



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 23:59 Uhr, per App oder Online.
Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr möglich.
Für das Wochenende und Feiertage ist eine Abbestellung nur bis zum letzten Werktag vor dem Wochenende oder Feiertag bis 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* 01.03.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g) 6,20 €	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Rosenkohl und Kartoffeln NEU 6,80 €		
so* 02.03.		Römertopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind- und Kasserelfleisch) mit Butterreis ^(g) und Bohnensalat ⁽⁵⁾ 6,80 €	Kasserelbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) mit Sommergemüse ^(a1) und Kartoffeln 7,25 €	
mo 03.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽⁶⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Berliner ^(a1,c,g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Pilzpflanze ^(2,4,6,a1,a3,g,i) "Badische Art" mit Reis, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis, dazu Berliner ^(a1,c,g)
di 04.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1)	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf "Fasskraut" (Sauerkraut ^(f)) mit Erbsenpüree ^(g)	Asiatische Reismüchelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(a1,f,i) , dazu bunter Salat-Mix
mi 05.03.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratapfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in Pflaumen-Specksoße ^(4,a1,i) , dazu Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
do 06.03.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art", Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c)	Buntes Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)
fr 07.03.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Kasserelbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,d,g) mit Dampfkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschkompott
sa* 08.03.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,20 €	Paprikaschote ^(a1,c,g) (gefüllt mit Hackfleisch) mit Bratensoße ^(a1) , Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g) 6,80 €		
so* 09.03.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i) 6,80 €	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Schwarzbiersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln 7,25 €	
mo 10.03.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Knacker ^(1,2,4,i) auf Grünkohl ^(a1,j) mit Kartoffelpüree ^(g)	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g)
di 11.03.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Karotten "Rustica", Soße ^(a1) und Kartoffeln	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 12.03.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrospfanne mit Schweinefleisch ^(a1) , Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst
do 13.03.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" (Tomaten-Käse-Füllung) ^(3,4,a1,g) mit Sahnesoße ^(a1,g) und Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 14.03.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinesteak "Holzfäller Art" ⁽⁷⁾ mit Kaisergemüse, Soße ^(a1,a3,i) und Kartoffeln	Möhrengemüse ^(a1,i) in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa* 15.03.	Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit einer Quark-Rosinenfüllung, dazu Apfelmus NEU 6,20 €	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln 6,80 €		
so* 16.03.		Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln 7,25 €	

Kaltgerichte je 5,70 EUR

Montag Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Kartoffelsalat ^(4,i) mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Mittwoch "American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)
Donnerstag Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,i) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag Cheeseburger ^(3,4,a1,c,g,k) , Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing

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 Hirtenkäse und Trauben ^(g) (300 g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g) (75 ml)



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmitteln; 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 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.





REGIO MENÜ GmbH


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.

	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 17.03.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Balkangemüse, Soße ^(a1,j) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 18.03.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini, grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
mi 19.03.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst	Paniertes Schweinekotelett ^(a1) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knuspertstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 20.03.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel "Toscana" ^(a1,j) überbacken mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) , dazu Reis	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit  -Broccoli- Soße ^(a1,g,i)
fr 21.03.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) und Fruchtojoghurt ^(g)	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Sauerkraut ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
sa* 22.03.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g) 6,20 €	Gebratene Hähnchenbrust "naturell" mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €		
so* 23.03.		Boulette (Schwein) ^(a1,c,j) mit gelben Bohnen ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln 6,80 €	Berner Pfanne ^(a1,g) , Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle ^(a1,c) 7,25 €	
mo 24.03.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ^(g)	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding ^(g)	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)) auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ mit Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 25.03.	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 26.03.	Erbsensuppe mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,i) (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
do 27.03.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Rotkohl-Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,6,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten- Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit Erdbeerkompott
fr 28.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Fruchtojoghurt ^(g)	Seelachs-Knuspertstern mit Tomatenfüllung ^(a1,d,g,i) mit Dill-Senf-Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei, Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) und Gewürzgurke ⁽⁷⁾	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa* 29.03.	Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2) 6,20 €	Rostbratwurst ^(6,a1) mit Soße ^(a1,i) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln 6,80 €		
so* 30.03.		Römerbraten ^(1,2,4,6,j) vom Schwein in Soße ^(a1,i) mit Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln 6,80 €	Schaschlikpfanne mit Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g) 7,25 €	
Mo 31.03.	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)	Fleischkäse ^(1,2,4,6,g,i) mit Soße ^(a1,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) mit gebratenen Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h1)

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 - 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**

01. bis 31. März 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 23:59 Uhr, per App oder Online.
Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr möglich.
Für das **Wochenende und Feiertage** ist eine **Abbestellung** nur bis zum letzten Werktag vor dem **Wochenende oder Feiertag** bis 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 / 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.