



Ambulante Pflege und Betreuungsleistungen  
in und um Bitterfeld-Wolfen

Telefonisch erreichbar: **03493 3154766**  
Mehr Infos unter: **www.auxilium-sozial.de**

*Zeit für Lebensfreude!*



### Bestellungen und Abbestellungen

Bestellungen wochentags am Vortag bis 24:00 Uhr,  
per App oder Online.

Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr möglich.  
Persönlich sind unsere Mitarbeiter in der Bestellannahme  
wochentags von 06:30 – 14:30 Uhr für Sie da.  
Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten. Reklamationen nur am Liefertag!  
Lieferung in Assiette / Thermopott bleibt vorbehalten.

Telefon-Nr.: 03493 / 51 67 9 - 0  
Mail: [bestellung@regio-menue.de](mailto:bestellung@regio-menue.de)

### Unsere neue Produktionsstätte in Bitterfeld

Ab Januar 2024 produzieren wir unsere Speisen in unserer neuen  
Großküche im Areal D des Chemieparks Bitterfeld-Wolfen.

AUSGEWOGEN · REGIONAL · FRISCH



*Täglich im Einsatz  
für unsere Kunden.*

	Menü A Mo – Fr 4,90 € *	Menü B Mo – Fr 5,50 € *	Menü C Mo – Fr 5,95 € *	Menü V - Vegetarisch Mo – Fr 5,90 € *
<b>fr*</b> <b>01.03.</b>	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Seelachs-Knuserfilet mit Tomatenfüllung <sup>(a1,d,g)</sup> , dazu Dill-Senf-Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Schmackhaftes Bauernfrühstück <sup>(c)</sup> mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,i,j)</sup> , dazu Gewürzgurke <sup>(7)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
<b>sa*</b> <b>02.03.</b>	Steckrübeneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup> 5,90 €	Hackbraten <sup>(6,a1,c,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 6,50 €		Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Kirschen 6,90 €
<b>so</b> <b>03.03.</b>		Knacker <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Grünkohl <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> 6,50 €	Schaschlikpfanne mit Letscho <sup>(2,4,a1,i)</sup> und Reis, dazu Pudding <sup>(g)</sup> 6,95 €	Blumenkohlrischen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Kartoffeln, dazu Pudding <sup>(g)</sup> 6,90 €
<b>mo</b> <b>04.03.</b>	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,i,j)</sup>	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> , Blumenkohl und Kartoffeln	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry <sup>(a1,g)</sup> mit -Quinoa (Inkareis)
<b>di</b> <b>05.03.</b>	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktes Klößchen <sup>(a1,c,i)</sup> mit Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Rostbratwürste "Nürnberger Art" <sup>(1,2,4,6,g,i,j)</sup> auf Weinsauerkraut <sup>(i,l)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Milchnudeln <sup>(a1,c,g)</sup> mit -Apfelmus
<b>mi</b> <b>06.03.</b>	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	Hausmacher Schweinesülze <sup>(1,2,4,6,i,j)</sup> mit Remoulade <sup>(5,c,g)</sup> und Röstkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup>	Karottenbratling <sup>(a1,c,i,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn)
<b>do</b> <b>07.03.</b>	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Gurkensalat	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Fleischkäse <sup>(1,2,4,6,g,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Asia-Gemüsepfanne <sup>(a1,i)</sup> süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn), dazu Gurkensalat
<b>fr</b> <b>08.03.</b>	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Obst	Burgunderbraten <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Speckrosenkohl <sup>(2,4,6)</sup> und Kartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(a1,c,g,h1)</sup> , dazu Obst
<b>sa*</b> <b>09.03.</b>	Käsesuppe <sup>(a1,g)</sup> "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 5,90 €	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 6,50 €		Eierragout <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffeln, dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 6,90 €
<b>so*</b> <b>10.03.</b>		Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Wirsinggemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 6,50 €	Rindergulasch <sup>(a1)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln 6,95 €	Vegetarische Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Eierstich und Gemüseinlage, dazu Pudding <sup>(g)</sup> 6,90 €
<b>mo</b> <b>11.03.</b>	Tomatensuppe mit Eibly <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Ei-Patty <sup>(c,g,i)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln, dazu Obst	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" <sup>(2,4,6,a1,c,g)</sup> mit Bohnengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst
<b>di</b> <b>12.03.</b>	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(g)</sup>	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße <sup>(5,d,g)</sup> mit Dampfkartoffeln	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup>
<b>mi</b> <b>13.03.</b>	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,Dinkel)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons <sup>(a1,a3,g)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,4,6)</sup>	-Tortellini "Verdura" <sup>(a1)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
<b>do</b> <b>14.03.</b>	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Quarkspeise <sup>(g)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu Quarkspeise <sup>(g)</sup>	Rib-Steak "Smoky Barbecue" <sup>(2,a1,a3,j)</sup> (Schweinehacksteak) mit Rahmporree <sup>(a1,g)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
<b>fr</b> <b>15.03.</b>	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,Dinkel)</sup>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rotkohl-Rohkost	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,i)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost
<b>sa*</b> <b>16.03.</b>	Gelber Bohneneintopf <sup>(a1)</sup> mit Kartoffel- und Rindfleischinlage, dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 5,90 €	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 6,50 €		Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißen Kirschen <sup>(g)</sup> 6,90 €

