

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

18.	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
Montag 28.4.	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat Dessert	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Nudeln Dessert	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Dessert	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis Dessert	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit Bio-Tofuwürfel Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 29.4.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Dessert	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt Dessert	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis Dessert	„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Püree Dessert	Chef Salat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
Mittwoch 30.4.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	Gedünstetes Seelachsfilet Juliennegemüsesauce und Salzkartoffeln Dessert	Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat Dessert	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Nudeln Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, zwei Brat- würstchen auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffel- püree m. Speck u. Zwiebeln Dessert	Sahnegrießbrei mit Himbeeren Dessert	Kürbiscurry mit Reis Dessert	Salatteller „Köttbular“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
Donnerstag 1.5. Maifeiertag	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat Dessert	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree Dessert	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti Dessert	Schweinerücken- braten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, zwei Brat- würstchen auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffel- püree m. Speck u. Zwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln Dessert	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag 2.5.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln Dessert	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli-Nudeln Dessert	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis Dessert	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Beerengrütze mit Vanillesauce Dessert	Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken Dessert	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing
Samstag 3.5.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch Dessert	Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat Dessert	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Milchreis mit roter Grütze 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.	
Sonntag 4.5.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis Dessert	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti Dessert	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln Dessert	Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salz- kartoffeln und Möhrensalat Dessert	Heißer Apfelstrudel 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 **NorthWest APOTHEKE**

Matthias von Ahnen e.K.
Beethovenallee 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) 39988-0
Fax (04721) 39988-18
northwest-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

19.	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
Montag 5.5.	„Makkaroni al forno“ (aus dem Backofen) Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni Dessert	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis Dessert	Wirsingroulade „Hausmacherart“ in Specksauce dazu Kartoffeln Dessert	Rahmgeschnetztes „Hubertus-Art“ mit Pilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert	Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Dienstag 6.5.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons, dazu Reis Dessert	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen Dessert	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat Dessert	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur Dessert	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
Mittwoch 7.5.	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis Dessert	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln Dessert	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken Dessert	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini-salat Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing
Donnerstag 8.5.	Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis Dessert	Schweinegulasch „Räuber Art“ mit buntem Gemüse und pikanter Balkansauce und Spiralnudeln Dessert	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle Dessert	Champignons mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce Dessert	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis Dessert	Thunfisch-Salatteller mit Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing
Freitag 9.5.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree Dessert	Saftiges Schweinegulasch auf Spinat und Maisgemüse, dazu Vollkorn-Spiralnudeln Dessert	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis Dessert	Champignons mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Champignons „à la Crème“ mit grünen Nudeln Dessert	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
Samstag 10.5.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Pikanter Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen Dessert	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree Dessert	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat Dessert	Maischollenfilet, paniert mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkart. und Gurkensalat Dessert	Bergische Waffel mit heißen Kirschen 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.	
Sonntag 11.5.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln Dessert	Putengeschnetztes mit Brokkoli und Langkornreis Dessert	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce Dessert	Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauenart“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Maischollenfilet, paniert mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkart. und Gurkensalat Dessert	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce Dessert		

an Wochenenden und Feiertags -50 € Aufschlag pro Gericht

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= geschwärzt, 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 = Sesamsamen/-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.-Wert/Menu ohne Salat, Dessert