



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 € *
mo 01.12.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feiner Soße, Fingermöhrchen ^(a1) und Kartoffeln	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1) 
di 02.12.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und frischem Obst	Biergulasch Böhmishe Art ^(a1,a3) mit Schweinefleisch und Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Bohnensalat	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Obst
mi 03.12.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Kirsch-Zimt-Soße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frischer Möhren-Rohkost	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) , Soße ^(a1) , Broccoli und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Möhren-Rohkost
do 04.12.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Würzige Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,7,d,g) mit Dampfkartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)
fr 05.12.	 Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) und Fruchtojoghurt ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) mit Kartoffelklößen	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)
sa* 06.12.	 Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^(g) 6,20 €	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,j) mit Pfeffersoße ^(a1,j) , Rosenkohl und Kartoffeln 6,80 €		
so* 07.12.	 2. Advent	Zartes Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,80 €	Kasselerbraten ^(2,4,6) in herzhafter Soße ^(a1,j) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln 7,25 €	
mo 08.12.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kapern, dazu Reis und 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) und Reisbeilage 
di 09.12.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, 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 ^(g)	Veganes Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat- Mix 
mi 10.12.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratapfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Specksoße ^(2,4,6,a1,i) , dazu Kartoffeln	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 11.12.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) Schoko-Birne	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) Schoko-Birne	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer feinen Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) mit Farfalle ^(a1,c)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu hausgemachte Puddingcreme ^(g) Schoko-Birne
fr 12.12.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Vanillegrießbrei ^(3,a1,g) mit Apfelmus ⁽²⁾
sa* 13.12.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,20 €	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,80 €		
so* 14.12.	 3. Advent	Deftiges Herz-Nieren-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j) 6,80 €	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayrisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln 7,25 €	
mo 15.12.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Jagdwurst- und Gewürzgurken-würfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Wackelpudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten "Rustica" und Kartoffeln	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g)
di 16.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Deftige Knacker ^(1,2,4,j) auf Grünkohl ^(a1,j) mit Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus

Kaltgerichte

je 5,70 EUR

Montag
Gebratene Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur^(4,a1,c,i,j)

Dienstag
Hot-Dog- Wrap^(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i) Weizentortillia mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce

Mittwoch
Milchreis^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße

Donnerstag
Ei- Baguette^(4,5,a1,c,g,j) mit Eischeiben, Senfbuttermilch und Gewürzgurke

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^(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.



Ernährungskonzept

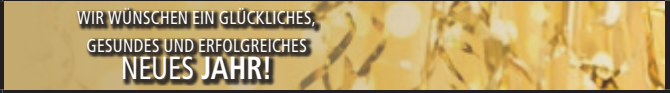
Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung.

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 € *
mi 17.12.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gyrospfanne mit Schweinefleisch ^(a1) , Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika und Mais, überbacken mit Käse
do 18.12.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	"Schlemmerschnitzel" Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Röstis und Fruchtojoghurt ^(g)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizen-eiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 19.12.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Obst	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Obst
sa* 20.12.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch, Gemüse und Steinofenbröt ^(a1,a2) 6,20 €	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln6,80 €		
so* 21.12.	 4. Advent	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 22.12.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,i) mit Vollkornudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)		BITTE BEACHTEN SIE! Vom 22.12. bis 06.01.2026 gibt es keine Kaltgerichte und Salate!
di 23.12.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus		
mi 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) , Eierstich ^(c) und Geflügelfleischklößchen ^(a1) , dazu Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g) 	1 Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,i,j) mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat ^(2,4,5,6,j) (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube ^(3,g)		
do 25.12.	 FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!	Weihnachtlicher Gulasch ^(a1) "halb & halb" mit Speckbohnen ^(2,4,6,g) und Rosmarinkartoffeln, dazu Panna-Cotta-Pudding ^(g)	Sauerbraten in Soße ^(a1) , mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, dazu Panna-Cotta-Pudding ^(g)	
fr 26.12.		Hirschgulasch in Preiselbeersoße ^(a1) , dazu Butterknöpfe ^(a1,g) und Nuss-Nougat-Pudding ^(g) , Haselnuss	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße ^(a1) , dazu Grünkohl ^(a1,i,j) , Klöße mit Semmelbutter ^(a1,g) und Nuss-Nougat-Pudding ^(g) , Haselnuss	
sa* 27.12.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) mit 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 Kartoffeln6,80 €		
so* 28.12.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln6,80 €	Züricher Geschnetzeltes ^(a1,g) mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln7,25 €	
mo 29.12.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ^(3,g)			Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 30.12.		Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)		Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g)
mi 31.12.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus		Hausgemachter Heringssalat ^(2,3,4,5,6,7,c,g,i) mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Brötchen ^(a1) (kalt)	 WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!



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



Ab dem 22.12.2025 entfallen Salate als auch Kaltgericht.

Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 31. Dezember 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 / 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-menü.de



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.