



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

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 € *
mi 01.05.		Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Kartoffelpüree ^(g) und Fruchtojoghurt ^(g) 6,50 €	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln 6,95 €	Vegetarische Gemüsefrikadelle ^(a1) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) 6,90 €
do 02.05.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppenemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille-Pudding ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Vanille-Pudding ^(g)	Weißwurst "Schlesische Art" ^(1,2,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ^(j) und Kartoffelpüree ^(g)	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^(a1) und Vanille-Pudding ^(g)
fr 03.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Obst	Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit 🍏-Apfelmus
sa* 04.05.	Lauchcreme- Käse-Suppe ^(a1,g) mit Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Joghurt ^(g) 5,90 €	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln 6,50 €		Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln und Joghurt ^(g) 6,90 €
so* 05.05.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,50 €	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 6,95 €	Vegetarische Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vanillepudding ^(g) 6,90 €
mo 06.05.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,4,6,a1,c,g) mit Bohnengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und Obst 🌱
di 07.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g)	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,7,a1,c,d,g,j) mit Dampfkartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)
mi 08.05.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Thüringer Rostbrätli ^(j) mit Zwiebelsoße ^(a1) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾	🍷-Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
do 09.05.		Hähnchengulasch ^(a1) mit Spätzle ^(a1,c) , dazu Apfelkompott 6,50 €	Rib-Steak "Smoky Barbecue" ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak), Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Apfelkompott 6,90 €
fr 10.05.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^(g)
sa* 11.05.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(2,4,6,7,j) und Obst 5,90 €	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 6,50 €		Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ^(3,g) 6,90 €
so* 12.05.		Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g) 6,50 €	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,95 €	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,90 €
mo 13.05.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,7,j) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 14.05.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Spargelgemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und 🍷-Reis, dazu Apfelmus
mi 15.05.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Weißkohlröhkost mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohlröhkost mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) , Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g)
do 16.05.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6)	Gebratene Hähnchenbrust "natur" mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) "Florentiner Art" in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i)

Kaltgerichte je 5,50 EUR

Montag Gebratene Boulette ^(a1,c,g,j) mit Kartoffelsalat ^(3,4,i) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Mittwoch "Süßes Allerlei" aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna- Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag Gebratene Currywurst ^(2,4,6,i,j) mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl" und Garnitur
Freitag Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^(g)

Salate je 5,10 EUR

Salat 1 Salatvariation mit Hähnchen ^(e,2,4,6) (300 g), dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)
Salat 2 Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben ^(g) (300 g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g) (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.

	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 € *
fr 17.05.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Erdbeerkompott	Putengeschnitzeltes ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Erdbeerkompott	Wildgulasch mit Rotweinsauce ^(a1,i) , Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
sa* 18.05.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) , dazu Obst 5,90 €	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, Obst 6,50 €		Kräuterquark ^(g) mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst 6,90 €
so* 19.05.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln 6,50 €	Krautroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,95 €	Vegetarische Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit einer bunten Gemüseeinlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,90 €
mo 20.05.		Gulasch "Halb & Halb" (Schwein und Rind) ^(a1,g) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 6,50 €	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art" ^(a1,c) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1) 6,90 €
di 21.05.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst ^(6,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Biergulasch "Böhmische Art" ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillepudding mit Sahnehaube ^(g)	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g)
mi 22.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersauce	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	Gebratene Schweineleber in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	Chinapfanne ^(a1,i) mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) und Couscous ^(a1) , dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost
do 23.05.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 24.05.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Jumbofischstäbchen ^(a1,c,d,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Kartoffelklößen	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa* 25.05.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst 5,90 €	Gehacktes Klößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Rosenkohl und Kartoffeln 6,50 €		Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesauce ^(g) 6,90 €
so* 26.05.		Hähnchengeschnitzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,50 €	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln 6,95 €	Vegetarische Kohlroulade ^(a1,c,f,Dinkel) (gefüllt mit Soja- und Weizen-eiweiß) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Schoko-Pudding ^(g) 6,90 €
mo 27.05.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i) und Reis
di 28.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und Weißkohl-Rohkost	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Rohkost	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf "Fasskraut" (Sauerkraut ⁽ⁱ⁾) und Erbsenpüree ^(g)	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Rohkost
mi 29.05.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^(g)	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Specksoße ^(4,a1,i) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
do 30.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, Obst	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art", Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesauce ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) und Käsesauce ^(a1,g) , dazu Obst
fr 31.05.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Pfirsichkompott	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,d,g) mit Dampfkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanilleschmack und Pfirsichkompott



Telefon-Nr: 03493 / 51 67 9 - 0
Mail: bestellung@regio-menue.de

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



Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 31. Mai 2024

Speisekarte

Nutzen Sie die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter 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
Web www.regio-menue.de



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

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**