftes und abwechslungsreiches Speisenangebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

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, 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
mi 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Apfelkompott ⁽³⁾ , Osterei	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Osterei	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Specksoße ^(2,4,6,a1,l) und Kartoffeln, Osterei	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , Osterei	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ^(s) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)
do 02.04.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Farfalle ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)				
fr 03.04.		Herzhafter Kasslerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1,g) und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)					
sa 04.04.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , Mischbrot ^(a1,a2)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1,j) und Kartoffeln						
so 05.04.		"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1,j) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln, Osterei	Deftiger Lammgulasch ^(a1) mit Serviettenknödel ^(a1) , Osterei					
mo 06.04.		Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Karotten "Rustica" ^(a1) und Kartoffeln, Mango Joghurt ^(g)	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) in deftiger Soße ^(a1,j) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Mango Joghurt ^(g)					
di 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g)	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1)				
mi 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, frisches Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrospfanne ^(a1) (Schweinefleisch) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Obst				
do 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1) , Apfelmus	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,g) und Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln				
fr 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Fruchtjoghurt ^(g)	"Schlemmerschnitzel" (Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken) mit Rösti-Ecken	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)				
sa 11.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , Spargelgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln						
so 12.04.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Schokopudding ^(g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Schokopudding ^(g)		4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
mo 13.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
di 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(2a1,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus				
mi 15.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knuspersistern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln				
do 16.04.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,3,4,5,6,7,a1) mit Geflügelwurst, Weißbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel "Toscana" ^(g) (mit Käse überbacken) in Zwiebel-Sahne-Soße ^(a1,g) und Reis	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾	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:	^(a3) Gerste	⁽ⁿ⁸⁾ Macadamia- oder Queenslandnüsse*
⁽¹⁾ Geschmacksverstärker	^(a4) Hafer	⁽ⁱ⁾ Sellerie*
⁽²⁾ Antioxidationsmittel	^(c) Krebstiere*	⁽ⁱ⁾ Senf*
⁽³⁾ Farbstoff	^(d) Eier*	^(k) Sesam*
⁽⁴⁾ Konservierungsmittel	^(e) Fisch*	^(l) Schwefeldioxid & Sulfite
⁽⁵⁾ mit Süßungsmittel	^(f) Erdnüsse*	^(m) Lupine*
⁽⁶⁾ mit Phosphat	^(g) Sojabohnen*	⁽ⁿ⁾ Weichtiere*
⁽⁷⁾ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	^(h) Milch*	
⁽⁸⁾ natürliche Aromen	^(h1) Mandeln*	
	^(h2) Haselnüsse*	
	^(h3) Walnüsse*	
	^(h4) Cashewnüsse*	
	^(h5) Pecannüsse*	
	^(h6) Paranüsse*	
	^(h7) Pistazien*	
Enthaltene Allergene:		
^(a1) Weizen		
^(a2) Roggen		



CLAUDIUS CATERING GMBH

Speisekarte

1. - 30. APRIL 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
							Premiumsalat	
fr 17.04.	Linsensuppe ^{li} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^{lg}	Zartes Hähnchengulasch ^{a1} mit Knödel ^{a1,c,g} , Fruchtojoghurt ^{lg}	Herzhafter Kasslerbraten ^{2,4,6} mit Soße ^{a1,i} , Grünkohl ^{a1,i} und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf "Lasagne Art" ^{u(a1,a3,f,g,i} (Sojabolognese(Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse), Fruchtojoghurt ^{lg}	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,j} (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^{1,2,3,4,g} (200g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,j} (75ml)	Salatvariation mit Hirenkäse und Traube ^g (300g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,j} (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g,i,j} (75ml)
sa 18.04.	Deftige Erbsensuppe ^{li} mit Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,7,i,j}	Gebratene Hähnchenbrust mit Erbsengemüse ^{a1} , Soße ^{a1} und Kartoffeln						
so 19.04.		Boulette (Geflügel) ^{a1,c,i,j} in Soße ^{a1} , gelben Bohnen ^{a1} und Kartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^{a1,g}	Geschnetztes "Züricher Art" ^{u(a1,g} (mit Käse und Champignons) mit Rosmarinkartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^{a1,g}					
mo 20.04.	Buchstabennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ^{3,g} mit Vanillegeschmack	Pasta ^{a1,c} mit Käse-Schinken-Soße ^{2,4,6,7,a1,g} (Kochschinken und Erbsen), Pudding ^{3,g} mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse ^g) auf Gemüsejulienne ^{li} , Currysoße ^{a1,g} und Reis	Eipatty ^{c,g,i} mit  -Spinat ^{a1,i} und Salzkartoffeln				
di 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^{a1,g} (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^{a1} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Püree ^g	Gebratene Forelle ^{a1,d} mit buntem Kartoffelsalat ^{t5} (warm)	Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
mi 22.04.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Herzhafte Bolognesesoße ^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} , Apfelmus	Grützwurst ^{t(1,2,4,a1,a4,j} mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Spätzle ^{a1,c} mit Käsesoße ^{a1,g} und Röstzwiebeln ^{a1} , Apfelmus				
do 23.04.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6,i} , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken ^{2,4,6,7,g}	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln ^{a1,c} mit vegetarischer Bolognese ^{a1,a3,f,i} , Paprika und Crème Fraîche ^g), Obst				
fr 24.04.	Gulaschsuppe ⁵ (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^{a1} , Brötchen ^{a1,a2,a3,f,g}	"Tex-Mex" - Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^{a1} (Schweinehackfleisch, Paprika und Mais) mit Reis, Fruchtojoghurt ^g	Gratinierte Hackbällchen "Toskanische Art" ^{u(a1,c,g,i} in Tomatensoße mit Zitronenkartoffeln ^g 	Vollkorn-Pasta ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} , Fruchtojoghurt ^g				
sa 25.04.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^{a1,i} mit Schweinefleisch, Mischbrot ^{a1,a2}	Geflügelröster ^{2,6,7,j} mit Soße ^{a1} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln						
so 26.04.		Hackbraten ^{1,2,4,6,7,a1,c,i,j} mit Bratensoße ^{a1,i,j} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln, Rote Grütze mit Sahne ^{3,g}	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^{2,4,a1,i} und Reis, Rote Grütze mit Sahne ^{3,g}					
mo 27.04.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^{li} 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	Gefüllte Paprikaschote ^{a1,c,i} in Soße ^{a1} und Kartoffeln, Pudding ^g	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
di 28.04.	Linsensuppe ^{li} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} , Fruchtojoghurt ^{lg}	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,i,j} und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^{l(a1,c} mit Blumenkohl in holländischer Soße ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln	Quorn-Gulasch ^{a1,c} (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^{a1} , frischer Gurkensalat				
mi 29.04.	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkompott ³	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{a1,g} mit Erbsen und Nudeln ^{a1,c} , Kirschkompott ³	Schweinesülze "Hausmacher Art" ^{u(1,2,4,6,7,i,j} mit Remoulade ^{5,c,g} und Röstkartoffeln ^{a1}	Veggie-Karottenbratling ^{a1,c,i,k} mit Dillsoße ^{a1,g} und  -Vollkornreis (Fairtrade)				
do 30.04.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Obst	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^{u(4,a1,c} mit Soße ^{a1} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehexe ⁶ auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^g	Pikanter Kräuterquark ^g mit Kartoffeln, Obst				
					Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			
					Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			

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 €.

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.

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE
ST 00011
EG

