



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 / Thermopott 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 € *
di 01.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c)	Weißwurst "Schlesische Art" ^(1,2,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ^(j) und Kartoffelpüree ^(g)	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g,i) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
mi 02.04.	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	Hausmacher Schweinesülze ^(1,2,4,6,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) , zarter Blattspinat mit Nudeln überbacken mit Käse
do 03.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Blumenkohl und Kartoffeln	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Gurkensalat
fr 04.04.	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	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Obst
sa* 05.04.	Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ^(g) 6,20 €	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	/	
so* 06.04.	/		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,i) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 7,25 €
mo 07.04.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i) 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 08.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Thüringer Rostbrätli ⁽ⁱ⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) und Bratkartoffeln ^(2,4,6)	-Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1)
mi 09.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,d,g) mit Dampfkartoffeln	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
do 10.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu Quarkspeise ^(g)	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c) auf Gemüse "Texanische Art" (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Apfelmus ⁽²⁾
fr 11.04.	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,i) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^(g)
sa* 12.04.	Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(2,4,6,7,j) und Fruchtojoghurt ^(g) 6,20 €	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,80 €	/	
so* 13.04.	/		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 6,80 €	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Quarkspeise ^(g) 7,25 €
mo 14.04.	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 15.04.	Milchreis ^(g) 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 ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus
mi 16.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) , Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g)

Kaltgerichte je 5,70 EUR

Montag Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag Baguette „Spezial" ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g,i) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch "Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer- Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Freitag Dürüm (Weizentortilla) ^(2,7,a1,g,i,k) , Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ⁽⁹⁾ 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)



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 Mo – Fr 5,20 € *	Menü B Mo – Fr 5,80 € *	Menü C Mo – Fr 6,25 € *	Menü V - Vegetarisch Mo – Fr 6,20 € *
do 17.04.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , Osterei 	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, Osterei 	Bratwurstschnecke ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Weinsauerkraut ^(a1,i,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i) , Osterei 
fr 18.04.		Gedünstete Seelachsfilet ^(d) "Florentiner Art" in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c) 6,80 €	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^(a1,i) , Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c) 7,25 €	
sa* 19.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ^(g) 6,20 €	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,80 €		
so* 20.04.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln 6,80 €	Deftiger Lammgulasch ^(a1) mit Serviettenknödeln ^(a1) , dazu Mango-Joghurt ^(g) 7,25 €	
mo 21.04.		Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" ^(5,a1) mit Pilzen und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Vanille-Schoko-Pudding ^(3,g) 6,80 €	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) mit Rotwein-Soße ^(a1,i) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 7,25 €	
di 22.04.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,i) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst	"Biergulasch Böhmisches Art" ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , Obst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Obst
mi 23.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) ,	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais)
do 24.04.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Gebratenes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
fr 25.04.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) und Fruchtojoghurt ^(g)	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 Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)
sa* 26.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g) 6,20 €	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,i) , Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €		
so* 27.04.		Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,i) mit Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffeln 7,25 €	
mo 28.04.	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 Reis, dazu Obst	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c) und Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis
di 29.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf "Fasskraut" (Sauerkraut ⁽ⁱ⁾) mit Erbsenpüree ^(g)	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix 
mi 30.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in Pflaumen-Specksoße ^(d,a1,i) , dazu Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g) 

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

Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 30. April 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



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**