



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 € *
sa* 01.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Steinofenbrot ^(a1,a2) 6,40 €	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln 6,95 €		
so* 02.08.		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 03.08.	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 Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 04.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Überbackene Tortellini, bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) , überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus
mi 05.08.	Reissuppe ^(f) mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frisches Obst	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
do 06.08.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Ofensteak "Toscana" ^(a1,j) mit Käse in tomatisierter Zwiebel-Sahne-Soße ^(3,4,a1,g) , dazu Reis	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli- Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr* 07.08.	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* 08.08.	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 Kartoffeln 6,95 €		
so* 09.08.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €	Geschnetzeltes "Züricher Art" ^(a1,g) mit Käse und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln 7,45 €	
mo* 10.08.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon "Hawaii" (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)) auf Gemüsejulienne ^(f) mit Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 11.08.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Gebratene Forelle ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ^(f) und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 13.08.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	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) , dazu Obst
fr 14.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) , dazu Dill-Senf-Soße ^(a1,j) , Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Gratinierte Hackbällchen "Toskanische Art" ^(a1,c,g,i) mit Tomatensoße und Zitronenkartoffeln ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischem Rotkohlrohkost
sa* 15.08.	Steckrübeneintopf ^(a1,i) mit Schweinefleisch und Mischbrot ^(a1,a2) 6,40 €	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €		
so* 16.08.		Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €	Schaschlikpfanne mit Paprika-Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g) 7,45 €	

Kaltgerichte je 5,95 EUR

Montag Paniertes Hähnchenfilet ^(5,a1,c,g,i) auf Nudelsalat "Essig & Öl" mit Garnitur
Dienstag Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, überbacken mit Käse
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 Hot-Dog- Wrap ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce

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.

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.



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 31. August 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 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-menue.de



	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 17.08.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" (a1,j) mit Suppengrün und Geflügelwursteinlage (1,2,3,4,6,7,j)	Bauerngulasch (1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgerurknwürfeln, dazu Kartoffelpüree (g)	Gefüllte Paprikaschote (a1) in Soße (a1) mit Reis, dazu Pudding (g)	Blumenkohlrischen in holländischer Soße (a1,c,g,i) mit Kartoffeln	
di 18.08.	Grießbrei (a1,g) mit Kirschen	Hähnchenbruststreifen in heller Soße (a1,g) mit Erbsen und Nudeln (a1,c), dazu Fruchtojoghurt (g)	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 Dillsoße (a1) und (bio)-Vollkornreis (fairtrade)	
mi 19.08.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe (a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot (a1, Dinkel)	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), dazu Kartoffeln	Veggie-Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten- Currysoße (a1), dazu Kartoffelpüree (g) NEU	
do 20.08.	Nudelsuppe (a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot (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 (i,l) mit Kartoffelpüree (g)	Pikanter Kräuterquark (g) mit Kartoffeln und Obst	
fr 21.08.	Möhreneintopf (a1) mit Schweinefleisch, dazu Pudding (g)	Wildlachsfilet im Backteig (a1,d) mit Kräutersoße (a1) und Reis, dazu Pudding (g)	Herzhafter Burgunderbraten (2,4,6,i) mit Soße (a1,i), Speckrosenkohl (2,4,6) und Kartoffeln	Ravioli (a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße (a1) und Pudding (g)	
sa* 22.08.	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* 23.08.	/		Rindergulasch (a1) mit Rotkohl (7) und Kartoffeln 7,45 €	/	
mo 24.08.	Tomatensuppe mit Eibly (a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty (c,g,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	Bohnenragout (2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln (a1), dazu Obst	
di 25.08.	Linsensuppe (a1,i) mit Rauchfleisch (2,4,6) und Obst	Geflügelkloppe (a1) mit Soße (a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete (5)	Marinierter Bismarckhering in Apfel-Gurken-Soße (5,7,d,g,j) mit Dampfkartoffeln	(bio)-Tortellini "Verdura" (a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, dazu Spinatsoße (a1)	
mi 26.08.	Hefeklöße (a1,c,g) mit Vanillesoße (3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln (a1,c) mit Sauce Bolognese (a1) und Obst	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons (a1,a3,g,i), Bratkartoffeln (2,4,6) und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee (a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis	
do 27.08.	Graupensuppe (a3,i,j) mit Kasseler Suppenfleisch (2,4,6), dazu hausgemachte Quarkspeise (g)	Schweinegulasch (a1) mit Spirelli (a1,c), dazu hausgemachte Quarkspeise (g)	Rib-Steak "Smoky Barbecue" (2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak) mit Rahmporree (a1,g), Soße (a1,i) und Kartoffeln	Pancakes "American Style" (a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße	
fr 28.08.	Sternchennudelsuppe (a1,c,i) mit Rindfleisch und Schoko-Pudding (g)	Gebratenes Seelachsfilet (a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße (a1,g) und Kartoffelpüree (g), dazu Schoko-Pudding (g)	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut (a1) mit Soße (a1,i) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe (i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding (g)	
sa* 29.08.	Serbische Bohnensuppe (i) mit Knacker (1,2,4,j) und Fruchtojoghurt (g) 6,40 €	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne (i) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt (g) 6,95 €	/		
so* 30.08.	/		Schweinegulasch "Szegediner Art" (a1) mit Knödeln (a1,c,g), dazu Vanillequark (3,g) 7,45 €	/	
mo 31.08.	Vollkornnudelsuppe (a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot (a1,a2)	Spirelli (a1,c) mit Tomatensoße (a1) und Geflügelwursteinlage (1,2,3,4,6,7,j)	Schlachteplatte (1,2,4,6,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut (i) mit Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" (g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße (a1,g)	

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* **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**