

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

30.	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 21.7.</b>	Gebäckener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	Hähnchenschnitzel, paniert mit Paprikagemüse und Butterreis Dessert	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle 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	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsaucе und Olivenöl Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag 22.7.</b>	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis Dessert	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln Dessert	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“) Dessert	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis Dessert	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
<b>Mittwoch 23.7.</b>	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln Dessert	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln Dessert	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat Dessert	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln Dessert	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
<b>Donnerstag 24.7.</b>	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree Dessert	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst Dessert	Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat Dessert	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mil. Sauerkraut, dazu Kartoffelpü. mit Speck u. Zwiebeln Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore Dessert	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing
<b>Freitag 25.7.</b>	Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus Dessert	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis Dessert	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree Dessert	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mil. Sauerkraut, dazu Kartoffelpü. mit Speck u. Zwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce Dessert	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing
<b>Samstag 26.7.</b>	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat Dessert	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage Dessert	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln Dessert	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Dessert	Milchreis mit roter Grütze 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>	
<b>Sonntag 27.7.</b>	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln Dessert	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis Dessert	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce Dessert	Schweinesteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 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**  
 Matthias von Ahnen e.K.  
 Beethovenallee 36 - 27474 Cuxhaven  
 Telefon (04721) 3998-0  
 Fax (04721) 3998-18  
 west-apotheke-cuxhaven@t-online.de

**NordWest APOTHEKE**  
 Matthias von Ahnen e.K.  
 Wagenerstraße 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

31.	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 28.7.</b>	<b>Geschmorte Hähnchenbrust</b> in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen u. Möhren, dazu Salbeikar. Dessert	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“</b> Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat Dessert	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Dessert	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> in pikanter Sauce mit Nudeln Dessert	<b>Pizzafrikadelle</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur
<b>Dienstag 29.7.</b>	<b>Geflügelgulasch</b> mit Möhrengemüse und Spiralnudeln Dessert	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat Dessert	<b>Nudelauflauf</b> mit Brokkoli und Hackfleisch Dessert	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott Dessert	<b>Eieromelette</b> mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree Dessert	<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
<b>Mittwoch 30.7.</b>	<b>Gebratene Schweineleber</b> in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse u. Kartoffelpü. Dessert	<b>Geflügelschnitzel</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“)</b> vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat Dessert	<b>Seelachsfilet im Backteig</b> auf Buttersauce mit Petersilienkar. und Möhrensalat Dessert	<b>Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen)</b> auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze Dessert	<b>Makkaroni-Nudelauflauf</b> in frucht. Basilikum Tomaten-Sauce mit Käse überbacken Dessert	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing
<b>Donnerstag 31.7.</b>	<b>Zarter Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen Dessert	<b>Seelachsfilet „Naturell“</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln Dessert	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat Dessert	<b>Zartes gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen)</b> auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker Dessert	<b>Schmetterlingsnudeln („Farfalle“)</b> in leckerer Käse-Spinat-Sauce Dessert	<b>Frischer Salatteller</b> mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing
<b>Freitag 1.8.</b>	<b>Szegediner Gulasch</b> mit zartem Schweinefleisch und Sauerkraut, dazu Schwenkkartoffeln Dessert	<b>Leberknödel</b> in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat Dessert	<b>Paniertes Schollenfilet</b> auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Dessert	<b>Eisbeinflleisch</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	<b>Milchreis</b> mit Mandarinen Dessert	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree Dessert	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
<b>Samstag 2.8.</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit zartem Schweinefleisch Dessert	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Knödel-Dreierlei</b> Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern Dessert	<b>Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“</b> mit Bohnengemüse und Spätzle Dessert	<b>Eisbeinflleisch</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in 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>	
<b>Sonntag 3.8.</b>	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais Dessert	<b>Zarter Schweinebraten („Lummerbraten“)</b> in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kar. Dessert	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln Dessert	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen Dessert	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtzucker und Apfelkompott 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

- 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 Aromastoff, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwärtzt, 6 = geschwärtzt, 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 = Sesamamen/-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse, P = siehe Aufdruck - Alle Speisen können Spuren dieser Allergene lauter Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Nährwertangaben = Ca. Werte/Menu ohne Salat, Dessert