



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 € *
di 01.09.	Milchreis ^g mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit Soße ^{a1} , Erbsengemüse ^{a1} und Kartoffeln	"Zwiebelfleisch" Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^{a1,g} mit Klößen	Süßkartoffelcurry ^{a1} mit -Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus
mi 02.09.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu frisches Obst	Würzige Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ⁵ , dazu Kartoffelpüree ^g und frisches Obst	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^{a1} , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^{a1} und Kartoffeln	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit kalter Schokosoße ^g
do 03.09.	Grüner Erbseneintopf ^{a1,i} mit Kasseler ^{2,4,6} Suppenfleisch ^{2,4,6}	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit Spiegelei ^c und Bratkartoffeln	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,i}
fr 04.09.	Kessulgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} , dazu Fruchtojoghurt ^g	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^{a1,g,j} mit Nudeln ^{a1,c} und Fruchtojoghurt ^g	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^{a1,i} und Waldpilzen, dazu Spätzle ^{a1,c}	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{a1,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
sa* 05.09.	Linsensuppe ^{a1,i} mit Kasseler ^{2,4,6} und Fruchtojoghurt ^g 6,40 €	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,i} mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^g 6,95 €		
so* 06.09.		Putengeschnetzeltes ^{a1,i} mit feinem Gemüse und Farfalle ^{a1} , dazu Mango-Joghurt ^g 6,95 €	Herzhafte Kohlroulade ^{a1} mit Soße ^{a1,i} und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ^g 7,45 €	
mo 07.09.	Reissuppe ⁱ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^{t(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} , Fingermöhrrchen ^{a1} und Kartoffeln	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1}
di 08.09.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{t(a1,a2)}	Rostbratwurst ^{t1,6,7,a1} mit Soße ^{a1,j} , Sauerkraut ⁱ und Kartoffeln	Paprikagulasch "Halb&Halb" ^{a1} (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^{a1,c,g} und Bohnensalat	Kartoffelgratin ^{a1,c,g,i} mit Bohnensalat
mi 09.09.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Pflaumensoße ^g	"Rouladentopf" ^{m2,4,5,6,7,a1,j} (zartes Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken), dazu Kartoffelpüree ^g	Rinderbraten, mit Soße ^{a1,j} , Möhrengemüse ^{a1}	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1,g} und Paneer (Käsewürfel), dazu frischer Weißkohl-Rohkost
do 10.09.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtojoghurt ^g	Hackrolle ^{a1,c,i} mit Soße ^{a1,j} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^{4,5,7,d,g} mit Dampfkartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Fruchtojoghurt ^g
fr 11.09.	Kartoffelsuppe ^{a1,i} mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,3,4,6,7,j} und Obst	Backfischfilet ^{a1,d} mit Gurken-Remouladen-Soße ^{7,a1,c,g,j} (kalt) und Kartoffeln	Gebratene Schweineleber ^{a1} in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^{3,i}	Quorn-Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , -Möhrengemüse ^{a1,i} und Kartoffelpüree ^g
sa* 12.09.	Grüne Bohnensuppe ^{a1} mit Rindfleisch, dazu Panna-Cotta-Pudding mit Sahne ^g 6,40 €	2 kleine Gehacktesklößchen (Schwein) ^{a1,c,j} mit Pfeffersoße ^{a1,j} , Kohlrabigemüse ^{a1} und Kartoffeln 6,95 €		
so* 13.09.		Römertopf ^{f2,4,6,a1} (Schweine-, Rind- und Kasselerfleisch) mit Butterreis ^g und Bohnensalat 6,95 €	Kasselerbraten ^{2,4,6} in Soße ^{a1,i} mit Sommergemüse ^{a1} und Kartoffeln 7,45 €	
mo 14.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁱ mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^{a1,c} (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^{t(a1,a2,a3)} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^{a1,a3,i} mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu frisches Obst	Gebratene Boulette (Schwein) ^{a1,c,g,i,j} mit Jägersoße (Champignon und Zwiebel) ^{a1} , dazu Bratkartoffeln	Veganes Chili sin Carne ^{a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu -Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst
di 15.09.	Möhreneintopf ^{a1} mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^{2,4,a1} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} , dazu Weißkohlrhokost	Eisbeinfleisch ^{2,4,6} auf "Fasskraut" (Sauerkraut ⁱ) mit Speckkartoffeln	Asiatische Reissnudelpfanne ^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{5,a1,f,i} , dazu Weißkohlrhokost
mi 16.09.	Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit warmem Apfelkompott	Schweinegulasch ^{a1} mit Leipziger Allerlei ^{a1} und Kartoffelpüree ^g	Hausgemachter Kartoffelsalat (warm) ⁵ mit Fischstäbchen ^{3,4,a1,d}	-Nudeln ^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g}

Kaltgerichte

je 5,95 EUR

Montag

Schweineschnitzel^{3,4,a1,c} mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur"

Dienstag

Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog"^{1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j} herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse

Mittwoch

Pasta "Napoli"^{a1,c,g,i}, Nudeln in einer feinen Tomatensoße mit frischem Basilikum und Hartkäse

Donnerstag

Paniertes Hähnchenschnitzel^{a1} auf gebratener Reispfanne mit Gemüse und Ei^{a1,c,f}

Freitag

Cheeseburger^{3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k} Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomato, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing

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 € *
do 17.09.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachter Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)	Fischfilet "Müllerin Art"(Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)	Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,i) in Soße ^(2,4,6,a1,i) und Kartoffeln	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^g (mit fairtrade Vanille)
fr 18.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit Dill- Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen
sa* 19.09.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Fruchtojoghurt ^g	Gefüllte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^g		
so* 20.09.		Geflügelleber-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^g , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,i)	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln	
mo 21.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Karotten "Rustica" und Kartoffeln	3 Marillknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack)
di 22.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Deftiger Knacker ^(1,2,4,i) auf Sauerkraut ^(a1,i) mit Erbsenpüree ^g	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus
mi 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schweinesteak "Holzfäller Art" ⁽⁷⁾ mit Soße ^(a1,a3,i) , Kaisergemüse und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und frischem Obst
do 24.09.	Schokoladenpudding- Suppe ^g mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Fruchtojoghurt ^g	Sauerbraten (Rindfleisch) mit Rotkohl ^(a1) , Soße ^(a1)	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln
fr 25.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^g , dazu frischer Gurkensalat	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" mit Tomaten-Käse-Füllung ^(3,4,a1,g) , dazu Sahnesoße ^(a1,g) , Gabelspaghetti ^(a1,c) und frischer Gurkensalat	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat
sa* 26.09.	Gefüllte Eierkuchen ^(a1,c,g) mit einer Quark-Rosinenfüllung und Apfelmus	Spießbraten in Soße ^(7,a1,i) mit Pfannengemüse und Kartoffeln		
so* 27.09.		Schinken-Rührei ^(2,4,c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	
mo 28.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,i)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,i) , mediterranem Balkangemüse und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^g mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 29.09.	Milchreis ^g mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Deftiger Wildgulasch ^(a1,a3,i,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und klassischen Kartoffelklößen	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus
mi 30.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Eierfrikassee ^(a1,c,i) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	2 kleine Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Prinzessbohnen ^(a1) und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Knuspierstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln



**REGIO
MENÜ** GmbH

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. September 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 / 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.

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**