



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.

	Menü A Mo – Fr 5,20 € *	Menü B Mo – Fr 5,80 € *	Menü C Mo – Fr 6,25 € *	Menü V - Vegetarisch Mo – Fr 6,20 € *
sa* 01.02.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch 6,20 €	Knacker ^(1,2,4,i) auf Sauerkohl ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln 6,80 €		
so* 02.02.		Hackbraten ^(6,a1,c,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	Schaschlikpfanne mit Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g) 7,25 €	
mo 03.02.	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)	Rostbratwürste "Nürnberger Art" ^(1,2,4,6,g,i,j) auf Weinsauerkraut ^(j,i) mit Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Kartoffeln
di 04.02.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,az)	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit 🍏-Apfelmus
mi 05.02.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
do 06.02.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6,g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Blumenkohl und Kartoffeln	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)
fr* 07.02.	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,j) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^(a1) und Obst
sa* 08.02.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ^(g) 6,20 €	Gebratene Hähnchenkeule ^(2,a1) mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €		
so* 09.02.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 7,25 €	
mo* 10.02.	Tomatensuppe mit Eibly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Geflügelboulette ^(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,i) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst
di 11.02.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel)	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 und Spinatsoße ^(a1)
mi 12.02.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße ^(5,7,a1,c,d,g,i) mit Dampfkartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
do 13.02.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	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) mit Erdbeersoße
fr 14.02.	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	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Schoko-Pudding ^(g)
sa* 15.02.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, dazu Fruchtjoghurt ^(g) 6,20 €	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüsepfanne ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt ^(g) 6,80 €		
so* 16.02.		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 6,80 €	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g) 7,25 €	

Kaltgerichte je 5,70 EUR

Montag Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(4,j) , Zitronenecke und Garnitur
Dienstag Baguette "Pulled Pork" ^(a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat ⁽²⁾ und Barbecue-Sauce ^(4,j)
Mittwoch "Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g,j) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Freitag Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,hi) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln

Salate je 5,40 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)



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
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 Grüntempel 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 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.



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

	Menü A Mo – Fr 5,20 € *	Menü B Mo – Fr 5,80 € *	Menü C Mo – Fr 6,25 € *	Menü V - Vegetarisch Mo – Fr 6,20 € *
mo 17.02.	Reissuppe ⁶ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^{6,a1,a2}	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{2,3,4,6}	Schlachteplatte ^{1,2,4,6,j} (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Faskraut ⁶ mit Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^g mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^{a1,g}
di 18.02.	Milchreis ⁹ mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit Erbsengemüse ^{a1} , Soße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^{a1} mit Kartoffelpüree ⁹ , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^{3,j}	Süßkartoffelcurry ^{a1,g,i} mit  -Reis, dazu Apfelmus
mi 19.02.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Fruchtojoghurt ⁹	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Paprika und Gewürzgurkenwürfeln ⁵ und Kartoffelpüree ⁹ , dazu Fruchtojoghurt ⁹	Schweinebraten mit Senfkruste ⁶ , Kaisergemüse (naturell), Soße ^{a1} und Salzkartoffeln	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{9,g}
do 20.02.	Grüner Erbseneintopf ^{a1,i} mit KasselerSuppenfleisch ^{2,4,6} , dazu Obst	Gebatene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^{a1} , Geflügelsoße ^{a1} und Salzkartoffeln	Lachs in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne ^{a1,c,d,g}	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,g,i} , dazu Obst
fr 21.02.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} , dazu Erdbeerkompott	Fruchtiges Hähnchencurry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} , dazu Erdbeerkompott	Wildgulasch mit Rotweinssoße ^{a1,i} , Waldpilzen und Spätzle ^{a1,c}	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Erdbeerkompott
sa* 22.02.	Linsensuppe ^{a1,i} mit Kasseler ^{2,4,6} und Fruchtojoghurt ⁹ 6,20 €	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,i} mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ⁹ 6,80 €	/	
so* 23.02.	/		Kohlroulade ^{a1} mit Soße ^{a1,i} und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ⁹ 7,25 €	/
mo 24.02.	Soljanka "Ukrainische Art" ^{2,4,6,7,a1} mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^{a1,a3}	Bauerngulasch ^{1,2,3,4,5,6,a1,i} mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ⁹ und Obst	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art" ^{a1,c} mit Letschosoße ^{a1} und Kartoffelspalten	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1}
di 25.02.	Nudelsuppe ^{a1,i} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Rostbratwurst ^{6,a1} mit Soße ^{a1,i} , Sauerkraut ⁶ und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" ^{a1} (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^{a1,c,g} und Bohnensalat	Kartoffelgratin ^{a1,c,g,i} mit Bohnensalat
mi 26.02.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Heidelbeersoße ⁹	"Rouladentopf" ^{2,4,5,6,a1,i} (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ⁹ und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Gebatene Hähnchenkeule mit Soße ^{a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^{a1} und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 27.02.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2} mit Sonnenblumenkernen	Hackrolle ^{a1,c,i,j} mit Soße ^{a1,i} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet ^{a1,d} mit Dillsoße ^{a1} und Salzkartoffeln	 -Nudeln ^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g}
fr 28.02.	Kartoffelsuppe ^{a1,i} mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,4,6,j} , dazu Fruchtojoghurt ⁹	Backfischfilet ^{a1,d,g,j} mit Gurken-Remouladen-Soße ^{7,a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^{2,a1,g,i} mit Kartoffelklößen	Bunte Nudelpfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Fruchtojoghurt ⁹

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



Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 28. Februar 2025

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



Kennzeichnungspflichtige 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 - 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**