



# Lebenshilfe Roßlau e.V.

Anerkannte Werkstatt, Wohnen und Tagesbetreuung für Menschen mit Behinderung

[www.lebenshilfe-rosslau.de](http://www.lebenshilfe-rosslau.de)

Telefon 034901-645-0

## 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](mailto: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](mailto:bewerbung@regio-menue.de)

AUSGEWOGEN · REGIONAL · FRISCH



Taglich im Einsatz für unsere Kunden.

	Menü A Mo – Fr 5,40 € *	Menü B Mo – Fr 5,95 € *	Menü C Mo – Fr 6,45 € *	Menü V - Vegetarisch Mo – Fr 6,40 € *
<b>so*</b> <b>01.02.</b>		Römertopf <sup>(2,4,6,a1)</sup> (Schweine-, Rind-, und Kasselerfleisch) mit Butterreis <sup>(g)</sup> und Bohnensalat 6,95 €	Kasselerbraten <sup>(2,4,6)</sup> in herzhafter Soße <sup>(a1,j)</sup> mit Grünkohl <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln 7,45 €	
<b>mo</b> <b>02.02.</b>	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit feinem Gemüse und Reis	Pilzpfanne <sup>(2,4,6,a1,a3,g,i)</sup> "Badische Art" mit Spätzle <sup>(a1,c)</sup> und frischem Obst	Veganes Chili sin Carne <sup>(a1)</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu -Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst
<b>di</b> <b>03.02.</b>	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Geflügelfleisch, dazu hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Birne"	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> "Birne"	Eisbeinfleisch <sup>(2,4,6)</sup> auf Fasskraut (Sauerkraut <sup>(i)</sup> ) mit Erbsenpüree <sup>(g)</sup>	Asiatische Reismudelpfanne <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,f,i)</sup>
<b>mi</b> <b>04.02.</b>	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmem Apfelkompott	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung <sup>(a1,g,j)</sup> in Specksoße <sup>(2,4,6,a1,i)</sup> , dazu Kartoffeln	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>
<b>do</b> <b>05.02.</b>	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu bunter Salat-Mix	Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki) <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu bunter Salat-Mix	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße <sup>(a1,g)</sup> mit Farfalle <sup>(a1,c)</sup>	Buntes Eierragout <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffeln, dazu bunter Salat-Mix
<b>fr</b> <b>06.02.</b>	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Hackbraten <sup>(1,2,4,6,7,a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Soße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren
<b>sa*</b> <b>07.02.</b>	Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup> 6,40 €	Gefüllte Paprikaschote <sup>(a1,c,i)</sup> mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup> 6,95 €		
<b>so*</b> <b>08.02.</b>		Geflügelleber-Ragout <sup>(5,a1)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Schlesische Gurkenhäppchen <sup>(3,i)</sup> 6,95 €	"Mutzbraten" (vom Schwein) mit Biersoße <sup>(a1)</sup> , Bayerisch Kraut <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 7,45 €	
<b>mo</b> <b>09.02.</b>	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>(3)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Wackelpudding <sup>(3)</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten Rustica und Kartoffeln	3 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup>
<b>di</b> <b>10.02.</b>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Geflügelbolognese <sup>(a1,i)</sup> , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker <sup>(1,2,4,j)</sup> auf Sauerkraut <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus
<b>mi</b> <b>11.02.</b>	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gyrosfleisch (Hähnchen) mit Tomaten-Rotweinsauce <sup>(2,a1,g,i)</sup> und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> mit Couscous <sup>(a1)</sup> und Obst
<b>do</b> <b>12.02.</b>	Schokoladenpudding-Suppe <sup>(g)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Schweinesteak "Holzfäller Art" <sup>(7)</sup> mit Soße <sup>(a1,a3,j)</sup> , Kaisergemüse und Kartoffeln	Vegane Klopse "Königsberger Art" <sup>(a1,i)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln
<b>fr</b> <b>13.02.</b>	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu frischer Möhren-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frischer Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" mit Tomaten-Käse-Füllung <sup>(3,4,a1,g)</sup> auf Sahnespaghetti <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu frischer Möhren-Rohkost	-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost
<b>sa*</b> <b>14.02.</b>	Soljanka "Ukrainische Art" <sup>(2,3,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen <sup>(a1,a2)</sup> 6,40 €	Spießbraten in Soße <sup>(7,a1,i)</sup> mit Pfannengemüse und Kartoffeln 6,95 €		
<b>so*</b> <b>15.02.</b>		Schinken-Rührei <sup>(2,4,c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 6,95 €	Klassisches Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 7,45 €	

