# Speisekarte für die Woche vom 23.11.2026 – 29.11.2026

NIKOLAUS CUSANUS HAUS
WIR BEGLEITEN, BETREUEN UND PFLEGEN.

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Suppe** | **Suppe** | **Suppe** | **Suppe** | **Suppe** | **Suppe** | **Suppe** |
| **Vegetarisch** | Rigatoni-Nudeln mit getrockneten Tomaten und Pinienkerne an Paprika-Rosmarin-weiße Bohnen-Rauke-Sauce, Olivenmix und Grana Padano Käse 1a;3;7;19 | Rosenkohl mit Frischkäse-Senfsauce an Tofu, Steckrüben-mousse, Rote Bete und Kartoffelplätzchen 7 | Lauchkuchen vom Blech saftig & würzig an Apfel-Möhrengemüse und Petersiliensauce 1a;3;7 | Saftiger Rotkraut-Strudel an leichter Rote Zwiebelsauce-soße mit Kürbisecken und Bohnenmousse, hausgemachte Dinkel-Kräuterspätzle 1a;3;7 | Herzhaftes Kräuter-Rührei mit Topinambur-Chips und zwei Farben Paprika an Tomatensauce und Fächerkartoffeln 7 | Eintopf mit frischem Gartengemüse (Möhren, Wirsing, Stauden-Sellerie, Lauch, Brokkoli, Blumenkohl, Weißkraut, Kartoffeln, Rote Linsen, Grießklößchen, Zwiebeln und Vollkornbrot 1a;1c;3;7 | Süßkartoffel-Pastinaken-gratin mit Ziegenkäse im Kürbisrand an Mango-gelbe Linsen, Ofenchampignons und Wildkräuter-Sauce 7 |
| **alternative** | | Schwäbische Linsen mit Saiten Würstle (vom Schwein) und Spätzle 1a;3;7;10;15;16 | | Geschmortes Hirschgulasch mit feinem Rotkraut und Kürbis-Kartoffelpüree, Preiselbeeren 7 | Im Ofen gebackenes Seelachsfilet „Müllerin Art“ auf Fenchel-Kichererbsen, an einer Riesling-Schalottensauce mit Petersilienkartoffeln 1a;7 | | Eingemachtes Kalbfleisch mit Champignons und Gemüse-Reis ( Karotten-Zucchini) 1a;3;7 |
| | **Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette** | | | | | | |
| **Dessert** | Kaffee-Panna-Cotta mit blaue Trauben und Pistazien 7;17 | Spekulatius Mandarinen-Quark mit Vollkorncrumble 1a;1c;7 | Maronenpudding mit Quitten und Erdnusssauce 7;17 | Frisch geschnittenes Obst mit Minze und Cashewkerne | Lebkuchen-Vanille Speise mit Pflaumen und Pekannüsse 7 | Apfelstrudel mit Vanillesauce 1a;3;7 | Schwarzwälder Schokoladen-Joghurt mit Sauerkirschen und Mandeln 7 |
| | Obst | Obst | Obst | Obst | Obst | Obst | Obst |

DE-ÖKO-006 Wir sind BIO zertifiziert / Grün = gekennzeichnete Produkte stammen aus biologischer Erzeugung

**Änderungen vorbehalten!**

Die cremefarben hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit `Essen auf Rädern` und in Senioreneinrichtungen“ für die Lebenswelt „Senioreneinrichtung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelt „Senioreneinrichtung“ als eine Menülinie zertifiziert und mit dem Fit im Alter-Logo Ausgezeichnet.

1.a Weizen, 1b Dinkel, 1.c Roggen, 1.d Hafer 3. Eier und Eiererzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf
14. Schwefeldioxide und Sulfite 15. mit Konservierungsstoff
16. mit Antioxidationsmittel 17. Coffein haltig
19. geschwärzt

**Frühstück: 8.00 – 10.00 Uhr**

**Mittagessen: 11.45 – 13.00 Uhr**

**Abendessen: 17.30 – 19.00 Uhr**

**Für eine optimale Auswahl empfehlen wir aus unserem mit dem cremefarben hinterlegten Dessert: wöchentlich**
- **mindestens 3-mal Nüsse, Kerne und Ölsaaten**