

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

	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> 15.09.	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 Pilzsauce und Olivenöl Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 16.09.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis Dessert	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln Dessert	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiralnudeln („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	Chef Salat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
<b>Mittwoch</b> 17.09.	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</b> 18.09.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree Dessert	Belgischer Gemüse Eintopf 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 mild. Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 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</b> 19.09.	Frische 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 Kräuter marinade, dazu Speckböhnchen 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	Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce Dessert	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing
<b>Samstag</b> 20.09.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat Dessert	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Weinleinsauce Dessert	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln Dessert	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce und Reis 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.	
<b>Sonntag</b> 21.09.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln Dessert	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis Dessert	Bandnudeln („Tagliatelle“) in leckerer Spinat-Käse-Sauce Dessert	Schweinesteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln Dessert	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti 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

- 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** **NeuWest APOTHEKE**

Matthias von Ahnen & K.  
Bentzenstraße 36 27474 Cuxhaven  
Telefon 04721 33056-0  
Fax 04721 33056-2  
west-apothek@cuxhaven.de online.de

Matthias von Ahnen & K.  
Wegenerstraße 22 27474 Cuxhaven  
Telefon 04721 33056-0  
Fax 04721 33056-2  
neuwest-apothek@cuxhaven.de online.de

Bei uns ist Ihre Gesundheit in guten Händen!



**ENTRÜMPELUNGS  
EXPRESS**

Dorfstraße 90, 27476 Cuxhaven  
+49 176 21750143  
+49 4721 6714900  
info@entruempelungs-express24.de  
www.entruempelungs-express24.de

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

	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 22.09.</b>	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikar. Dessert	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Dessert	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat Dessert	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis. Dessert	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Asia Nudeln Dessert	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur
<b>Dienstag 23.09.</b>	Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Spiralnudeln Dessert	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat Dessert	Nudelaufauf mit Brokkoli und Hackfleisch Dessert	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Eieromelette mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree Dessert	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
<b>Mittwoch 24.09.</b>	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln Dessert	Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat Dessert	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Makkaroni-Nudelaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing
<b>Donnerstag 25.09.</b>	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen Dessert	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln Dessert	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat Dessert	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkar. Dessert	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker Dessert	Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce Dessert	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing
<b>Freitag 26.09.</b>	Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln Dessert	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat Dessert	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Dessert	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	Milchreis mit Mandarinen Dessert	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchinigemüse und Püree Dessert	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
<b>Samstag 27.09.</b>	Grüner Bohneneintopf mit zartem Schweinefleisch Dessert	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Dessert	Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern Dessert	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle Dessert	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in 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.	
<b>Sonntag 28.09.</b>	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseries Dessert	Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln Dessert	Linsen-Bolognese mit Nudeln Dessert	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 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 = 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 = Sesam/-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/Menü ohne Salat, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -50 € Aufschlag pro Gericht