



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
sa 01.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, Steinofenbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , Spargelgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln			Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,i) (75ml)	Salatvariation mit Hüttenkäse und Traube ^(g) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)
so 02.08.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln					
mo 03.08.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Kastenweißbrot ^(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,j) , mediterranem Balkangemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(3,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)				
di 04.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,g,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(2,a1,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini (bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) , überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , Apfelmus				
mi 05.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(4,5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , Gewürzgurke ^(4,5)	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln				
do 06.08.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g,j) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofensteak "Toscana" (mit Tomate und Käse überbacken) in Zwiebel-Sahne-Soße ^(a1,g) und Reis	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾				
fr 07.08.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödel ^(a1,c,g) , Fruchtojoghurt ^(g)	Herzhafter Kasslerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)				
sa 08.08.	Deftige Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln						
so 09.08.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Geschnitzeltes "Züricher Art" ^(a1,g) mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln, Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)					
mo 10.08.	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 ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1,g) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln				
di 11.08.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne), Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
mi 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
do 13.08.	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	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
fr 14.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet (Tomatenfüllung ^(a1,d)) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, frische Rotkohlrohkost	Gratinierte Hackbällchen "Toskanische Art" ^(a1,c,g,i) in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost				
sa 15.08.	Steckrübeneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln			Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			
so 16.08.		Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,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)					



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	^(b) Krebstiere*	⁽ⁱ⁾ Senf*
⁽³⁾ Farbstoff	^(c) Eier*	^(k) Sesam*
⁽⁴⁾ Konservierungsmittel	^(d) Fisch*	^(l) Schwefeldioxid & Sulfite
⁽⁵⁾ mit Süßungsmittel	^(e) Erdnüsse*	^(m) Lupine*
⁽⁶⁾ mit Phosphat	^(f) Sojabohnen*	⁽ⁿ⁾ Weichtiere*
⁽⁷⁾ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	^(g) 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. - 31. AUGUST 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			
mo 17.08.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) in Soße ^(a1) und Reis, Pudding ^(g)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	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 Hirenkäse und Traube ⁽⁹⁾ (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml)
di 18.08.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtjoghurt ^(g)	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 Dillsoße ^(a1,g) und  -Vollkornreis (fairtrade)				
mi 19.08.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Obst	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl ^(a1) , hol- ländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Veggie-Currywurstgulasch ^(a1,f) (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(2,a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Obst 				
do 20.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, Obst				
fr 21.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Pudding ^(g)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Pudding ^(g)	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6,a1) und Kartoffeln	Ravioli ^(a1,c,g) (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße ^(a1,g) , Pudding ^(g)				
sa 22.08.	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 23.08.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)					
mo 24.08.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) 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	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) , Obst 	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
di 25.08.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel) 	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) "Königsberger Art" und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,d,g,j) und Dampfkartoffeln	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾				
mi 26.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,g) und Bratkartoffeln ^(a1) , Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis				
do 27.08.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Rib-Steak "Smoky Barbecue" ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾ (warm)				
fr 28.08.	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,i) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Schoko-Pudding ^(g)				
sa 29.08.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,j)	Gebratene Hähnchenbrust "naturell" mit einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ , Soße ^(a1) und Kartoffeln						
so 30.08.		Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Vanillequark ^(g)	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödel ^(a1,c,g) , Vanillequark ^(3,g)					
mo 31.08.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)				

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.



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

