

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 10.11.	Gebäckener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngengemüse 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 typi. 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
Dienstag 11.11.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis Dessert	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln Dessert	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm- Sauce dazu Spiral- Nudeln („Spirellis“) Dessert	Zartes Hähnchenbrust- filet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln Dessert	„Martins-Gans“ Zarter Gänsebraten mit feiner Gänsejus, dazu Rotkohlgerichte u. Kartoffelknödel + € 5,90 Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis Dessert	Chef Salat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
Mittwoch 12.11.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln Dessert	Geflügel-Hackbr. 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
Donnerstag 13.11.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree Dessert	Belgischer Gemüseintopf Geflügelbraten Dessert	Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat Dessert	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore Dessert	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreife Zwiebeln und schwarzer Oliven, dazu Honig-Senf Dressing
Freitag 14.11.	Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus Dessert	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karotten- scheiben 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 mild. Sauer- kraut, 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
Samstag 15.11.	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 Kräutersauce und Reis Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauer- kraut, dazu Kartoffelpü. mit Speck u. Zwiebeln 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 16.11.	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	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinsel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 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
Matthies von Ahnen e.K.
Brestenrode 36 • 27476 Cuxhaven
Telefon (04721) 79 71-0
Fax (04721) 79 71-21
westapotheke-cuxhaven@online.de

West APOTHEKE
Matthies von Ahnen e.K.
Waggonstraße 22 • 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 3 90 88-0
Fax (04721) 3 90 88-19
westapotheke-cuxhaven@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

	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 17.11.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen u. 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-Kräuter- gemüse, dazu Reis Dessert	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinsel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott Dessert	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Asia Nudeln Dessert	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Dienstag 18.11.	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Spiralnudeln Dessert	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete- Salat Dessert	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch Dessert	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Eieromelette mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree Dessert	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
Mittwoch 19.11.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln Dessert	Gegrillte Hackfleisch- röllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat Dessert	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensallat Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Makkaroni-Nudelaufbau in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktailldressing
Donnerstag 20.11.	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 Salzkartoffeln Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis 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
Freitag 21.11.	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	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Milchreis mit Mandarinen Dessert	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini-gemüse und Püree Dessert	Schweizer Wurstsallat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
Samstag 22.11.	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	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat 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.	
Sonntag 23.11.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseis Dessert	Zarter Schweinelende- Braten („Lummerbraten“) in Rahmsauce mit Möhren- gemüse und Kartoffeln Dessert	Linsen-Bolognese mit Nudeln Dessert	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker 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 ☐