

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
Montag 13.10.	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. Zwieb. gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerl. u. Salzkart. Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit Bio-Tofuwürfel Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 14.10.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Dessert	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt Dessert	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika, dazu Reis Dessert	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratens., Erbsengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	Gebrat. Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Püree Dessert	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
Mittwoch 15.10.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	Gedünstetes Seelachsfilet mit Julienne-gemüsesauce 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	Gebrat. Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Dessert	Sahnegrießbrei mit Himbeeren Dessert	Kürbiscurry mit Reis Dessert	Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
Donnerstag 16.10.	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, Bratwurst. und Wienerle auf mild. Sauerkr., dazu Kartoffelp. mit Speck und Zwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln Dessert	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze)
Freitag 17.10.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln Dessert	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli-Nudeln Dessert	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris Dessert	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwurst. und Wienerle auf mild. Sauerkr., dazu Kartoffelp. mit Speck und 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 18.10.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	„Trentiner Markttopf“ Ital. Gemüseintopf 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 Remouladens., dazu Bratkart. mit Speck u. Zw. 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 19.10.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris 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 Remouladens., dazu Bratkart. mit Speck u. Zw. Dessert	Heiße 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



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

43.	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
Montag 20.10.	„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	Fleischpfanne „Hubertus“ Rahmgescnuzzelt. mit Rotkohl und Kartoffelkl. Dessert	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelring., dazu Speckbohnen u. Schwenkkart. m. Petersilie Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Dienstag 21.10.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons, dazu Reis Dessert	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Wurstchen Dessert	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengem., dazu Salzkartoffeln Dessert	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat Dessert	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelring., dazu Speckbohnen u. Schwenkkart. m. Petersilie Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Gemüse-Köttbullar mit Käseläuchsaucen und Bulgur Dessert	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
Mittwoch 22.10.	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 Zucchini Salat Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing
Donnerstag 23.10.	Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis Dessert	Schweinegulasch „Räuber Art“ mit buntem Gemüse und pikanter Balkans. 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	Chili sin Carne vegetarisches Chili mit Reis Dessert	Thunfisch-Salatteller mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing
Freitag 24.10.	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 Karotten und Reis Dessert	Gegrill. Schweinehaxe (o. Knochen) auf mildem Wein-Sauerkr., dazu Kartoffelkl. m. Speckstip. Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott Dessert	Champignons „à la Crème“ mit grünen Nudeln Dessert	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
Samstag 25.10.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Pikanter Linseneintopf auf Geflügel-Wiener-Wurstchen Dessert	Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree Dessert	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat Dessert	Gegrill. Schweinehaxe (o. Knochen) auf mildem Wein-Sauerkr., dazu Kartoffelkl. m. Speckstip. 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 26.10.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben-gemüse und Nudeln Dessert	Putengeschnetztes mit Brokkoli und Langkornreis Dessert	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce Dessert	Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	„Grünkohlplatte“ Grünk. mit Kass., Pinkel u. Kochwurst, dazu Bratkart. mit Speck und Zwiebeln 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-Bienestich 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, 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