



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.
Abbestellungen für das Wochenende sind bis Freitag 14:00 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 / Thermoport bleibt vorbehalten.

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

Haben Sie Lust auf berufliche Veränderung?

Dann sind wir ihr richtiger Ansprechpartner!

Wir stellen ein (m/w/d):

Auslieferungsfahrer | Servicepersonal | Köche

Senden Sie Ihre Bewerbung unkompliziert an:
bewerbung@regio-menue.de

AUSGEWOGEN · REGIONAL · FRISCH



Taglich im Einsatz für unsere Kunden.

BITTE BEACHTEN SIE!

Vom 23.12. bis 31.12.2024 gibt es keine Kaltgerichte und Salate!

Kaltgerichte je 5,50 EUR

Montag Gebratene Currywurst ^(2,4,6,i,j) mit Curry- Ketchup ⁽⁷⁾ , dazu Kartoffelsalat ^(4,j) mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag Ei-Baguette ^(a1) mit Eischeiben ^(c) , Senfbutter ^(g,i) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾
Mittwoch "Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark- Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag Baguette ^(a1) "Sloppy Joe" ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch, Paprika und süß- sauren Gurken ^(4,5)
Freitag „Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,g,i,k) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln

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 Mozzarella und Rucola ^(g) (300 g), dazu Balsamico-Dressing ^(2,3,i) (75 ml)



	Menü A	Menü B	Menü C	Menü V - Vegetarisch
so* 01.12.	<i>Einem schönen 1. Advent!</i>	Boulette (Schwein) ^(a1,c,j) mit gelben Bohnen ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln 6,50 €	Berner Pfanne ^(a1,g) , Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle ^(a1,c) 6,95 €	
mo 02.12.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)), auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ mit Currysoße ^(a1) und Kartoffeln	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 03.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
mi 04.12.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , weihnachtlichem Rotkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit Milchbrötchen ^(2,3,a1,c,g)
do 05.12.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,j) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Rotkohl-Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,6,a1,c,g) (Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaweiß) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Obst
fr 06.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) und Fleischklößchen ^(6,a1,c) , dazu ein Schoko-Weihnachtsmann ^(g)	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d,g,i) , dazu Dillsoße ^(a1) , Kartoffeln und ein Schoko-Weihnachtsmann ^(g)	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei, Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) und Gewürzgurke ⁽⁷⁾ , dazu ein Schoko-Weihnachtsmann ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu ein Schoko-Weihnachtsmann ^(g)
sa* 07.12.	Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2) 5,90 €	Römerbraten ^(1,2,4,6,j) vom Schwein mit Soße ^(a1,j) , Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln 6,50 €		
so* 08.12.	<i>Einem schönen 2. Advent!</i>	Rostbratwurst ^(6,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln 6,50 €		Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Kartoffeln, dazu Pudding ^(g) mit Vanillegeschmack 6,90 €
mo 09.12.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Blumenkohl und Kartoffeln	Gemüse-Kokos-Pfanne ^(a1,g) (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu -Quinoa (Inkareis)
di 10.12.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Weißwurst "Schlesische Art" ^(1,2,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) , zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken
mi 11.12.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirsch-Zimt-Soße	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Reis, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g,i) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
do 12.12.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gurkensalat
fr 13.12.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Obst	Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^(a1) und Obst
sa* 14.12.	Lauchcreme-Käse-Suppe ^(a1,g) mit Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), Fruchtjoghurt ^(g) 5,90 €	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln 6,50 €		
so* 15.12.	<i>Einem schönen 3. Advent!</i>	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 €	
mo 16.12.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Gehacktes Klößchen ^(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, dazu Obst

Kenzeichnungspflichtige 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
Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen. ***Bestellfrist spätestens Mittwoch 14:00 Uhr / Bestellfrist für Wochenfeiertage abweichend**

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.



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.



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 Ökotröphologen 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.



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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü V - Vegetarisch
di 17.12.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons ^(a1,a3,g) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 18.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumen-Zimt-Soße 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,a1,c,d,g,j) mit Dampfkartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis 
do 19.12.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Bratapfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu Bratapfelkompott 	Rib-Steak "Smoky Barbecue" ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Bratapfelkompott
fr 20.12.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu 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* 21.12.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(2,4,6,7,i) und Obst 5,90 €	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 6,50 €		
so* 22.12.	<i>Einen schönen 4. Advent!</i>	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g) 6,50 €	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g) 6,95 €	
mo 23.12.	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 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) und Geflügelfleischklößchen ^(a1) , dazu Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,j) (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)		
mi 25.12.	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!			
do 26.12.				
fr 27.12.	Kessulgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Apfelmus	Hirschgulasch in Preiselbeersauce ^(a1) , dazu Spitzkohl mit Schinken ^(2,4,6,a1,g) , Butterknöpfe ^(a1,g) und Nuss-Nougat- Pudding ^(g,Haselnuss)	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße ^(a1) mit Grünkohl ^(a1,j) , dazu Klöße mit Semmelbutter ^(a1,g) und Nuss-Nougat-Pudding ^(g,Haselnuss)	BITTE BEACHTEN SIE! Vom 23.12. bis 31.12.2024 gibt es keine Kaltgerichte und Salate!
sa* 28.12.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) und Obst 5,90 €	Putengeschnetzeltes ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Apfelmus		
so* 29.12.		Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, Obst 6,50 €	Krautroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g) 6,95 €	
mo 30.12.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln 6,50 €		
di 31.12.		Bauergulasch ^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Hausgemachter Heringsalat ^(2,3,4,5,6,7,c,g,i) mit Würstwürfeln, Ei, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Brötchen ^(a1) (kalt)	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!



Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 31. Dezember 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



Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 - natürliche Aromen | **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 - Macademia- oder Queenslandnüsse*, (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*  vegan * = oder Erzeugnisse
Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen. ***Bestellfrist spätestens Mittwoch 14:00 Uhr / Bestellfrist für Wochenfeiertage abweichend**