

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

28.	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 7.7.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhregemüse und Gabelspaghetti Dessert	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis Dessert	Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis 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 8.7.	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 Wachsbohnen-Salat Dessert	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße Dessert	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat 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 9.7.	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 in gelber Currysauce mit Reis Dessert	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurt dressing
Donnerstag 10.7.	Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis Dessert	Seelachs im Backteig auf Kräuterbutter sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	Spiral-Nudeln mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat Dessert	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln Dessert	Gebratene Geflügelleber dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kartoffelrösti Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge“) mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat Dessert	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat
Freitag 11.7.	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 dazu Blumenkohl in weißer Soße 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 12.7.	Herzhafter Kasselernack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Dessert	Klassischer Möhreintopf mit pikanter Rinderfrikadelle Dessert	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli Dessert	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Nudeln Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat 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 13.7.	Kalbsragout mit Barokkoligemüse 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	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat 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.
 Beethovenseite 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) 39998-18
 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

29.	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 14.7.	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	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Italienische Gemüsepasta pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln Dessert	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 15.7.	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	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) 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 16.7.	Hamburger Heringsstipp 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	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Gemüseragout mit Erbsenpüree Dessert	„Bayern Mix“ Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing
Donnerstag 17.7.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüs 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	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Quarkstrudel mit Vanillesauce Dessert	Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing
Freitag 18.7.	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 Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat Dessert	Champignons mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Makkaroni-Nudeln mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat Dessert	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat
Samstag 19.7.	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	Champignons mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Dessert	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce 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 20.7.	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	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. Dessert	Beerengrütze mit Vanillesauce Dessert		

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 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 = Lupinen/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse,
K = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und dem
Erzeugnisse) enthalten.
Nährwertangaben = Ca.-Wert/Menu ohne Salat, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht