


Bestellungen Mo. - Fr. 08:00 - 12:00 Uhr • Telefon 0 47 21/ 57 93-72 • ear.cux@paritaetischer.de

16.	Tagesmenü M1	Diabetiker M2	Schonkost M3	Feinschmecker M4	Spezielles und Regionales M10	Süßspeise M8	Vegetarisch M5	Salat & Co. M7
	€ 9,30	€ 9,30	€ 9,30	€ 11,70	€ 11,30	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90
<b>Montag 14.4.</b>	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli Dessert	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Dessert	„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch Dessert	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag 15.4.</b>	„Falscher Hase“ (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti Dessert	Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus Dessert	Quarkstrudel mit Vanillesauce Dessert	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken Dessert	Thunfischsalat „nach Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing
<b>Mittwoch 16.4.</b>	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree Dessert	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis Dessert	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Dessert	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakart. und Gurken-Radieschen-Salat Dessert	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Griesflammeri „Baden-Baden“ mit Fruchtsoße Dessert	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis Dessert	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons, dazu Cocktaildressing
<b>Donnerstag 17.4. Gründonnerstag</b>	Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln Dessert	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree Dessert	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat Dessert	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel Dessert	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce Dessert	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln Dessert	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf
<b>Freitag 18.4. Karfreitag</b>	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis Dessert	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle Dessert	Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce Dessert	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) Dessert	Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing
<b>Samstag 19.4.</b>	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Gabelspaghetti Dessert	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse Dessert	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert	Kasselerrücken in Senfsauce auf Kräuterbutter mit Kartoffelpüree Dessert	Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Dessert	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott Dessert	<p><i>Der Paritätische Cuxhaven wünscht Ihnen fröhliche und sonnige Ostertage!</i></p> 	
<b>Sonntag 20.4. Ostersonntag</b>	Kalbfleischbällchen in heller Sauce mit Brokkoli und Reis Dessert	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis Dessert	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln Dessert	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei und Salzkartoffeln Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert		

Unsere Menükarten werden auf Recyclingpapier gedruckt!

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht

Name: \_\_\_\_\_  
 Straße: \_\_\_\_\_  
 Wohnort: \_\_\_\_\_

### Extra, diese Woche zur Auswahl

kann Nüsse enthalten, wird in einem Produktionsbereich hergestellt, in dem Schalenfrüchte verarbeitet werden

- ② Donauwelle 1,90 € Mo  Di  Mi  Do  Fr  Sa  So
- ③ Apfelkuchen 1,90 € Mo  Di  Mi  Do  Fr  Sa  So

**GEERS** GUTES HÖREN

Ihr GEERS Fachgeschäft:

Nordersteinstraße 69  
27472 Cuxhaven  
Telefon 04721 33107

Mo.-Do. 09:00-13:00,  
14:00-18:00,  
Sa. 10:00-13:00

**West APOTHEKE** **NordWest APOTHEKE**

Matthias von Ahnen e.K.  
Beethovental 36 - 27474 Cuxhaven  
Telefon (04721) 7971-0  
Fax (04721) 7971-71  
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de

Matthias von Ahnen e.K.  
Wagnerstraße 22 - 27474 Cuxhaven  
Telefon (04721) 39998-0  
Fax (04721) 39998-19  
nordwest-apotheke@t-online.de

Bei uns ist Ihre Gesundheit in guten Händen!

Bestellungen Mo. - Fr. 08:00 - 12:00 Uhr • Telefon 0 47 21/ 57 93-72 • ear.cux@paritaetischer.de

17.	Tagesmenü M1	Diabetiker M2	Schonkost M3	Feinschmecker M4	Spezielles und Regionales M10	Süßspeise M8	Vegetarisch M5	Salat & Co. M7
	€ 9,30	€ 9,30	€ 9,30	€ 11,70	€ 11,30	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90
<b>Montag 21.4. Ostermontag</b>	Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln Dessert	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Kaisergemüse und Schupfnudeln Dessert	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Dessert	Feiner Seelachs (paniert) in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore Dessert	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei und Salzkartoffeln Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce Dessert	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag 22.4.</b>	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen Dessert	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli Dessert	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis Dessert	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Dessert	Shrimps-Salatteller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing
<b>Mittwoch 23.4.</b>	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch dazu Gemüse und würzige Tomatensauce Dessert	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis Dessert	Jägerschnitzel in Rahm dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat Dessert	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing
<b>Donnerstag 24.4.</b>	FrISCHE Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel Dessert	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel, dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln Dessert	Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Dessert	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen Dessert	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	FrISCHE Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing
<b>Freitag 25.4.</b>	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat Dessert	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch Dessert	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Dessert	Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat Dessert	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing
<b>Samstag 26.4.</b>	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln Dessert	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln Dessert	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris Dessert	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Dessert	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker Dessert	Unser Kaltmenü zum Preis von € 8,50 ist selbstverständlich auch weiterhin bestellbar.  Bitte fragen Sie uns nach dem wechselnden Angebot oder schauen Sie ins Internet.	
<b>Sonntag 27.4.</b>	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln Dessert	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln Dessert	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis Dessert	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce Dessert		

### Extra, diese Woche zur Auswahl

kann Nüsse enthalten, wird in einem Produktionsbereich hergestellt, in dem Schalenfrüchte verarbeitet werden

- ② Donauwelle 1,90 € Mo  Di  Mi  Do  Fr  Sa  So
- ③ Apfelkuchen 1,90 € Mo  Di  Mi  Do  Fr  Sa  So

**Zusatzstoffe:**  
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 7 = mit Phosphat,  
8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, Dessert mit Farbstoff  
(Diabetiker mit Süßungsmitteln)

**Allergene:**  
A = Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, B = Krebstiere/-erzeugnisse, C = Eier/-erzeugnisse,  
D = Fisch/-erzeugnisse, E = Erdnüsse/-erzeugnisse, F = Soja/-erzeugnisse, G = Milch/-erzeugnisse,  
H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/-erzeugnisse, J = Senf/-erzeugnisse, K = Sesam/-erzeugnisse,  
L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse,  
X = siehe Aufdruck - Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.

Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menü ohne Salat, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -50 € Aufschlag pro Gericht