### Kaltgerichte je 5,50 EUR

<b>Montag</b>	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(3,4)</sup> "Essig & Öl" und Garnitur
<b>Dienstag</b>	Hot-Dog- Wrap <sup>(a1,j,2,4,6,7)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce
<b>Mittwoch</b>	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Pfirsich- Mango- Soße <sup>(a1)</sup>
<b>Donnerstag</b>	Chicken Nuggets <sup>(6,a1,i)</sup> auf Nudelsalat <sup>(5,a1,c,g,j)</sup> "Essig & Öl", Garnitur
<b>Freitag</b>	Geflügeldöner <sup>(2,7,a1,g,i,k)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln

### Salate je 5,10 EUR

<b>Salat 1</b>	Salatvariation mit Hähnchen <sup>(e,2,4,6)</sup> (300 g), dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)
<b>Salat 2</b>	Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben <sup>(g)</sup> (300 g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g)</sup> (75 ml)



**Kennen Sie schon unsere Web-Bestell-App?**

Damit können Sie über das Smartphone oder Tablet Ihre Bestellungen vornehmen. Der Clou dabei ist: Sie installieren keine App aus dem Store. Mit nur wenigen Klicks können Sie unsere Web-Bestell-App wie eine ganz gewöhnliche App auf Smartphone oder Tablet einrichten.

Rufen Sie unsere Web-Bestell-App auf Ihrem Mobilgerät mit Hilfe des QR-Codes auf und folgen Sie den Anweisungen.

(Bitte beachten Sie, dass aufgrund der vor kurzem erfolgten Umfirmierung unsere Bestell-App noch unter der alten Adresse erreichbar ist.)



So erkennen Sie unsere **BIO**-Kennzeichnung: Wo **BIO** drauf steht, ist auch **BIO** drin! Mit der **BIO**-Komponente, die mit dem **BIO**-Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

**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 hinzugefügt worden. Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Telefon-Nr: 03493 / 51 67 9 - 0  
Mail: [bestellung@regio-menue.de](mailto:bestellung@regio-menue.de)

