AUXILIUM Soziale Dienste gGmbH

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 – 14:00 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

REGIO MENÜ GmbH

Täglich 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 € *
do 01.05.		Hackbraten(1,2,4,6,7,a1,c,i, j mit Soße(a1,j, grünen Bohnen(a1 und Salzkartoffeln 6,80 €	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße(2,a1,g,l mit Serviettenknödeln(a1,c,g 7,25 €	
fr 02.05.	Fadennudelsuppe (a1,c,i mit Geflügelfleischeinlage und Vanillepudding(3,g	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki)(a1,d,g,j mit Petersiliensoße(a1 und Reis, dazu Vanillepudding(3,g		
sa* 03.05.	Weißkohleintopf(a1 mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6, dazu Fruchtjoghurt(g 6,20 €	Paprikaschote(a1,c,i (gefüllt mit Hackfleisch), dazu Bratensoße(a1, Kartoffeln und Fruchtjoghurt(g 6,80 €		
so* 04.05.		Herz-Nieren-Ragout(5,a1 mit Kartoffeln, dazu Schlesische Gurkenhäppchen(3,j 6,80 €	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße(a1, Bayerisch Kraut(a1 und Kartoffeln 7,25 €	
mo 05.05.	Eierstichsuppe(a1,c,g,i mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding(3	Würstchengulasch(1,2,3,4,6,7,a1,i,j mit Kartoffelpüree(g, dazu Wackelpudding(3	Knacker(1,2,4,j auf Sauerkraut(a1,j mit Kartoffelpüree(g	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade)(a1,g und Vanillesoße(3,g
di 06.05.	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	Schupfnudelpfanne(a1,c mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße(a1,g, dazu Apfelmus
mi 07.05.	Kartoffelsuppe(1,2,3,4,6,7,a1,g,i mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu(2,3,4,6,a1,c,g,i mit Soße(a1, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln	Gyrospfanne mit Schweinefleisch(a1, Tomatenreis und Zaziki (Joghurt(g mit Gurken und Knoblauch)	Pizza "Vegetaria"(2,a1,c,g mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken
do 08.05.	Schokopudding- Suppe(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	Vegetarisches Schnitzel(a1,a4,c,g (aus Magermilch und Weizen-eiweiß) mit Letschosoße(a1 und Kartoffeln
fr 09.05.	Grüne Bohnensuppe(a1 mit Rindfleisch, dazu Fruchtjoghurt(g	Jumbo-Fischstäbchen(a1,d mit Kräutersoße(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu Fruchtjoghurt(g	Schweinesteak mit Rahmchampignons(a1,a3,g,i und Kartoffeln	Bio-Blumenkohl in Soße(a1,g,i mit Salzkartoffeln, dazu Fruchtjoghurt(g
sa* 10.05.	Nudelsuppe(a1,c,i mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Steinofenbrot(a1,a2 6,20 €	Schweinebraten mit Soße(a1,j, Spargelgemüse(c,g,i und Salzkartoffeln 6,80 €		
so* 11.05.		Schweineschnitzel(a1,c mit Soße(a1, Mischgemüse(a1 und Kartoffeln 6,80 €	"Zwiebelfleisch" - Schweinefleisch in Zwiebelsoße(a1,g mit Kartoffelklößen und Schoko-Pudding(g 7,25 €	
mo 12.05.	Geflügelfleischklößchensuppe(a1,c,j,i mit Vollkornudeln (a1 und Gemüse	Spirelli(a1,c mit Tomatensoße(a1 und Würstchenwürfeln(1,2,3,4,6,7,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, Karottten, Kohlrabi, Spargel)
di 13.05.	Milchreis(g mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Eieromelette(c,g mit Spinat(a1 und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Deftiger Wildgulasch(a1,a3,i,l mit Rotkohl(7 und Kartoffelklößen	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung(a1,c,g und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße(a1, dazu Apfelmus
mi 14.05.	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 Letscho(a1 und Kartoffeln	Blumenkohl- Käse- Knusperstern(a1,c,g,i mit Sauce- Hollandaise(a1,c,g,i und Kartoffeln
do 15.05.	Spargelcremesuppe(a1,g mit Geflügelfleischklößchen (2,a1,c, dazu Mischbrot(a1,a2	Königsberger Klopse(a1,c,j mit Kapernsoße(a1,g und Kartoffeln	Ofenschnitzel "Toscana"(a1,j mit Käse in tomatisierter Zwiebel- Sahne- Soße(3,4,a1,g, dazu Reis	Bunte Nudeln(a1,c mit Bio-Broccoli-Soße(a1,g,i, dazu Rote Bete(5
fr 16.05.	Linsensuppe(a1,i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtjoghurt(g	Chicken Nuggets(2,a1,i mit Soße(a1, Mischgemüse(a1 und Kartoffeln	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken(2,4,6,7,g	Pikanter Kräuterquark(g mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt(g

Kaltgerichte je 5,70 EUR

Montag
Panierte Hähnchenbrust(3,4,a1,c , dazu Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur

Dienstag
Baguette "Schnitzel"(3,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke

Mittwoch
Milchreis(g mit Pfirsich-Mango-Soße

Donnerstag
Baguette"Chicken"(a1,g gebratene Hähnchenbrust mit Currybutter und Garnitur

Freitag
Hausgemachter Pizzasnack "Salami"(1,2,3,4,7,a1,g herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken

Salate je 5,40 EUR

Salat 1
Salatvariation mit Hähnchen(e,2,4,6 (300 g), dazu French-Dressing(c,g,l,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 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.

