

Bestellungen Mo. - Fr. 08:00 - 12:00 Uhr • Telefon 0 47 21/ 57 93-72 • [ear.cux@paritaetischer.de](mailto: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	€ 11,75	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90
<b>Montag</b> 29.9.	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli Dessert	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais- Gemüse und Salzkartoff. Dessert	„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch Dessert	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 30.9.	„Falscher Hase“ (Hackbraten) in delikat. Sauce mit Rosenk. u. Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Geback. Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti Dessert	Paniertes Hähnchen- schnittel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge u. Gurkens. Dessert	Quarkstrudel mit Vanillesauce Dessert	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken Dessert	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing
<b>Mittwoch</b> 1.10.	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 u. Gurken-Radieschen-Sal. Dessert	Paniertes Hähnchen- schnittel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge u. Gurkens. 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> 2.10.	Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) in br. Sauce mit Mischgem. u. 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	Gebatene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelp., dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Dessert	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce Dessert	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln Dessert	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf
<b>Freitag</b> 3.10. Tag d. Dt. Einheit	Gemischt. Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind u. Geflügel, dazu Gurkens. Dessert	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle Dessert	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champign., dazu Reis Dessert	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter sauce, dazu Zucchini gemüse und Salzkartoffeln Dessert	Gebatene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelp., dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 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> 4.10.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengem. (Rüben, Sellerie, Blumenk.) u. Kart. Dessert	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert	Zarter Schweinerücken- braten in Rahmsauce mit Bohngem. und Salzkart. Dessert	Gebat. Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 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> 5.10.	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	Gebat. Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 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:  
Nordersteinststraße 69  
27472 Cuxhaven  
Telefon 04721 33107  
Mo.-Do. 09:00-13:00  
14:00-18:00  
Sa. 10:00-13:00



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

	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	€ 11,75	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90
<b>Montag</b> 6.10.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln Dessert	Gebrautes Hähncheninnenfilet in fein. Sauce mit Nudeln u. Romanescogemüse Dessert	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkart. u. Möhrensalat Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat u. Gorgonzolakäsesauce Dessert	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 7.10.	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Wurstchen Dessert	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore-Spirelli Dessert	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis Dessert	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus Dessert	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkart. u. Möhrensalat Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Dessert	Shrimps-Salatteller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing
<b>Mittwoch</b> 8.10.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch dazu Gemüse und würzige Tomatensauce Dessert	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit ZucchiniGemüse und Reis Dessert	Jägerschnitzel in Rahm dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat Dessert	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing
<b>Donnerstag</b> 9.10.	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen Dessert	Hamburger Heringsstipp mit zartem Apfel-Gurken-Würfel, dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen Dessert	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing
<b>Freitag</b> 10.10.	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis, dazu Rohkostsalat Dessert	Fleischnäpfchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch Dessert	Backfischfil. v. Seelachs in fruchtiger Zitronens. mit Pariser Karotten u. Petersilienkart. Dessert	Champignons mit Speck, Zwieb. u. Kräutern, dazu ein goldg. Eieromelette u. Kart.-Röstitaler u. Gurkens. Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat Dessert	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing
<b>Samstag</b> 11.10.	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstchen Dessert	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregem. dazu Kartoffeln Dessert	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris Dessert	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli Dessert	Champignons mit Speck, Zwieb. u. Kräutern, dazu ein goldg. Eieromelette u. Kart.-Röstitaler u. Gurkens. Dessert	Pfannkuchen 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</b> 12.10.	Geflügel Cordon bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln Dessert	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln Dessert	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis Dessert	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke u. Zwieb. gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei u. Salzkart. Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in 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 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, 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/Menü ohne Salat, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht