

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

Taglich im Einsatz
für unsere Kunden.

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

Lebenshilfe Roßlau e.V.

Anerkannte Werkstatt, Wohnen und Tagesbetreuung für Menschen mit Behinderung

www.lebenshilfe-rosslau.de

Telefon 034901-645-0

	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 01.10.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Überbackenes Würzfleisch ^(a1,a3,g,i,l) mit Reis und Roter Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i)
fr 02.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Kasselersteak nach "Karlsbader Art" ^(2,4,6) mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)
sa* 03.10.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) , dazu Grießpudding mit Sahne ^(a1,g) 6,40 €		Rindergeschnetzeltes "Schwarzwälder Art" ^(a1,c) mit Rotwein, Sauerkirschen und Waldpilzen, dazu Knödel ^(a1,c,g) und Grießpudding mit Sahne ^(a1,g) 6,95 €	
so* 04.10.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i) , gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln 6,95 €	Berner Pfanne ^(a1,g) , Schweinegeschnetzeltes mit Crème Fraîche, Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Eierspätzle ^(a1,c) 7,45 €	
mo 05.10.	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 ⁽⁶⁾ mit Currysoße ^(a1) und Reis	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 06.10.	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)	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁵⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 07.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 08.10.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ⁽⁶⁾ mit gebratenen Kartoffeln, Ei, Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) und Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Herzhafte Veggie- Bolognese ^(f,i) (aus Sojaweiß) mit Couscous ^(a1) und Obst
fr 09.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu frischer Rotkohlrohkost	Seelachs- Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) , dazu Dillsoße ^(a1) , Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse), dazu Soße ^(a1) , Karotten-Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkorn- Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischem Rotkohlrohkost
sa* 10.10.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch und Mischbrot ^(a1,a2) 6,40 €	Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Sauerkohl ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffelpüree ^(g) 6,95 €		
so* 11.10.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) vom Schwein in Soße ^(a1,i) mit Garten-gemüse (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 12.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(a1,2,4) mit Champignonrahm ^(a1,g) und Eierspätzle ^(a1,c)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) mit gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
di 13.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	-Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat
mi 14.10.	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)	Rote Bete-Stick ^(a1,g) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g)
do 15.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Hähnchenbrust "Wiener Art" ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Rostbratwurst ^(a1,1,6,7) mit Weinsauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
fr 16.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) "süß-sauer" mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Schoko- Pudding ^(g)

Kaltgerichte

je 5,95 EUR

Montag

Mini- Wiener Würstchen^(1,2,3,4,6,7,i,j) mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur

Dienstag

Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella"^(4,a1,g,h1) herzhaft belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse

Mittwoch

Fluffiger Kaiserschmarrn^(a1,c,g) mit cremiger Vanillesoße^(g)

Donnerstag

Baguette "Chicken-Cheese-Teriyaki"^(a1,g,i) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurkenscheiben, würziger Teriyakisoße, Gouda und Mozzarella

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,i) (75 ml)

Salat 2

Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben^(g) (300 g), dazu Joghurt-Dressing^(c,g) (75 ml)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln | **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



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 € *
sa* 17.10.	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* 18.10.		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 19.10.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) 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	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und Obst 
di 20.10.	Kürbiscrème-Suppe ^(a1,g) mit knusprigen Croutons ^(a1) 	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,d,g) mit Dampfkartoffeln	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, dazu Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 21.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i) und Obst	Deftiges Thüringer Rostbrät ^(l) mit Zwiebelsoße ^(a1) und Bratkartoffeln ^(2,4,6) , dazu Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis 
do 22.10.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Schwalbennest (mit Ei gefüllter Gehacktesklops) ^(a1,c,i,j) , dazu Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße
fr 23.10.	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, dazu Bayrisch-Kraut ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ^(g)
sa* 24.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen 6,40 €	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g) 6,95 €		
so* 25.10.		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 €	
mo 26.10.	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)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)
di 27.10.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(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 28.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	Knusper- Wildlachsfilet "Honig-Senf" ^(a1,d,g,j) mit Kürbis-Sahne-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Rotkohl-Rohkost 	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit heißer Erdbeersoße
do 29.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frischem Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ⁽ⁱ⁾ mit Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,l) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frischem Obst 
fr 30.10.	<i>Gruselgulasch aus dem Hexenkessel</i> Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtojoghurt ^(g) 	<i>Zauber-Curry mit Nudelwürmern</i> Fruchtiges Hühnencurry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g) 	Wildgulasch mit Rotweinsoße ^(a1,l) und Waldpilzen, dazu Spätzle ^(a1,c)	<i>Geisterkugeln mit Vanillenebel</i> 2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) 
sa* 31.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ^(g) 6,40 €		Wildlachsfilet in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Penne ^(a1,c,d,g) , dazu Fruchtojoghurt ^(g) 6,95 €	



**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 31. Oktober 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.