Speisekarte für die Woche vom 30.11.2026 – 06.12.2026

NIKOLAUS CUSANUS HAUS
WIR BEGLEITEN, BETREUEN UND PFLEGEN.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**
Vegetarisch	Weißkraut Schupfnudeln im Gemüserand (Erbsen, Karotten, Poree) an Petersilien-Kürbissauce 1a;3;7	Asiatische Gemüsepfanne (Zucchini, Zwiebeln, Karotten, Sprossen, Paprika, Sojabohnen, Chinakohl, Mur Er Pilze, Nudeln und süß-saure Sauce 1a;3;7	Grünkohl-Kartoffel-Azuki-Bohnen-Gemüse-Auflauf (Petersilienwurzel, Lauch und Karotten) an Kräutersauce 3;7	Raffinierte Gemüse-Cevapcici (Spinat, Pastinaken, Rote Bete) auf gegrilltem Schafskäse, Erbsen und Kartoffelsalat 1a;3;7;10	Buchweizen Vollkorn-Pfannkuchen gefüllt mit Tomaten und Avocado an Kräutersauce 7 und Chicorée 1a,1c,3,7	Vollkorn-Pasta aus der Pfanne mit Möhren, Rosenkohl, Rucola, Sellerie, Kürbiskernen an Tomatensauce und Schafskäse 1c;3;7	Steckrübengratin mit Rote Bete auf Ziegenkäse an Dillsauce mit Kürbis-Rote Linsenmousse und Schalotten-Reis 7
alternative		Spaghetti Bolognese vom Rind mit bunten Oliven und geriebener Hartkäse 1a;3;7;19		Mexicano pikantes Geflügel-Hacksteak mit Schaschliksauce und Kartoffelsalat 1a;3;7;10	Im Ofen gebratene Scholle mit Nordseekrabben an einem Kichererbsen-Gurken-Chutney Dip und Dill-Kartoffeln 7		Wildgulasch in Pfifferlingsauce mit Spätzle und Blaukraut, Preiselbeeren 7
	Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette						
Dessert	Grießflammeri mit Zwetschgen und Pinienkerne 7	Dezember Apfel-Joghurt mit Haselnüssen 7	Milchreis mit kandierten Früchten und Mandeln 7	Kürbis-Grießdessert mit Mandarinen und Zimtsauce 7	Bananen-Schoko-Speise mit Vollkorn-Crumble 1a;1c;3;7	Nougatcreme mit Birne und Mandelsplittern 7	Bratapfel mit Vanillesauce
	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