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.

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

	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 01.12.	Würzige Gyrossuppe(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt(g	Geflügelfleischklößchen(a1 in fruchtiger Tomatensoße(a1 mit Nudeln(a1,c, dazu Fruchtjoghurt(g	Gebratene Forelle(a1,d mit buntem Kartoffelsalat(5 (warm)	Kaiserschmarrn(a1,c,g (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße(g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 02.12.	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(i und Salzkartoffeln	Käsespätzle(a1,c,g mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 03.12.	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch(2,4,6,i, dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel(a1 mit Soße(a1, Rotkohl(7 und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück(c mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen(1,2,3,4,6,7,i,j, dazu Gewürzgurke(d	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln(a1,c mit vegetarischer Bolognese(a1,a3,f,i, Paprika und Crème Fraîche(g, dazu Obst
fr 04.12.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage(a1,a3,i, dazu frischer Rotkohlrohkost	Backfischfilet(a1,d (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße(a1,j und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	Gratinierte Hackbällchen "Toskanische Art"(a1,c,g,j in Tomatensoße mit Zitronenkartoffeln(g	Vollkorn-Pasta(a1 mit fruchtiger Tomatensoße(a1, dazu frischer Rotkohlrohkost
sa* 05.12.	Milchreis(g mit Kirschkompott 6,40 €	Geflügelröster(2,6,7,j mit Soße(a1,j, Möhrengemüse(a1 und Kartoffeln 6,95 €		
so* 06.12.	2. Advent	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 €	
mo 07.12.	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	Gefüllte Paprikaschote(a1 in Soße(a1 mit Reis	Blumenkohlröschen in holländischer Soße(a1,c,g,i mit Kartoffeln
di 08.12.	Linsensuppe(a1,i mit Rauchfleisch(2,4,6, dazu Fruchtjoghurt(g	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	Veggi-Currywurstgulasch(a1 (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße(a1 und Kartoffelpüree(g, dazu frischer Gurkensalat
mi 09.12.	Grießbrei(a1,g mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße(a1,g mit Nudeln(a1,c, dazu Obst	Schweinesülze "Hausmacher Art"(1,2,4,6,7,i,j mit Remoulade(5,c,g und Röstkartoffeln(2,4,6	Möhren-Sesam-Stick(a1,k mit Dillsoße(a1 und BIO-Vollkornreis (fairtrade) NEU
do 10.12.	Nudelsuppe(a1,c,i mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	Hähnchenbrust "Wiener Art"(4,a1,c mit Soße(a1, buntem Gemüse(a1 (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe(6 auf Weinsauerkraut(j,l mit Kartoffelpüree(g	Pikanter Kräuterquark(g mit Kartoffeln und Obst
fr 11.12.	Möhreneintopf(a1 mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding(g	Knusper- Wildlachsfilet "Honig-Senf"(a1,d,g,j mit Kräutersoße(a1 und Reis, dazu Schoko- Pudding(g	Herzhafter Burgunderbraten(2,4,6,l mit Soße(a1,l, Speckrosenkohl(2,4,6 und Kartoffeln	Ravioli(a1,c,g gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße(a1 und Schoko-Pudding(g
sa* 12.12.	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* 13.12.	3. Advent	Kasselerbraten(2,4,6 mit würziger Soße(a1,j, Wirsinggemüse(a1 und Kartoffeln 6,95 €	Rindergulasch(a1 mit Rotkohl(7 und Kartoffeln 7,45 €	
mo 14.12.	Tomatensuppe mit Ebly(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,j 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 15.12.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe(a1 mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot(a1,Dinkel	Geflügelklopse(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 und Spinatsoße(a1
mi 16.12.	Hefeklöße(a1,c,g mit Vanillesoße(3,g (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln(a1,c mit Sauce Bolognese(a1,i und Obst	Gebratenes Schweinesteak mit Creme-Champignons(a1,a3,g ,i und Bratkartoffeln(2,4,6	Vegetarisches Hühnerfrikassee(a1,a3,g,i (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis

Kaltgerichte je 5,95 EUR

Montag
Fischstäbchen(4,a1,d,j mit Kartoffelsalat, Zitronenecke 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
American Pancake" (a1,c,g
Pfannkuchen mit Kirsch-Fruchtsoße

Donnerstag
Baguette "Schnitzel" (a,a1,c,g,j mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke

Freitag
Cheeseburger(a1,a4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, 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 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 € *
do 17.12.	Graupensuppe(a3,i,j mit Kasselersuppenfleisch(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,j und Kartoffeln	Pancakes "American Style"(a1,c,g mit weihnachtlichem Bratapfelkompott
fr 18.12.	Sternchennudelsuppe(a1,c,i mit Rindfleisch, dazu Mischbrot(a1,a2	Seelachs- Knusperfilet mit Tomatenfüllung(a1,d , dazu Zitronen-Butter-Soße(a1,g und Kartoffelpüree(g	Gebratenes Rippchen vom Schwein, mit Soße(a1,j , Bayrisch-Kraut(a1 und Salzkartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe(i mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Mischbrot(a1,a2
sa* 19.12.	Gelber Bohneneintopf(a1 mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage, dazu Fruchtjoghurt(g 6,40 €	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne(i mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt(g 6,95 €		
so* 20.12.	4. Advent	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 21.12.		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	
di 22.12.	Milchreis(g mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel(a1,c, mit Soße(a1, Erbsengemüse(a1 und Kartoffeln		
mi 23.12.			Gebratene Hähnchenkeule mit Soße(a1, Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel)(a1 und Kartoffeln	Eierkuchen(a1,c,g mit heißer Erdbeersoße
do 24.12.	Weihnachtseintopf(5,a1,c,g,i,j mit Gemüse, Nudeln, Eierstich und Geflügelfleischklößchen, dazu Rote Grütze mit Sahnehaube(3,g	1 Paar Wiener Würstchen(2,4,6,i,j mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat(2,4,5,6,j (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube(3,g		
fr 25.12.	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE **WEIHNACHTSZEIT!**	Festtags-Gulasch(a1 "halb & halb" mit Speckbohnen(2,4,6,g und Rosmarinkartoffeln, dazu Panna-Cotta-Pudding(g	Sauerbraten in Soße(a1, mit Apfelrotkohl(7 und Kartoffelklößen, dazu Panna-Cotta-Pudding(g	**BITTE BEACHTEN SIE!** **Vom 22.12. bis 31.12.2026 gibt es keine Kaltgerichte und Salate!**
sa* 26.12.		Hirschgulasch in Preisselbeersoße(a1, dazu Butterknöpfle(a1,g und Nuss-Nougat-Pudding(g, Haselnuss 6,95 €	Weihnachtliche Entenbrust in Orangen-Honig-Soße(a1 mit Grünkohl(a1,j , Klößen mit Semmelbutter(a1,g und Nuss-Nougat- Pudding(g,Haselnuss 7,45 €	
so* 27.12.		Putengeschnetzeltes(a1,i mit feinem Gemüse und Farfalle(a1, dazu Mango-Joghurt(g 6,95 €	Herzhafte Kohlroulade(a1 mit Soße(a1,j und Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt(g 7,45 €	
mo 28.12.	Reissuppe(i mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding(g	Würstchengulasch(1,2,3,4,6,7,a1,i,j mit Nudeln(a1,c		
di 29.12.	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		
mi 30.12.	Hefeklöße(a1,c,g mit Heidelbeersoße(g		Schweinebraten mit Senfkruste(i, Soße(a1,j, Kaisergemüse (naturell) und Salzkartoffeln	
do 31.12.	Silvester	Hackrolle(a1,c,i mit Soße(a1,j, Rotkohl(7 und Kartoffeln	Hausgemachter Heringssalat(2,3,4,5,6,7,c,g,i mit Wurstwürfeln, Ei, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Brötchen(a1 (kalt)	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!

REGIO MENÜ GmbH

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



Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

01. bis 31. Dezember 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

eurofins
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**