

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

24.	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</b> 9.6. Pfungstmontag	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	Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomaten- sauce und feinem Butterreis Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 10.6.	„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	Paniertes Hähnchen- schnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Dessert	Quarkstrudel mit Vanillesauce Dessert	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken Dessert	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf
<b>Mittwoch</b> 11.6.	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 Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat Dessert	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,20 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</b> 12.6.	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	Paniertes Hähnchen- schnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Dessert	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce Dessert	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln Dessert	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing
<b>Freitag</b> 13.6.	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat Dessert	Schweinerücken- braten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle Dessert	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis Dessert	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-gemüse und Salzkartoffeln Dessert	Gebatene 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</b> 14.6.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	Kräftiger Hühner- suppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) u. Kartoffeln Dessert	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert	Zarter Schweine- rückenbraten in Rahmsauce mit Bohngemüse und Salzkartoffeln Dessert	Gebatene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Dessert	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott 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</b> 15.6.	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree Dessert	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce Dessert	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln Dessert	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,20 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

- ① Mandel-Bienenstich 1,90 € Mo  Di  Mi  Do  Fr  Sa  So   
 ② 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 o.K.  
Blehnroverstraße 36 · 27474 Cuxhaven  
Telefon (04721) 7971-0  
Fax (04721) 7971-71  
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de

Matthias von Ahnen o.K.  
Wagnerstraße 22 · 27474 Cuxhaven  
Telefon (04721) 399 98-0  
Fax (04721) 399 98-18  
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

25.	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 16.6.</b>	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln Dessert	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse Dessert	<b>Schollenfilet, paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce Dessert	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag 17.6.</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel-Wiener-Wurstchen Dessert	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli Dessert	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis Dessert	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Salzkartoffeln und Apfelmus Dessert	<b>Schollenfilet, paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott Dessert	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Shrimps-Salatteller</b> mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing
<b>Mittwoch 18.6.</b>	<b>Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch</b> dazu Gemüse und würzige Tomatensauce Dessert	<b>Frikadelle</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	<b>Seelachsfilet natur</b> in feiner Kerbelsauce mit ZucchiniGemüse und Reis Dessert	<b>Jägerschnitzel in Rahm</b> dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,20 Dessert	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze Dessert	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat Dessert	<b>Italienischer Tomatensalat</b> mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing
<b>Donnerstag 19.6.</b>	<b>Frische Kartoffelpuffer</b> mit leckerem Apfelmus Dessert	<b>„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf</b> mit Geflügelwürstwürfel Dessert	<b>Hamburger Heringsstipp in Sahne</b> mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln Dessert	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln Dessert	<b>Champignons,</b> mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Dessert	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen Dessert	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing
<b>Freitag 20.6.</b>	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat Dessert	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree Dessert	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch Dessert	<b>Backfischfilet</b> vom Seelachs in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Dessert	<b>Champignons,</b> mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Dessert	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat Dessert	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat
<b>Samstag 21.6.</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Geflügelwürstwürfeln Dessert	<b>Feine Bratwurst</b> in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln Dessert	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseris Dessert	<b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli Dessert	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. Dessert	<b>Pfannkuchen</b> 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 22.6.</b>	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln Dessert	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis Dessert	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,20 Dessert	<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in 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

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

② Donauwelle 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 Süßungsmittel, 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 = Nichteisenerzeugnisse,  
1 = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.  
Nährwertangaben – Ca. Wert/Menge ohne Salz, Dessert