



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 € *
sa* 01.11.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g) 6,20 €	Gebratene Hähnchenbrust "naturell" mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €		
so* 02.11.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	Winterliches Geschnetzeltes ^(a1,g) (Hähnchen) in Wacholdersoße mit Waldpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln 7,25 €	
mo 03.11.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ^(3,g)	Pasta ^(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 ^(l) , dazu Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 04.11.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtyoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtyoghurt ^(g)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Schoko- Grießbrei ^(a1,g) mit warmem Birnenkompott
mi 05.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art ^(a)) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^(j) und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 06.11.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei, Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) und Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Herzhafte Veggie- Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
fr* 07.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) , dazu Dillsoße ^(a1) , Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischem Rotkohlrohkost 
sa* 08.11.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2) 6,20 €	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €		
so* 09.11.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) vom Schwein in Soße ^(a1,j) mit Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln 6,80 €	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g) 7,25 €	
mo* 10.11.	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)	Saftiger Fleischkäse ^(1,2,4,6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) mit gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
di 11.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Berliner ^(a1,c,g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Berliner ^(a1,c,g)
mi 12.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) und Kirschkompott	Schweinesülze "Hausmacher Art" ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g)
do 13.11.	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	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ^(j,i) mit Kartoffelpüree ^(g)	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit  -Apfelmus
fr 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	 -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Obst
sa* 15.11.	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* 16.11.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 7,25 €	

Kaltgerichte je 5,70 EUR

Montag Gebratene Boulette, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur ^(4,a1,c,i,j)
Dienstag Baguette „Backfisch“ ^(3,a1,c,g,d,j) mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch „American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße
Donnerstag Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur
Freitag Crispy Chicken Burger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-sauer-Soße 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 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
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 € *
mo 17.11.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i) mit Bratensoße ^(a1,j) , Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , zartem Bohnengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
di 18.11.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Königsberger Klopse ^(a1) (Geflügel) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Deftiges Thüringer Rostbrätli ⁽ⁱ⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, dazu Spinatsoße ^(a1)
mi 19.11.	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,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis
do 20.11.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,i,j) auf Gemüse "Texanische Art" (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) , dazu fruchtiges Bratapfelkompott mit Zimtnote
fr 21.11.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^(g)
sa* 22.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit winterlicher Pflaumen-Zimt-Soße6,20 €	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,80 €		
so* 23.11.		Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohl Gemüse und Kartoffeln6,80 €	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g) 7,25 €	
mo 24.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Fasskraut ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 25.11.	Milchreis ^(g) mit heißen Zimt-Kirschen	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweineleber-Ragout "Berliner Art" in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und  -Reis, dazu Obst
mi 26.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g)	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 27.11.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frischem Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ⁽ⁱ⁾ mit Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frischem Obst
fr 28.11.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^(a1,i) und Waldpilzen, dazu Spätzle ^(a1,c)	Süße Schupfnudeln ^(a1,g) mit Vanillesoße ^(3,g)
sa* 29.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) , dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,20 €	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,80 €		
so* 30.11.	 1. Advent	Weihnachtlicher Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ , Preiselbeersauce ^(a1,i) und Kartoffelklößen6,80 €	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^(g) 7,25 €	



**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.

01. bis 30. November 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.