

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

20.	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 12.5.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti Dessert	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis Dessert	Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Maultaschen (vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 13.5.	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree Dessert	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln Dessert	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachbohnen-Salat Dessert	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree Dessert	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing
Mittwoch 14.5.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse Dessert	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree Dessert	Zartes Geflügelschnitzel „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti Dessert	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Dessert	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße Dessert	Gebratenes Wokgemüse mit Kräutersauce mit Reis Dessert	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurt dressing
Donnerstag 15.5.	Geflügel-Schасhlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis Dessert	Seelachs im Backteig auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	Spiral-Nudeln mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat Dessert	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln Dessert	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge“) mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat Dessert	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat
Freitag 16.5.	Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Dessert	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat Dessert	Hähnchenfleisch süß-sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln Dessert	Blauer Seehecht („Hoki“) - Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln Dessert	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken Dessert	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing
Samstag 17.5.	Herzhafter Kasselerackchen in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Dessert	Klassischer Möhreineintopf mit pikanter Rindearfikadelle Dessert	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli Dessert	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Nudeln Dessert	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti 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 18.5.	Kalbsragout mit Brokkoligemüse und Langkorneis Dessert	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln Dessert	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce Dessert	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,20 Dessert	Kaiserschmarrn 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

- ❶ Mandel-Bienenstich 1,90 € Mo Di Mi Do Fr Sa So
- ❷ Donauwelle 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.
Beehovensallee 36 - 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 3998-0
Fax (04721) 3998-18
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de

Matthias von Ahnen e.K.
Wagnerstraße 22 - 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 3998-0
Fax (04721) 3998-18
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

21.	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 19.5.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat Dessert	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce mit Röhren-Nudeln („Penne“), Brokkoli und Käse überbacken Dessert	Schweineschnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei Dessert	Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter u. Champignons, dazu Salzkar. u. Möhrensalat Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Italienische Gemüsepasta pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln Dessert	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 20.5.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln Dessert	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti Dessert	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln Dessert	Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter u. Champignons, dazu Salzkar. u. Möhrensalat Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Gebratenes Wokgemüse in Currysauce und Langkornreis Dessert	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing
Mittwoch 21.5.	Hamburger Heringstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis Dessert	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse Dessert	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,20 Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Gemüseragout mit Erbsenpüree Dessert	„Bayern Mix“ Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing
Donnerstag 22.5.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße Dessert	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln Dessert	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat Dessert	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl Dessert	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	Quarkstrudel mit Vanillesauce Dessert	Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing
Freitag 23.5.	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln Dessert	Pikantes Schweinegulasch mit Gabelspaghetti Dessert	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce Dessert	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat Dessert	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Makkaroni-Nudeln mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat Dessert	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat
Samstag 24.5.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln Dessert	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch Dessert	Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze) Dessert	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen Dessert	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. Dessert	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce Dessert	<p>Unser Kaltmenü zum Preis von € 8,50 ist selbstverständlich auch weiterhin bestellbar.</p> <p>Bitte fragen Sie uns nach dem wechselnden Angebot oder schauen Sie ins Internet.</p>	
Sonntag 25.5.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis Dessert	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Dessert	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni Dessert	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrustfilet und Salzkartoffeln + € 4,20 Dessert	Beerengrütze mit Vanillesauce Dessert		

Extra, diese Woche zur Auswahl

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

- ❶ Mandel-Bienenstich 1,90 € Mo Di Mi Do Fr Sa So
- ❷ Donauwelle 1,90 € Mo Di Mi Do Fr Sa So

Zusatzstoffe:
1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln,
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 = Lupinen/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse,
X = siehe Aufdruck - Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.

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

an Wochenenden und Feiertags -50 € Aufschlag pro Gericht