



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
mo 01.06.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfel ^(2,3,4,6,7)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Karotten "Rustica" ^(a1) und Kartoffeln	Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ^(a) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)
di 02.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) , Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus				
mi 03.06.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, frisches Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit mit Tomaten-Rotweinssoße ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1,g) , frisches Obst				
do 04.06.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,i)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g) , Fruchtjoghurt ^(g)	Schweinesteak "Holzfäller Art" mit Zwiebel-Soße ^(a1,i) , Rosenkohl ^(a1) und Kartoffeln	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln				
fr 05.06.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat mit Dill	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" ^(3,4,a1,g) (Tomaten-Käse-Füllung) mit Sahnesoße ^(a1,g) und Spaghetti ^(a1,c) , frischer Gurkensalat mit Dill	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, frischer Gurkensalat mit Dill				
sa 06.06.	Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln						
so 07.06.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln, Dessert ^(g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Dessert ^(g)					
mo 08.06.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,i) , mediterranem Balkangemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)				
di 09.06.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(2,a1,i,Plize) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Tortellini ^(a1,c,g) (Ricotta-Spinat-Füllung) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , Apfelmus				
mi 10.06.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	2 kleine Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln				
do 11.06.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Überbackenes Würzfleisch ^(a1,a3,g,i) mit Reis, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾				
fr 12.06.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtjoghurt ^(g)	Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödel ^(a1,c,g) , Fruchtjoghurt ^(g)	Kasslersteak nach "Karlsbader Art" ^(2,4,6) mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)				
sa 13.06.	Deftige Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Gebratene Hähnchenbrust "naturell" mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln						
so 14.06.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Berner Pfanne ^(a1,g) (Schweinegeschnetzelt mit Crème Fraîche, Käse, Paprika und Zwiebeln) mit Eierspätzle ^(a1,c) , Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)					
mo 15.06.	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)) mit Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1,g) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln				
di 16.06.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne), Birnenkompott	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ^(2,4,5) (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit fruchtigem Birnenkompott				

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*
 - ⁱ Macadamia- oder Queenslandnüsse*
 - ^j Sellerie*
 - ^k Senf*
 - ^l Sesam*
 - ^m Schwefeldioxid & Sulfite
 - ⁿ Lupine*
 - ^o Weichtiere*
- *oder Erzeugnisse
- 🌱 vegan

Speisekarte

1. - 30. JUNI 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
mi 17.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Bolognese ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , Apfelmus	Grütwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube ^(e) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)
do 18.06.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Obst				
fr 19.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1) , Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Seelachs-Knusperfilet ^(a1,d) (Tomatenfüllung) mit Dillsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1,i) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frische Rotkohlrohkost				
sa 20.06.	Milchreis ^(g) mit heißen Kirschen	Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Sauerkohl und Kartoffelpüree ^(g)						
so 21.06.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) (Schwein) in Soße ^(a1,i) , Gartengemüse ^(a1) (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) 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 22.06.	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,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)				
di 23.06.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Fruchtojoghurt ^(g)	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl ^(a1) , holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	BIO-Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Fruchtojoghurt ^(g)				
mi 24.06.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott ⁽³⁾	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) , Kirschkompott ⁽³⁾	Schweinesülze "Hausmacher Art" ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1,g) und Maispüree ^(g)				
do 25.06.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Obst	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 26.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, frischer Gurkensalat	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6,a1) und Kartoffeln	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , frischer Gurkensalat				
sa 27.06.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln						
so 28.06.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)					
mo 29.06.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit 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 30.06.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Deftiges Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße ^(a1,i) und Bratkartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	BIO-Tortellini "Verdura" ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) und Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾				



Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)

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

