



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, 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
					Premiumsalat			
do 01.10.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Überbackenes Würzfleisch ^(a1,a3,g,i,l) mit Reis, Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾	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 ^(g) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75ml)
fr 02.10.	Linsensuppe ⁽⁶⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Kasslersteak nach "Karlsbader Art" ^(2,4,6) (Pfirsich mit Käse überbacken) und Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)				
sa 03.10.	Deftige Kartoffelsuppe ⁽⁶⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)		Rindergeschnetzeltes "Schwarzwälder Art" ^(2,a1,l) (Rotwein, Sauerkirschen und Waldpilze) mit Knödel ^(a1,c,g) , Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)					
so 04.10.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	"Berner Pfanne" ^(a1,g) (Schweinegeschnetzeltes mit Crème Fraîche, Käse, Paprika und Zwiebeln) mit Eierspätzle ^(a1,c)					
mo 05.10.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	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,j) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln				
di 06.10.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ^(2,4,5) (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g) (kalt)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
mi 07.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	"Tex-Mex" - Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^(a1) (Schweinehackfleisch, Paprika, Mais) 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				
do 08.10.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) (gebratene Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)), Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Couscous ^(a1,g) , Obst				
fr 09.10.	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) (gef. mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1,j) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost 				
sa 10.10.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2)	Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln						
so 11.10.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) (Schwein) in Soße ^(a1,j) , Gartengemüse ^(a1) (Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl) 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 12.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit 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)	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
di 13.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Obst	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	 -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomatensoße ^(a1) , Obst				
mi 14.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Kirschsoße ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , frischer Gurkensalat	Schweinesülze "Hausmacher Art" ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(a1)	Rote Bete-Stick ^(a1,g) mit Currysoße ^(a1,g) und Maispüree ^(g) , frischer Gurkensalat 				
do 15.10.	Linsensuppe ⁽⁶⁾ mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , 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 16.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis	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) , Schoko-Pudding ^(g)	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

- ^(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*

- ^(h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- ⁽ⁱ⁾ Sellerie*
- ^(j) Senf*
- ^(k) Sesam*
- ^(l) Schwefeldioxid & Sulfite
- ^(m) Lupine*
- ⁽ⁿ⁾ Weichtiere*

*oder Erzeugnisse



vegan

Enthaltene Allergene:

- ^(a1) Weizen
- ^(a2) Roggen

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			
sa 17.10.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, Brötchen ^(a1,a2,a3,g,f)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei ^(a1) (Möhren, Erbsen, Spargel) und Kartoffeln			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 ^(g) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)
so 18.10.		Kasslerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Erdbeerquark ^(g)					
mo 19.10.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(1,2,3,4,6,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 20.10.	Kürbiscreme-Suppe ^(a1,g) mit knusprigen Croutons ^(a1)	Geflügelklopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,d,g) und Dampfkartoffeln	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1) , Rote Bete ⁽⁵⁾				
mi 21.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i) , Obst	Deftiges Thüringer Rostbrätli ⁽ⁱ⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) und Bratkartoffeln ^(a1) , Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein), mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen, Mais) und Reis				
do 22.10.	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 Soße ^(a1,j) , Gemüse "Texanische Art" ^(a1) (Mais, Kidneybohnen, Paprika) und Kartoffelspalten	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾ (warm)				
fr 23.10.	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 mit Bayrisch-Kraut ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Schoko-Pudding ^(g)				
sa 24.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln						
so 25.10.		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 26.10.	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)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,i) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)				
di 27.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schweineleber-Ragout "Berliner Art" in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und  -Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus				
mi 28.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Vollkornbrot ^(a1,a2)	Knusper-Wildlachsfilet "Honig-Senf" ^(a1,d,g,j) mit Kürbis-Sahne-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , frischer Rotkohl-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus				
do 29.10.	Grüner Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ⁽ⁱ⁾ , Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) , frisches Obst				
fr 30.10.	"Gruselgulasch aus dem Hexenkessel" (Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(5,a1)), Fruchtjoghurt ^(g)	"Zauber-Curry mit Nudelwürmern" (Fruchtiges Hühnchencurry-Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)), Fruchtjoghurt ^(g)	Wildgulasch mit Waldpilzen ^(2,a1,i) , dazu Spätzle ^(a1,c)	"Geisterkugeln mit Vanillenebel" (2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g)) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
sa 31.10.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rotwurst ^(2,4,6) , Fruchtjoghurt ^(g)		Wildlachsfilet in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne ^(a1,c,d,g) , Fruchtjoghurt ^(g)		Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			

CLAUDIUS CATERING GMBH

Speisekarte

1. - 31. OKTOBER 2026



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

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE
ST 00011
EG



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.

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.