## Kaltgerichte

je 5,95 EUR

### Montag

Mini-Wiener Würstchen<sup>(2,4,5,6,a1,c,j,i)</sup> mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur

### Dienstag

Hausgemachter Pizzasnack "Flammkuchen"<sup>(2,4,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Frühlingszwiebeln, Creme Fraiche und Schinkenwürfeln, überbacken mit Käse

### Mittwoch

„American Pancake“ <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Fruchtsauce

### Donnerstag

Baguette "Chicken Nuggets"<sup>(2,7,a1,i)</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup

### Freitag

Cheeseburger<sup>(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,k)</sup>, Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing

## Salate

je 5,60 EUR

### Salat 1

Salatvariation mit Hähnchen<sup>(e,2,4,6)</sup> (300 g), dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)

### Salat 2

Salatvariation mit Mozzarella und Rucola<sup>(g)</sup> (300 g), dazu Balsamico-Dressing<sup>(2,3,i)</sup> (75 ml)







**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 5,40 € *	Menü B Mo – Fr 5,95 € *	Menü C Mo – Fr 6,45 € *	Menü V - Vegetarisch Mo – Fr 6,40 € *
16.02. Rosenmontag	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> , Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Hacksteak "Croatia" <sup>(a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln, Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>
di 17.02.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe <sup>(1,2,4,6,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch <sup>(a1,a3,i,l)</sup> mit Rotkohl <sup>(7)</sup> und klassischen Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini, Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus
mi 18.02.	Reissuppe <sup>(f)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Prinzessbohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperspsten <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln
do 19.02.	Deftiger Wirsingkohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Ofenschnitzel Toscana <sup>(a1,j)</sup> mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße <sup>(3,4,a1,g)</sup> und Reis	Bunte Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit  -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,j)</sup> , Rote Bete <sup>(5)</sup>
fr 20.02.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Zarter Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Knödeln <sup>(a1,c,g)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Kasselersteak nach "Karlsbader Art" mit Pfirsich und Käse überbacken <sup>(2,4,6,g)</sup> , dazu Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>
sa* 21.02.	Deftige Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> , dazu Grießpudding mit Sahne <sup>(a1,g)</sup> 6,40 €	Gebratene Hähnchenbrust "naturell" mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 6,95 €		
so* 22.02.		Boulette (Geflügel) <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , gelben Bohnen <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 6,95 €	Berner Pfanne <sup>(a1,g)</sup> , Schweinegeschnetzeltes mit Creme Fraiche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle <sup>(a1,c)</sup> 7,45 €	
mo 23.02.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding <sup>(3,g)</sup>	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding <sup>(3,g)</sup>	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse <sup>(g)</sup> ) auf Gemüsejulienne <sup>(f)</sup> mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Reis	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit  -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln
di 24.02.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Fleischklößchen (vom Schwein) <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup>	Gebratenes Schollenfilet <sup>(a1,d)</sup> mit buntem Kartoffelsalat <sup>(5)</sup> (warm) und Remoulade <sup>(3,5,c,g)</sup>	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Erdbeerkompott
mi 25.02.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne mexikanische Art ) <sup>(a1)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Apfelmus	Grützwurst <sup>(1,2,4,a1,a4,j)</sup> mit Sauerkraut <sup>(f)</sup> und Salzkartoffeln	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 26.02.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück <sup>(c)</sup> mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> , dazu Gewürzgurke <sup>(4)</sup>	Herzhafte Veggie-Bolognese <sup>(f,i)</sup> (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst
fr 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> und frischer Rotkohlrohkost	Seelachs-Knusperspfilet mit Tomatenfüllung <sup>(a1,d)</sup> , dazu Dillsoße <sup>(a1)</sup> , Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein <sup>(2,4,a1,c,g)</sup> (mit Schinken und Käse), dazu Soße <sup>(a1)</sup> , Karotten-Pastinaken-Gemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu frischer Rotkohlrohkost
sa* 28.02.	Steckrübeneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup> 6,40 €	Wildbratwurst <sup>(2,6,j)</sup> auf Sauerkohl <sup>(f)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>  6,95 €		



Telefon-Nr: 03493 / 51 67 9 - 0  
Mail: [bestellung@regio-menue.de](mailto:bestellung@regio-menue.de)



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

Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 28. Februar 2026

# Speisekarte

Nutzen Sie die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter [www.bestellung-regio-menü.de](http://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](mailto:kontakt@regio-menue.de)  
Web [www.regio-menü.de](http://www.regio-menü.de)



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.