



Lebenshilfe Roßlau e.V.
Anerkannte Werkstatt, Wohnen und
Tagesbetreuung für Menschen mit Behinderung
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 Lieferstag 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 Lieferstag!
Lieferung in Assiette / Thermopart 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 5,40 € * | Menü B Mo – Fr 5,95 € * | Menü C Mo – Fr 6,45 € * | Menü V - Vegetarisch Mo – Fr 6,40 € * |
|-----------------------------|---|---|---|--|
| so* 01.03. | | Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,i) vom Schwein in Soße ^(a1,j) mit Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln 6,95 € | Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g) 7,45 € | |
| mo 02.03. | 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,i) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln | Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) mit gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g) |
| di 03.03. | Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu frischer Gurkensalat | Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat | Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln | Thai- Gemüsepflanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat |
| mi 04.03. | Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompost | Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) | 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 05.03. | Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst | Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln | Weiße Wurst "Schlesische Art" ^(1,2,6,7,i,j) mit Weinsauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g) | Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst |
| fr 06.03. | Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding ^(g) | Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis | Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,l) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln | BIO -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , dazu Pudding ^(g) |
| sa* 07.03. | Käsesuppe ^(a1,g) "Allgäuer Art" mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Erdbeerquark ^(g) 6,40 € | Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln 6,95 € | | |
| so* 08.03. | | Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,95 € | Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 7,45 € | |
| mo 09.03. | Tomatensuppe mit Reisnudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst | Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i) mit 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 und Obst |
| di 10.03. | Linsen-Curry-Suppe mit Hähnchen ^(a1,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) | Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ | Deftiges Thüringer Rostbrät ⁽ⁱ⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾ | BIO -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾ |
| mi 11.03. | 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, dazu Reis |
| do 12.03. | Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6) , 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 Kartoffelspannen | Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße |
| fr 13.03. | Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g) | Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , Schoko-Pudding ^(g) | Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,l) und Salzkartoffeln | Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^(g) |
| sa* 14.03. | Serbische Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Knacker ^(1,2,4,j) und Fruchtjoghurt ^(g) 6,40 € | Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g) 6,95 € | | |
| so* 15.03. | | Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln 6,95 € | Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Vanillequark ^(3,g) 7,45 € | |

Kaltgerichte je 5,95 EUR

| | |
|-------------------|---|
| Montag | Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,i) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur |
| Dienstag | Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h1) herhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken NEU |
| Mittwoch | Milchreis ^(g) mit Beerengrütze |
| Donnerstag | Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Rösti zwiebeln |
| Freitag | Geflügelröster ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln |

Salate je 5,60 EUR

| | |
|----------------|--|
| Salat 1 | Salatvariation mit Hähnchen ^(e,2,4,6) (300 g), dazu Honig-Senf-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml) |
| Salat 2 | Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben ^(g) (300 g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g) (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.

| | 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 € * |
|-------------------|--|---|---|---|
| mo 16.03. | Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^{(a1,a2} | 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 17.03. | Milchreis ^{(g} mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus | 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  -Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus |
| mi 18.03. | Nudelsuppe ^{(a1,c,i} mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot ^{(a1,a2} | Würzige Gehacktesstippe ^{(5,a1} mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁶ , dazu Kartoffelpüree ^{(g} und frisches Obst | Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^{(a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^{(a1} und Kartoffeln | Eierkuchen ^{(a1,c,g} mit Erdbeersoße |
| do 19.03. | Grüner Erbseneintopf ^{(a1,i} mit Kasseler Suppenfleisch ^{(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,j} und Kartoffeln | Vollkornnudeln ^{(a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{(a1,i} und frischem Obst |
| fr 20.03. | Kesselgulaschsuppe ^{(2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{(a1,a3,i} , dazu Fruchtjoghurt ^{(g} | Fruchtiges Hühnchencurry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^{(a1} mit Nudeln ^{(a1,c} und Fruchtjoghurt ^{(g} | Wildgulasch in Rotweinsoße ^{(a1,l} mit Waldpilzen, dazu Spätzle ^{(a1,c} | 2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{(a1,c,g} und Vanillesoße ^{(3,g} |
| sa* 21.03. | Linsensuppe ^{(a1,i} mit Rotwurst ^{(2,4,6} und Fruchtjoghurt ^{(g} 6,40 € | Gekochte Eier ^{(c} in Senfsoße ^{(a1,j} mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^{(g} 6,95 € | | |
| so* 22.03. | | Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße ^{(a1} , Butterbohnen ^{(a1,g} und Kartoffeln 6,95 € | Herzhafe Kohlroulade ^{(a1} mit Soße ^{(a1,j} und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^{(g} 7,45 € | |
| mo 23.03. | 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} und frischem Obst | Paniertes Hähnchenschnitzel ^{(a1} mit feiner Soße ^{(a1} , Fingermöhrchen ^{(a1} und Kartoffeln | Falafel-Kichererbsenbällchen ^{(a1,i} (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{(a1} und Vollkornpasta ^{(a1} |
| di 24.03. | Muschelnudelsuppe ^{(a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{(a1,a2} | Rostbratwurst ^{(1,6,7,a1} mit Soße ^{(a1,j} , Sauerkraut ⁽ⁱ und Kartoffeln | Biergulasch "Böhmisches Art" ^{(a1,a3} mit Schweinefleisch und Knödeln ^{(a1,c,g,j} , dazu Bohnensalat | Kartoffelgratin ^{(a1,c,g,i} mit Bohnensalat |
| mi 25.03. | Hefeklöße ^{(a1,c,g} mit Heidelbeersoße ^{(g} | 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 26.03. | 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} , dazu Obst |
| fr 27.03. | Kartoffelsuppe ^{(a1,i} mit Jagdwurstwürfeln ^{(1,2,3,4,6,7,j} , dazu Fruchtjoghurt ^{(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* 28.03. | Graupensuppe ^{(a3,i,j} mit Hühnerfleisch und Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^{(g} 6,40 € | 2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^{(a1,c,j} mit Pfeffersoße ^{(a1,j} , Rosenkohl und Kartoffeln 6,95 € | | |
| so* 29.03. | | Zartes Hähnchengeschnetzeltes ^{(a1} mit Erbsengemüse ^{(a1} und Kartoffeln 6,95 € | Kasselerbraten ^{(2,4,6} in herzhafter Soße ^{(a1,j} mit Grünkohl ^{(a1,i} und Kartoffeln 7,45 € | |
| mo 30.03. | Altmarkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ mit Eierstich ^{(c,g} und Fleischklößchen ^{(a1,c} (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^{(a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen | Feines Hühnerfrikassee ^{(a1,a3,j} mit Kapern, Reis und frischem Obst | Pilzpfanne ^{(2,4,6,a1,a3,g,i} "Badische Art" mit Spätzle ^{(a1,c} und Obst | Veganes Chili sin Carne ^{(a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu  -Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst |
| di 31.03. | 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} | Asiatische Reisnudelpfanne ^{(a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{(a1,a2,f,i} , dazu bunter Salat-Mix |

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*  * 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.



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



Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 31. März 2026 Speisekarte

Nutzen Sie die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter www.bestellung-regio-menue.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 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-menue.de

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

*Bestellfrist spätestens Mittwoch 14:00 Uhr / Bestellfrist für Wochenfeiertage abweichend