



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

 *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 € *
mi 01.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 02.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frischem Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) "Florentiner Art" in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frischem Obst
fr 03.10.		Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) mit deftiger Soße ^(a1) , Rahmporree ^(a1,g) und Kartoffeln6,80 €	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^(a1,l) und Waldpilzen, dazu Spätzle ^(a1,c) 7,25 €	
sa* 04.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kasselerfleisch ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾ 6,20 €	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾ 6,80 €		
so* 05.10.		Schweine- Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln6,80 €	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ⁽⁹⁾ 7,25 €	
mo 06.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, frisches Obst	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu frisches Obst	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soße, Fingermöhrrchen ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)
di 07.10.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst ^(1,6,7,a1) mit Soße ^(a1,i) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ 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 08.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ⁽⁹⁾	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Schweinebraten mit Senfkruste ⁽ⁱ⁾ , Kaisergemüse (naturell), Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Weißkohl-Paprika-Rohkost
do 09.10.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Hackrolle ^(a1,c,i) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) mit Dampfkartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) mit Rahmsoße ^(a1,g)
fr 10.10.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen- Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	"Zwiebelfleisch" - Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾
sa* 11.10.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ⁽⁹⁾ 6,20 €	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,i) , Kohlrabigemüse ^(a1) und Kartoffeln6,80 €		
so* 12.10.		Römertopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind- und Kasselerfleisch) mit Butterreis ⁽⁹⁾ und Bohnensalat6,80 €	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,i) mit Grünkohl ^(a1,i) und Kartoffeln7,25 €	
mo 13.10.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, 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) , dazu Reisbeilage
di 14.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf "Fasskraut" (Sauerkraut ⁽ⁱ⁾) mit Erbsenpüree ⁽⁹⁾	Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) , dazu bunter Salat-Mix
mi 15.10.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Birnenkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in Specksoße ^(2,4,6,a1,l) und Kartoffeln	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 16.10.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ⁽⁹⁾	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) mit Farfalle ^(a1,c)	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen

Kaltgerichte je 5,70 EUR

Montag Fischstäbchen mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur ^(4,a1,d,j)
Dienstag Baguette "Pulled Pork" ^(2,7,a1,i) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat und Barbecue- Sauce
Mittwoch "Süßes Allerlei" aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-, Apfel- und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße ^(3,g)
Donnerstag Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g,i) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag „Geflügeldöner“ ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Joghurt- Knoblauchsoße 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 Hirtenkäse und Trauben ⁽⁹⁾ (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.



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 € *
fr 17.10.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g)
sa* 18.10.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,20 €	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,80 €		
so* 19.10.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i) 6,80 €	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayrisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln7,25 €	
mo 20.10.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Geflügeljagdwurst- ,Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten "Rustica" und Kartoffeln	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g)
di 21.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,i) auf Grünkohl ^(a1,i) mit Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 22.10.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinssoße ^(2,a1,g,i) und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und Obst
do 23.10.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Schweinesteak "Holzfäller Art" ⁽⁷⁾ mit Soße ^(a1,a3,i) , Kaisergemüse und Kartoffeln	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,c,f,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 24.10.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frischer Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , dazu frischer Möhren-Rohkost	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
sa* 25.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2) 6,20 €	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln6,80 €		
so* 26.10.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln6,80 €	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln7,25 €	
mo 27.10.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,i)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,i) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 28.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
mi 29.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce- Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 30.10.	Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) mit Croutons ^(a1) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Ofenschnitzel "Toscana" ^(a1,i) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) , dazu Reis	Gabelspaghetti ^(a1,c) mit  -Broccoli- Soße ^(a1,g,i) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)
fr 31.10.		Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" ^(5,a1) mit Pilzen und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Fruchtojoghurt ^(g) 6,80 €	Hähnchenroulade "Florenz" ^(g,i) mit Blattspinat-Gorgonzolasoße ^(a1,g) und Penne ^(a1,c) 7,25 €	



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.

01. bis 31. Oktober 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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.