

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
di 01.12.	Würzige Gyrossuppe[a1,g] (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saure Sahne), Fruchtjoghurt[g]	Geflügelfleischklößchen[a1] in fruchtiger Tomatensoße[a1] und Nudeln[a1,c], Fruchtjoghurt[g]	Gebratene Forelle[a1,d] mit buntem Kartoffelsalat[5] (warm)	Kaiserschmarrn[a1,c,g] (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing[e,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse[f,1,2,3,4,g] (200g), dazu Joghurt-Dressing[e,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube[g] (300g), dazu Joghurt-Dressing[e,g,i,j] (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing[e,g,i,j] (75ml)
mi 02.12.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne[a1,i] 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				
do 03.12.	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasslersuppenfleisch[2,4,6,i], Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel[a1] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück[1,2,3,4,6,7,c,i,j] mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen, dazu Gewürzgurke[4]	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln[a1,c] mit vegetarischer Bolognese[a1,a3,f,i], Paprika und Crème Fraîche[g]), Obst				
fr 04.12.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage[5,a1], frischer Rotkohlrohkost	Backfischfilet[a1,d] (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße[a1,g,j] und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost	Gratinierte Hackbällchen "Toskanische Art"[a1,c,g,i] in Tomatensoße und Zitronenkartoffeln[g]	Vollkorn-Pasta[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], frischer Rotkohlrohkost				
sa 05.12.	Milchreis[g] mit heißen Kirschen[3]	Geflügelröster[2,6,7,i] mit Soße[a1,i], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln						
so 06.12.	2. Advent	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]					
mo 07.12.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art"[i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,7,i,j], Nikolaus[g]	Bauerngulasch[1,2,3,4,6,7,a1,j] (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree[g], Nikolaus[g]	Gefüllte Paprikaschote[a1,c,i] in Soße[a1] und Reis, Nikolaus[g]	Blumenkohlröschen in holländischer Soße[a1,c,g,i] mit Kartoffeln, Nikolaus[g]				
di 08.12.	Linsensuppe[i] mit Rauchfleisch[2,4,6], Fruchtjoghurt[g]	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel[a1,c] mit Blumenkohl[a1], holländischer Soße[a1,c,g,i] und Kartoffeln	Veggi-Currywurstgulasch[a1] (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße[a1] und Kartoffelpüree[g], frischer Gurkensalat				
mi 09.12.	Grießbrei[a1,g] mit heißen Kirschen[3]	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] und Nudeln[a1,c], Obst	Schweinesülze "Hausmacher Art"[1,2,4,6,7,i,j] mit Remoulade[5,c,g] und Röstkartoffeln[a1]	Möhren-Sesam-Stick[a1,k] mit Dillsoße[a1,g] und BIO-Vollkornreis (fairtrade)				
do 10.12.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, 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 11.12.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, Schoko-Pudding[g]	Knusper-Wildlachsfilet "Honig-Senf"[a1,d,g,j] mit Kräutersoße[a1,g] und Reis, Schoko-Pudding[g]	Herzhafter Burgunderbraten[2,4,6,l] mit Soße[a1,l], Speckrosenkohl[2,4,6,a1] und Kartoffeln	Ravioli[a1,c,g] (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße[a1,g], Schoko-Pudding[g]				
sa 12.12.	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 13.12.	3. Advent	Kasslerbraten[2,4,6] mit würziger Soße[a1,j], Wirsinggemüse[a1] und Kartoffeln, Erdbeerquark[g]	Rindergulasch[a1] mit Rotkohl[7] und Kartoffeln, Erdbeerquark[g]					
mo 14.12.	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	Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich			
di 15.12.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe[a1] mit Ingwer, Dinkel-Vollkorn-Brot[a1,a5]	Geflügelklopse[a1] mit Kapern-Soße[a1,g] und Kartoffeln, Rote Bete[5]	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße[5,7,d,g,j] und Dampfkartoffeln	BIO-Tortellini "Verdura"[a1,g] (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße[a1,g], Rote Bete[5]				
mi 16.12.	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]	Vegetarisches Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis	Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)			

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,85 €.

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

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!





