

Fit bleiben durch gesunde Ernährung

TÄGLICH FRISCH VON UNS GEKOCHT



Fast täglich erhalte ich ein schmackhaftes Mittagessen von einem freundlichen Mitarbeitenden des Nikolaus-Cusanus-Hauses geliefert. Kein langes Einkaufen, kein Kochen, kaum Arbeit. So erhalte ich nicht nur qualitativvolles Essen, sondern habe auch mehr Zeit für meine Hobbys.

Karl-Heinz Ziefle
Menüservice-Kunde



Mit den Jahren verändert sich der menschliche Körper und damit auch seine Anforderungen an die Ernährung. Unter der Leitung unseres gelernten Kochs mit Zusatzausbildung zum Heimkoch entsteht in der Küche des Nikolaus-Cusanus-Hauses **anspruchsvolle Seniorengastronomie**: kalorienbewusst und ballaststoffreich, bodenständig, abwechslungsreich und kreativ – mit Schwerpunkt auf Lebensmittel aus biologischem oder biodynamischen Anbau. Unsere Küche ist biozertifiziert und hat auch von der »Deutschen Gesellschaft für Ernährung« das **Zertifikat für »Seniorengerechte Ernährung«** erhalten.

Wir achten auf:

- **Frische Verarbeitung**
- **Biologische Produkte**
- **Regionalität**

SEIT
1992

SIND WIR FÜR SIE DA

Nikolaus-Cusanus-Haus e.V.
Ambulante Pflege | Menüservice
Törlesäckerstraße 9 | 70599 Stuttgart
Tel 0711-45 83-807
Fax 0711-45 83-817



ambulant@n-c-h.de
www.n-c-h.de/menueservice

DE-ÖKO-006

NIKOLAUS
CUSANUSHAUS

WIR BEGLEITEN, BETREUEN
UND PFLEGEN.

MENÜSERVICE



NIKOLAUS CUSANUSHAUS

WIR BEGLEITEN, BETREUEN
UND PFLEGEN.

Das Nikolaus-Cusanus-Haus ist eine gemeinnützige Einrichtung der Altenhilfe und betreibt einen Wohnbereich für ältere Menschen, eine stationäre Pflegeeinrichtung, einen ambulanten Pflegedienst und eine Tagespflege. Wir versorgen seit 1992 mittlerweile rund 400 Menschen in und um Stuttgart.

WOHNEN

STATIONÄRE PFLEGE

AMBULANTE PFLEGE

TAGESPFLEGE

KULTUR & GENUSS

Angebot:

MENÜSERVICE



Abwechslungsreich, gesund & lecker

Täglich frisch. Direkt nachhause.



Viele frische Zutaten –
eine der Voraussetzungen für
eine gute Küche.

Unser Menüservice liefert Ihnen bzw. Ihren Angehörigen täglich frisch gekochtes Mittagessen aus unserer eigenen Küche direkt zu Ihnen nachhause. Bei der Zubereitung der **Menüs mit Suppe, Salat, Hauptgericht und Dessert** legen wir großen Wert auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten in Bio-Qualität.

Eine schonende Zubereitung der Mahlzeiten ist uns wichtig, auf die Verwendung von Fertigprodukten verzichten wir.

Täglich stehen ein vegetarisches Gericht und mehrfach wöchentlich auch Fleisch- und Fischgerichte zur Auswahl. Die Erfüllung von Sonderwünschen, z. B. Diätkost, ist nach Absprache möglich. Auskunft über unsere **Liefergebiete** erhalten Sie auf unserer Homepage oder telefonisch.

GAUMENFREUND:IN?
> ZUR SPEISEKARTE



[www.n-c-h.de/
speisekarte](http://www.n-c-h.de/speisekarte)



UNSER KULINARISCHES ANGEBOT:

Für 1 Mittagessen, bestehend aus Suppe, Salat, Hauptgericht und Dessert berechnen wir inklusive Lieferung und Mehrwertsteuer:

- bei Einzelbestellungen _____
- im Monats-Abonnement _____
bei täglicher Belieferung _____



Wir kochen leidenschaftlich, vielfältig, lecker und gesund. Überzeugen Sie sich!

Jang Stephen
Koch im NCH