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Bio Grünstempel Bayern/Thüringen EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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.

	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* 17.05.	Erbsensuppe(a1,i) und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j), dazu Grießpudding mit Sahne(a1,g) 6,20 €	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse(a1, Soße(a1 und Kartoffeln 6,80 €		
so* 18.05.		Boulette (Schwein)(a1,c,j mit gelben Bohnen(a1, Soße(a1,j und Kartoffeln 6,80 €	Züricher Geschnetzeltes(a1,g mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln 7,25 €	
mo 19.05.	Buchstabennudelsuppe(a1,c,i mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding(3,g	Nudeln(a1,c mit Käse-Schinken-Soße(2,4,6,7,a1,g (Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding(3,g	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse(g) auf Gemüsejulienne(i mit Currysoße(a1 und Reis	Eipatty(c,g,i mit BIO-Spinat(a1,i und Salzkartoffeln
di 20.05.	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(j und Salzkartoffeln	Käsespätzle(a1,c,g mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
mi 21.05.	Erbsensuppe mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i, dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel(a1 mit Soße(a1, Rotkohl(7 und Kartoffeln	Gebratene Forelle(a1,d mit buntem Kartoffelsalat(5 (warm)	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln(a1,c mit vegetarischer Bolognese(a1,a3,f,i, Paprika und Creme Fraiche(g, dazu Obst
do 22.05.	Würzige Gyrossuppe(a1,g mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot(a1,a2,a3 mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen(a1,g mit fruchtiger Tomatensoße(a1, dazu Nudeln(a1,c und Rotkohl-Rohkost	Cordon Bleu vom Schwein(2,4,a1,c,g (gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Soße(a1, Karotten-Pastinaken-Gemüse(a1 und Kartoffeln	Kaiserschmarrn(a1,c,g (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße(g
fr 23.05.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu Fruchtjoghurt(g	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung(a1,d , dazu Dill-Senf-Soße(a1,j, Kartoffeln und Fruchtjoghurt(g	Schmackhaftes Bauernfrühstück(c mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j, dazu Gewürzgurke(d	Vollkornnudeln(a1 mit fruchtiger Tomatensoße(a1, dazu Fruchtjoghurt(g
sa* 24.05.	Soljanka "Ukrainische Art"(1,2,3,4,5,6,i,j mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen(a1,a3 6,20 €	Knacker(1,2,4,j auf Sauerkohl(i mit Kartoffeln 6,80 €		
so* 25.05.		Hackbraten(1,2,4,6,7,a1,c,i, 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 26.05.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" (a1,i mit Suppengrün und Wiener Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j	Currywurstgulasch(1,2,3,4,6,a1,i,j mit Tomatensoße und Kartoffelpüree(g	Rostbratwürste "Nürnberger Art"(6,7,g auf Weinsauerkraut(j,l mit Kartoffelpüree(g	Blumenkohlröschen in holländischer Soße(a1,c,g,i, dazu Kartoffeln
di 27.05.	Nudelsuppe(a1,c,i mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot(a1,a2	Hähnchenbrust "Wiener Art"(4,a1,c mit Soße(a1, buntem Gemüse(a1 (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Fleischkäse(1,2,4,6,7,g,i,j mit Soße(a1,j, Erbsengemüse(a1 und Salzkartoffeln	Milchnudeln(3,a1,c,g mit BIO-Apfelmus
mi 28.05.	Grießbrei(a1,g mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße(a1,g mit Erbsen und Nudeln(a1,c, dazu Kirschkompott	Hausmacher Schweinesülze(1,2,4,6,7,i,j mit Remoulade(5,c,g und Röstkartoffeln(2,4,6	Karottenbratling(a1,c,i,k mit Dillsoße(a1 und Naturreis (Vollkorn)
do 29.05.		Deftige Erbsensuppe(a1,i mit Bockwurst(1,2,3,4,6,7 6,80 €	Schweineschnitzel(a1,c mit holländischer Soße(a1,c,g,i, Blumenkohl und Kartoffeln 7,25 €	
fr 30.05.	Möhreneintopf(a1 mit Schweinefleisch, dazu Fruchtjoghurt(g	Backfischfilet(a1,d mit Kräutersoße(a1 und Reis, dazu Fruchtjoghurt(g		
sa* 31.05.	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 €		

REGIO MENÜ GmbH

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

Am **02.05.2025** und **30.05.2025** werden **keine** Salate und Kaltgerichte angeboten!

Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 31. Mai 2025

Speisekarte

Nutzen Sie die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter
www.bestellung-regio-menü.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 – 14:00 Uhr für Sie da.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten. Reklamationen nur am Liefertag!
Lieferung in Assiette / Thermoport 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-menü.de

eurofins
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; (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**