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

CLAUDIUS CATERING GMBH

Speisekarte

1. - 31. DEZEMBER 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 Premiumsalat	S2	S3	S4
do 17.12.	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,j und Kartoffeln	Pancakes "American Style"(a1,c,g mit weihnachtlichem Bratapfelkompott(3	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing(f,g,i,j (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse(f,2,3,4,g (200g), dazu Joghurt-Dressing(f,g,i,j (75ml)	Salatvariation mit Hirtenkäse und Traube(g (300g), dazu Joghurt-Dressing(f,g,i,j (75ml)	Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet und Paprika (300g), dazu Joghurt-Dressing(f,g,i,j (75ml)
					4,00 €	4,00 €	4,50 €	4,50 €
fr 18.12.	Sternchennudelsuppe(a1,c,i mit Rindfleisch, Mischbrot(a1,a2	Seelachs-Knusperfilet(a1,d (Tomatenfüllung) mit Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Kartoffelpüree(g	Gebratenes Rippchen (vom Schwein) mit Soße(a1,j, Bayrisch-Kraut(a1 und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe(i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Mischbrot(a1,a2				
sa 19.12.	Gelber Bohneneintopf(a1 mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, Fruchtjoghurt(g	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne(i, Soße(a1 und Kartoffeln, Fruchtjoghurt(g						
so 20.12.	4. Advent	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 21.12.	Vollkornnudelsuppe(a1,i mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch, 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				
di 22.12.	Milchreis(g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel(a1,c mit Soße(a1,j, Erbsengemüse(a1 und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber(a1 in feiner Apfel-Zwiebelsoße(a1,j und Kartoffelpüree(g, Schlesische Gurkenhappen(3,j	Süßkartoffelcurry(a1 und BIO-Vollkornreis (fairtrade), Apfelmus				
mi 23.12.	Nudelsuppe(a1,c,g,i mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch), Vollkornbrot(a1,a2	Lachs in Tomaten-Sahne-Soße(a1,d,g NEU mit Kartoffelpüree(g, Rotkohl-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße(a1, Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)(a1 und Kartoffeln	Eierkuchen(a1,c,g mit heißer Erdbeersoße(3				
do 24.12.	Weihnachtseintopf(5,a1,c,g,i,j mit Gemüse, Nudeln, Eierstich und Geflügelfleischklößchen, Nachtisch(g	1 Paar Wiener Würstchen(2,4,6,i,j mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat(2,4,5,6,j (warm), Nachtisch(g	**Heiliger Abend**	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!				
fr 25.12.	**1. Weihnachtsfeiertag**	Festtags-Gulasch(a1 "halb & halb" mit Speckbohnen(2,4,6,g und Rosmarinkartoffeln, Dessert(g	Sauerbraten in Soße(a1 mit Apfelrotkohl(7 und Kartoffelklößen, Dessert(g					
sa 26.12.	**2. Weihnachtsfeiertag**	Hirschgulasch in Preiselbeersoße(a1 mit Butterknöpfle(a1,g, Nuss-Nougat-Pudding(g,h2	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße(a1 mit Grünkohl(a1,j und Kartoffelklößen, Nuss-Nougat-Pudding(g,h2					
so 27.12.		Putengeschnetzeltes(a1,i mit feinem Gemüse und Farfalle(a1, Mango-Joghurt(g	Herzhafte Kohlroulade(a1 mit Soße(a1,j und Kartoffeln, Mango-Joghurt(g					
mo 28.12.	Reissuppe(i mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Pudding(g	Würstchengulasch(1,2,3,4,6,7,a1,i,j mit Nudeln(a1,c	Paniertes Hähnchenschnitzel(a1 mit feiner Soße(a1, Fingermöhrchen(a1 und Kartoffeln					
di 29.12.	Muschelnudelsuppe(a1,c,i mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot(a1,a2	Rostbratwurst "Nürnberger Art"(6,7,g,i,j mit Soße(a1,j, Sauerkraut und Kartoffeln	Paprikagulasch(a1 "Halb&Halb" (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmische Knödel(a1,c,g, Bohnensalat					
mi 30.12.	Hefeklöße(a1,c,g mit Heidelbeersoße(3,8	"Rouladentopf"(2,4,5,6,7,a1,j (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree(g, frischer Weißkohl-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste(i in Soße(a1,j, Kaisergemüse (naturell) und Salzkartoffeln					
do 31.12.	Lasagnesuppe(a1,c,g (Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln), Fruchtjoghurt(g	Hackrolle(a1,c,i mit Soße(a1,j, Rotkohl(7 und Kartoffeln	Hausgemachter Heringssalat(2,3,4,5,6,7,c,d,g,i mit Wurstwürfel, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken und Brötchen(a1 (kalt)	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!				

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

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

DE ST 00011 EG

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.