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

26.	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 23.6.	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	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfeln Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 24.6.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat Dessert	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt Dessert	Geflügel-Schschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis Dessert	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Püree Dessert	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
Mittwoch 25.6.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	Gedünstetes Seelachsfilet mit Juliengemüsesauce 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	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	Sahnegrießbrei mit Himbeeren Dessert	Kürbiscurry mit Reis Dessert	Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
Donnerstag 26.6.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat Dessert	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree Dessert	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti Dessert	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit 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 27.6.	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	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck u. Zwiebeln 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 28.6.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	„Trentiner Markttopf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch Dessert	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat Dessert	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 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 29.6.	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	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 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

- 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 Altmann & K.
Beerhofenallee 36 · 27474 Cuxhaven
Telefon (0 47 21) 79 71-0
Fax (0 47 21) 79 71-71
west-apotheke-cuxhaven@online.de

Matthias von Altmann & K.
Wagnerstraße 22 · 27474 Cuxhaven
Telefon (0 47 21) 3 99 98-0
Fax (0 47 21) 3 99 98-18
nordwest-apotheke@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

27.	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 30.6.	„Makkaroni al Forno“ (aus dem Backofen) Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni Dessert	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis Dessert	Wirsingroulade „Hausmacher Art“ in Specksauce dazu Kartoffeln Dessert	Rahmgeschnetztes „Hubertus-Art“ mit Pilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Dienstag 1.7.	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	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur Dessert	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
Mittwoch 2.7.	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 Zucchiniisalat Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing
Donnerstag 3.7.	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	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce Dessert	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis Dessert	Thunfisch-Salatteller mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing
Freitag 4.7.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree Dessert	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln Dessert	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis Dessert	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Champignons „a la Creme“ mit grünen Nudeln Dessert	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
Samstag 5.7.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Pikanter Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen Dessert	Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree Dessert	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat Dessert	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße 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 6.7.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln Dessert	Putengeschnetztes mit Brokkoli und Langkornreis Dessert	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce Dessert	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und 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/-erzeugnisse, 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., Werte/Menu ohne Salat, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -50 € Aufschlag pro Gericht