

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.

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 Premiumsalat	S2	S3	S4
so 01.11.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße[a1,j], Butterbohnen[a1,g] und Kartoffeln, Mango-Joghurt[g]	Herzhafte Kohlroulade[a1] mit Soße[a1,i] und Kartoffeln, Mango-Joghurt[g]		Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse[f,2,3,4,g] (200g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola[f,2,3,g,i] (300g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel[f,2,a1,k] (300g), dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75ml)
mo 02.11.	Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Mischbrot[a1,a2]	Würstchengulasch[f,1,2,3,4,6,7,a1,i,j] mit Nudeln[a1,c]	Paniertes Hähnchenschnitzel[a1] mit feiner Soße[a1], Fingermöhrchen[a1] und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen[a1,i] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße[a1] und Vollkornpasta[a1]				
di 03.11.	Muschelnudelsuppe[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Rostbratwurst "Nürnberger Art"[6,7,g,i,j] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln	Biergulasch "Böhmische Art"[a1,a3] mit Schweinefleisch und Knödel[a1,c,g], Schokopudding[g]	Gemüse-Nudel-Auflauf[a1,c,g] (mit Möhren, Erbsen und Mais), Schokopudding[g]				
mi 04.11.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[3,8]	Schichtkohl mit Schweinefleisch[a1] und Kartoffelpüree[g], frisches Obst	Schweinebraten in Zwiebel-Soße[a1,j], Wirsinggemüse[a1] und Kartoffeln	Bunte Nudeln[a1,c] mit Tomatensoße[a1], frisches Obst				
do 05.11.	Lasagnesuppe[a1,c,g] (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtjoghurt[g]	Würzige Hähnchenkeule mit Soße[a1], Rotkohl[7 und Kartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße[4,5,7,d,g] und Dampfkartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], Fruchtjoghurt[g]				
fr 06.11.	Kartoffelsuppe[i] mit Jagdwurstwürfel[1,2,3,4,6,7,j], Obst	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], Bio-Sauerkraut[a1,g,i] und Kartoffelpüree[g]				
sa 07.11.	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 08.11.		Zartes Hähnchengeschnetzeltes[a1] mit Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne[g]	Kasslerbraten[2,4,6] in herzhafter Soße[a1,j], Grünkohl[a1,j] und Kartoffeln, Panna-Cotta-Pudding mit Sahne[g]					
mo 09.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe[i] mit Eierstich[c,g] und Fleischklößchen[a1,c] (Schwein und Rind), Mehrkorn-Brot[a1,a2]	Feines Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] mit Kartoffeln	Pilzpfanne[2,4,6,a1,g] "Badische Art" mit Spätzle[a1,c]	Bio-Nudeln[a1] mit Broccoli-Käse-Soße[a1,g]				
di 10.11.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Obst	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe[2,4,a1] mit Gabelspaghetti[a1,c] und Tomatensoße[a1], Obst	Eisbeinfleisch[2,4,6] auf "Fasskraut" (Sauerkraut) und Erbsenpüree[g]	Asiatische Reisnudelpfanne[a1,c,i] mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße[5,a1,f,i], Obst				
11.11.	Quarkkeulchen[a1,c,g] mit winterlichem Bratapfelkompott[3 (warm), Berliner[a1,c,g]	Schweinegulasch[a1] mit Leipziger Allerlei[a1] und Kartoffelpüree[g], Berliner[a1,c,g]	Deftige Wirsingkohlroulade[a1,g,j] (Schweinefleischfüllung) in Pflaumen-Specksoße[2,4,6,a1,l] und Kartoffeln, Berliner[a1,c,g]	Veganes Chili sin Carne[a1] (Kidneybohnen, Tomatenwürfel, Mais) und Bio-Vollkornreis (fairtrade), Berliner[a1,c,g]				
do 12.11.	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch[2,4,6,i], hausgemachter Puddingcreme[g] Birne-Zimt	Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki)[a1,d,g,j] mit Petersiliensoße[a1,g] und Reis, hausgemachte Puddingcreme[g] Birne-Zimt	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße[a1,g] und Farfalle[a1,c]	Grüne Tortellini[a1,c,g] (Gemüsefüllung) und Käsesoße[a1,g], hausgemachte Puddingcreme[g] Birne-Zimt				
fr 13.11.	Fadennudelsuppe[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage, Roggenvollkornbrot[a1,a2]	Schweinebraten mit Soße[a1,j], grünen Bohnen[a1] und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet[a1,d] mit Dill-Soße[a1,g] und Salzkartoffeln	Grießbrei[3,a1,g] mit Vanillegeschmack und Erdbeeren[3 (warm)				
sa 14.11.	Winterlicher Kartoffeleintopf[2,4,6,a1] mit Rosenkohl, Maronen und Speck, Steinofenbrot[a1,a2] NEU	Gefüllte würzige Paprikaschote[a1,c,i] (Schweinehackfleisch) mit Bratensoße[a1] und Kartoffeln			Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
so 15.11.		Deftiges Herz-Nieren-Ragout[3,5,a1,i] mit Kartoffelpüree[g], Fruchtjoghurt[g]	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße[a1,a3,j], Bayerisch Kraut[a1] und Kartoffeln, Fruchtjoghurt[g]					
mo 16.11.	Eierstichsuppe[a1,c,g,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Brötchen[a1,a2,a3,f,g]	Currywurstgulasch[1,2,3,4,6,a1,i,j] mit Tomatensoße und Kartoffelpüree[g]	Paniertes Schweineschnitzel[a1,c] mit Soße[a1,j], Karotten "Rustica"[a1] und Kartoffeln	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade)[a1,g] und Vanillesoße[3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)				
					Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			
					4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €

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 Büfetts 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!



Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,85 €.

Zu- und Abbestellungen einen Werktag vorher bis 12.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!



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

*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 Premiumsalat	S2	S3	S4
di 17.11.	Eierkuchen(a1,c,g mit Apfelmus	Jägerschmaus(a1 (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti(a1,c, Apfelmus	Deftiger Knacker(1,2,4,j auf Sauerkraut und Kartoffelpüree(g	Bunte Schupfnudelpfanne(a1,c (Zucchini, Möhren, Erbsen) und Rahmsoße(a1,g, Apfelmus	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 Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola(2,3,g,l (300g), dazu Joghurt-Dressing(c,g,i,j (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel(2,a1,k (300g), dazu Joghurt-Dressing(c,g,i,j (75ml)
mi 18.11.	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)	Rote Linsen-Bolognese(a1,i mit Couscous(a1,g, frisches Obst	4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
do 19.11.	Schokoladenpudding-Suppe(g mit knusprigem Zwieback(a1,a3,g,f	Hörnchenpasta(a1,c mit Geflügelbolognese(a1, Fruchtjoghurt(g	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons(a1,g und Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel(a1,a4,c,g (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße(a1 und Kartoffeln				
fr 20.11.	Grüne Bohnensuppe(a1 mit Rindfleisch, frischer Rotkohl-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen(a1,d mit Kräutersoße(a1,g und Püree(g, frischer Rotkohl-Rohkost	"Schlemmerschnitzel" (Schweineschnitzel in holländischer Soße(a1,c,g,i mit Tomaten und Käse(g überbacken) und Rösti	BIO-Blumenkohl in Soße(a1,g,i mit Salzkartoffeln, frischer Rotkohl-Rohkost				
sa 21.11.	Nudelsuppe(a1,c,i mit Geflügelfleisch und Gemüse, Steinofenbrot(a1,a2	Schweinebraten mit Soße(a1,j, Spargelgemüse(a1 und Salzkartoffeln						
so 22.11.		Schinken-Rührei(2,4,c,g mit Spinat(a1,g und Kartoffeln, Wackel-Pudding(3	Klassisches Schweineschnitzel(a1,c mit Soße(a1,j, Mischgemüse(a1 und Kartoffeln, Wackel-Pudding(3					
mo 23.11.	Geflügelfleischklößchensuppe(a1,c,i,j mit Vollkornnudeln(a1 und Gemüse, Mischbrot(a1,a2	Spirelli(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Geflügeljagdwurstwürfel(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,a3,g,i (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)				
di 24.11.	Milchreis(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Hackrolle(a1,c,i mit Soße(a1,j, Mischgemüse(a1 und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch(2,a1,l mit Pilzen, Rotkohl(7 und klassischen Kartoffelklößen	Tortellini(a1,c,g (Ricotta-Spinat-Füllung) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße(a1, Apfelmus				
mi 25.11.	Reissuppe(i mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenvollkornbrot(a1,a2	Gehacktesstippe(4,5,a1 mit Kartoffelpüree(g und Gewürzgurke(7	2 kleine Schweineschnitzel(a1,c mit Letscho(a1 und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern(a1,c,g,i mit Sauce-Hollandaise(a1,c,g,i und Kartoffeln				
do 26.11.	Soljanka "Ukrainische Art"(1,2,3,4,6,7,a1,j mit Geflügelwurst, Brötchen(a1,a2,a3,f,g	Königsberger Klopse(a1,c mit Soße(a1,g und Kartoffeln, Rote Bete(5	Ofensteak "Toscana"(g (mit Tomate und Käse überbacken) in Zwiebel-Sahne-Soße(a1,g und Reis	Bunte Pasta(a1,c mit BIO-Broccoli-Soße(a1,g,i, Rote Bete(5				
fr 27.11.	Linsensuppe(i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtjoghurt(g	Backfisch(a1,d mit Senfsoße(a1,j und Kartoffelpüree(g	Kasslersteak nach "Karlsbader Art"(2,4,6 (mit Pfirsich und Käse überbacken) mit Soße(a1,i, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark(g mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt(g				
sa 28.11.	Deftige Erbsensuppe(i mit Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse(a1, Soße(a1 und Kartoffeln						
so 29.11.	1. Advent	Boulette (Geflügel)(a1,c,i,j mit Soße(a1,j, gelben Bohnen(a1 und Kartoffeln, Grießpudding mit Sahne(a1,g	Winterliches Geschnetzeltes(a1,g (Hähnchen) in Wacholdersoße(a1 mit Waldpilzen(a1 und Rosmarinkartoffeln, Grießpudding mit Sahne(a1,g NEU					
mo 30.11.	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 BIO-Spinat(a1,i und Salzkartoffeln				

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

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

CLAUDIUS CATERING GMBH

Speisekarte

1. - 30. NOVEMBER 2026



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

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00011 EG

Bio Gemeinschaftsverpflegung

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

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl. MwSt.
Es gelten die AGB's der Claudius Catering GmbH, diese liegen in der Geschäftstelle zur Kenntnisnahme aus.

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.