	<b>Menü A</b> Mo – Fr 4,90 € *	<b>Menü B</b> Mo – Fr 5,50 € *	<b>Menü C</b> Mo – Fr 5,95 € *	<b>Menü V - Vegetarisch</b> Mo – Fr 5,90 € *
<b>so*</b> <b>17.03.</b>		Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup> 6,50 €	Gebratene Hähnchenbrust "naturell" auf einer Gemüse-Pfanne <sup>(l)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup> 6,95 €	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup> 6,90 €
<b>mo</b> <b>18.03.</b>	Reissuppe <sup>(l)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6)</sup>	Schlachteplatte <sup>(1,2,4,6,j)</sup> (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut <sup>(l)</sup> mit Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella" <sup>(g)</sup> mit cremiger Tomaten-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>di</b> <b>19.03.</b>	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> , Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry <sup>(a1,g,i)</sup> mit  -Reis, dazu Apfelmus
<b>mi</b> <b>20.03.</b>	Möhren-Kohlrabi-Eintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, Joghurt <sup>(g)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel <sup>(5)</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Joghurt <sup>(g)</sup>	Paniertes Schweinekotelett <sup>(a1)</sup> mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln	2 Germknödel mit Kirschfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(g)</sup>
<b>do</b> <b>21.03.</b>	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler <sup>(2,4,6)</sup> und Suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust "natur" mit Mischgemüse <sup>(a1)</sup> , Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet <sup>(d)</sup> auf Gemüsebett <sup>(f)</sup> mit Meerrettich-Sahnesoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Kartoffeln	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,g,i)</sup>
<b>fr</b> <b>22.03.</b>	Kesseltulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> und Brötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Fruchtiges Hühnchencurry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	Wildgulasch mit Rotweinsauce <sup>(a1,i)</sup> und Waldpilzen, dazu Spätzle <sup>(a1,c)</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott
<b>sa*</b> <b>23.03.</b>	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler <sup>(2,4,6)</sup> und Obst 5,90 €	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> Kartoffeln, dazu Obst 6,50 €		Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst 6,90 €
<b>so*</b> <b>24.03.</b>		Schweine- Kräuterbraten "Thüringer Art" <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Butterbohnen <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln 6,50 €	Krautroulade <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, Joghurt <sup>(g)</sup> 6,95 €	Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit einer bunten Gemüseeinlage, dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 6,90 €
<b>mo</b> <b>25.03.</b>	Nudelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Osterei <sup>(c)</sup> 	Bauerngulasch <sup>(1,2,4,6,a1,i)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Osterei <sup>(c)</sup> 	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art" <sup>(a1,c)</sup> mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelspalten, dazu Osterei <sup>(c)</sup> 	Vegane "Chicken" Pops <sup>(a1,a3,i)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> 
<b>di</b> <b>26.03.</b>	Soljanka "Ukrainische Art" <sup>(2,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen <sup>(a1,a3)</sup>	Rostbratwurst <sup>(6,a1)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Sauerkraut <sup>(l)</sup> und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" <sup>(a1)</sup> (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> und Bohnensalat	Nudel-Spinat-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> , zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
<b>mi</b> <b>27.03.</b>	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersauce <sup>(g)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> ,	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße <sup>(a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Kichererbsen-Gemüse-Curry <sup>(a1,g)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup>
<b>do</b> <b>28.03.</b>	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bauernroulade <sup>(a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Paniertes Schlankwelsfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	 -Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
<b>fr*</b> <b>29.03.</b>		Backfischfilet <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(3,c,g)</sup> (kalt) und Kartoffeln 6,50 €	Rindfleisch in Meerrettichsoße <sup>(2,a1,g,i)</sup> mit Kartoffelklößen 6,95 €	Bunte Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce <sup>(a1,g)</sup> , dazu Joghurt <sup>(g)</sup> 6,90 €
<b>sa*</b> <b>30.03.</b>	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch und Joghurt <sup>(g)</sup> 5,90 €	Gehacktesklößchen (Schwein) <sup>(a1,c,i)</sup> mit Pfeffersoße <sup>(a1,i)</sup> , Rosenkohl und Kartoffeln 6,50 €	<b>Wir wünschen frohe Ostern!</b> 	
<b>so*</b> <b>31.03.</b>		Gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 6,50 €	Festtags- Rinderroulade <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Rotwein-Soße <sup>(a1,i)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln 6,95 €	Vegetarische Paprikaschote <sup>(2,a1,c,i)</sup> (gefüllt mit Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 6,90 €

Bestellungen für's Wochenende sind bis Mittwoch 14 Uhr möglich!



Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 31. März 2024

# Speisekarte

Nutzen Sie die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter [www.bestellung-regio-menue.de](http://www.bestellung-regio-menue.de) (Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

**Bestellungen und Abbestellungen**

**Bestellungen** wochentags am Vortag bis 24:00 Uhr, per App oder Online.

**Abbestellungen** sind am Liefertag bis 7:30 Uhr möglich.

Persönlich sind unsere Mitarbeiter in der Bestellannahme wochentags von 06:30 – 14:30 Uhr für Sie da.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten. Reklamationen nur am Liefertag! Lieferung in Assiette / Thermopott bleibt vorbehalten.

RegioMenü GmbH  
Chloratstraße 1  
06749 Bitterfeld-Wolfen



Telefon 03493 / 51 67 9 - 0  
Fax 03493 / 51 67 9 - 10  
Mail [kontakt@regio-menue.de](mailto:kontakt@regio-menue.de)  
Web [www.regio-menue.de](http://www.regio-menue.de)



**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln | **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\*,  vegan \* = oder Erzeugnisse **\*Bestellfrist spätestens Mittwoch 14:00 Uhr / Bestellfrist für Wochenfeiertage abweichend**