Speisekarte für die Woche vom 02.11.2026 – 08.11.2026

NIKOLAUS CUSANUS HAUS
WIR BEGLEITEN, BETREUEN UND PFLEGEN.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**	**Suppe**
Vegetarisch	Weißkraut-Karotten-Kartoffel-weiße Bohnen Auflauf am Brokkolirand 7 mit Kümmelsauce 1a;3;7	Erbsen-Fetabratlinge mit Frischkäsesauce im Wirsingrand mit verschiedenfarbigen Kartoffelwürfeln 1a;3;7	Halbvollkornhörnchen mit Pesto Gemüse: Zucchini, Kidneybohnen, Lauch, Petersilienwurzel, geriebenem Grana Padano und Tomatensauce 1a;1c;3;7	Steckrüben 7 mit gedünstetem Gemüse (Karotten und Erbsen) 7 an Kümmelsauce 7 und Semmelknödeln 1a,3;7	Saftiger Kürbis-Gnocchi-Auflauf mit Käsesauce im rote Bete Rand 1a;3;7	Couscous Gemüsepfanne mit Kohlrabi, Paprika, Tomaten, roten Linsen, Brokkoli und Tzatziki 1a;7	Quinoa-Zucchini-Bratling mit Ratatouillegemüse an Langkornreis und Stangenbohnen 1a;3;7
alternative		Karibische Hähnchenbrust mit Ananas, Mango, Bambussprossen, Chinakohl, Pilzen, Bohnen an pikanter Sauce und Curry-Basmatireis 7		Rindergeschnetzeltes mit Balsamico-Champignons an rote Bete und Spätzle 1a,3;7	Rotbarschfilet auf einer Limonen-Kicher-erbsensauce mit Gurkengemüse und Ofenkartoffeln 7;10		Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln (Karotten, Sellerie, Lauch), Preiselbeeren 7;14
	Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette						
Dessert	Blaubeer-Joghurt mit Mangowürfeln und Mandelsplitter 7;17	Schokoladen Pudding mit Pfirsich-Kompott und Walnüssen 7	Ofenschlupfer nach Omas Rezept mit Äpfeln, Mandeln, Rosinen und Vanillesauce 1a;3;7	Knuspermüsli mit frischem Obst 1a;7	Kefir-Dessert mit Träuble und Haselnüssen 7	Frische exotische Früchte und Pekan-nüssen	Birnen mit süßem Dinkel-Grieß 1b;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 Fit im Alter Gesund essen, besser leben. 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**