



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 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 5,40 € *	Menü B Mo – Fr 5,95 € *	Menü C Mo – Fr 6,45 € *	Menü V - Vegetarisch Mo – Fr 6,40 € *
mi 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Deftige Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) in Pflaumen-Specksoße ^(2,4,6,a1,l) , dazu Kartoffeln	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)
do 02.04.	Weißbe Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,j) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Zarte Hähnchenstreifen "Florentiner Art" in einer Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) mit Farfalle ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)
fr 03.04.	Karfreitag	Herzhafter Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1) , grünen Bohnen ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln 7,45 €	
sa* 04.04.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu Fruchtjoghurt ^(g) 6,40 €	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g) 6,95 €		
so* 05.04.	Ostersonntag	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €	Deftiger Lammgulasch ^(a1) mit Serviettenknödeln ^(a1) , dazu Mango-Joghurt ^(g) 7,45 €	
mo 06.04.	Ostermontag	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten Rustica und Kartoffeln 6,95 €	Festtags-Rinderroulade ^(2,4,6,j) in deftiger Soße ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 7,45 €	
di 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Wackelpudding ⁽³⁾	Deftiger Knacker ^(1,2,4,j) auf Sauerkraut ^(a1,j) mit Kartoffelpüree ^(g)	
mi 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	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, Mais und Käse überbacken
do 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Saftiges Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1,a3,g,i) und Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln
fr 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Fruchtjoghurt ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Fruchtjoghurt ^(g)	"Schlemmerschnitzel", Schweineschnitzel in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Tomaten und Käse ^(g) überbacken, dazu Rösti	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und Fruchtjoghurt ^(g)
sa* 11.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2) 6,40 €	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln 6,95 €		
so* 12.04.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln 7,45 €	
mo 13.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,j) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsekasseroole ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsauce ^(a1,g)
mi 15.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Rotkohlrohkost	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Rotkohlrohkost	2 kleine Schweineschnitzel ^(a1) mit Letscho ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln, dazu Rotkohlrohkost
do 16.04.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofenschnitzel "Toscana" ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) und Reis	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i)

Kaltgerichte je 5,95 EUR

Montag Fischstäbchen ^(3,4,a1,d) mit Kartoffelsalat "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur
Dienstag Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j) herzhalt belegt mit Würstchen-scheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch "Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße ^(3,g)
Donnerstag Nudeln "Napoli", Nudeln ^(a1,c) mit einer feinen Tomatensoße und Hartkäse ^(g)
Freitag Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki 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 Mozzarella und Rucola ^(g) (300 g), dazu Balsamico-Dressing ^(2,3,i) (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 € *
fr 17.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Herzhafter Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
sa* 18.04.	Deftige Erbsensuppe ^(a1,i) mit Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g) 6,40 €	Gebratenes Putensteak mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln6,95 €		
so* 19.04.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln6,95 €	Geschnetztes "Züricher Art" ^(a1,g) mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln7,45 €	
mo 20.04.	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 ⁽ⁱ⁾ , Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln, dazu Vanillepudding ^(3,g)
di 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Kartoffelpüree ^(g)	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g)
mi 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) , dazu Apfelmus 	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 23.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i)	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Kartoffel-Spargel-Schinken-Gratin mit Käse überbacken ^(2,4,6,7,g)	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g)
fr 24.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Reis und Fruchtojoghurt ^(g)	Gratinierte Hackbällchen "Toskanische Art" ^(a1,c,g,j) in Tomatensoße mit Zitronenkartoffeln ^(g) 	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Fruchtojoghurt ^(g)
sa* 25.04.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2) 6,40 €	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln6,95 €		
so* 26.04.		Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln6,95 €	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g) 7,45 €	
mo 27.04.	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)	Gefüllte Paprikaschote ^(a1) in Soße ^(a1) mit Reis, dazu Pudding ^(g)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Kartoffeln
di 28.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und 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	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und frischem Gurkensalat
mi 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Schweinesülze "Hausmacher Art" ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Veggie-Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und  -Vollkornreis (Fairtrade), dazu Kirschkompott
do 30.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ^(i,j) mit Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst



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. April 2026

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.