

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

16.	Tagesmenü M1	Diabetiker M2	Schonkost M3	Feinschmecker M4	Spezielles und Regionales M10	Süßspeise M8	Vegetarisch M5	Salat & Co. M7
	€ 8,80	€ 8,80	€ 8,80	€ 11,10	€ 10,70	€ 8,40	€ 8,40	€ 8,40
<b>Montag</b> 15.4.	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce, dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Zwiebelsauce, mit Kartoffelpüree und Möhregemüse <b>Dessert</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce, dazu Reis <b>Dessert</b>	<b>Lummerbraten</b> vom Schwein, in herzhafter Sauce, dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gekochter Schellfisch</b> mit Dillkartoffeln und Blattspinat <b>Dessert</b>	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen <b>Dessert</b>	<b>Maultaschen</b> vegetarisch, in heller Sauce, mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <b>Dessert</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 16.4.	<b>Heiße Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree <b>Dessert</b>	<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gebrat. Fleischbällchen</b> vom Rind, in Chilisauce und Reis, dazu Wachsbohnen-Salat <b>Dessert</b>	<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce, mit Kartoffeln und Rotkohl <b>Dessert</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree m. Speck u. Zwiebeln <b>Dessert</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce <b>Dessert</b>	<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree <b>Dessert</b>	<b>Thunfischsalat</b> nach Art des Hauses mit frischen Salaten, dazu French-Dressing
<b>Mittwoch</b> 17.4.	<b>Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch <b>Dessert</b>	<b>Bratwurst</b> in Sauce, mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree <b>Dessert</b>	<b>Zartes Geflügelschnitzel</b> „Piccata Napoli“, mit Tomatenspaghetti <b>Dessert</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree m. Speck u. Zwiebeln <b>Dessert</b>	<b>Griesflammeri</b> Baden-Baden, mit Fruchtsoße <b>Dessert</b>	<b>Gebratenes Gemüse</b> in gelber Currysauce, mit Reis <b>Dessert</b>	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons, dazu Cocktaildressing
<b>Donnerstag</b> 18.4.	<b>Geflügel-Schasklikpfanne</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Reis <b>Dessert</b>	<b>Fischfilet (natur)</b> auf feiner Kräuterbutter-sauce, dazu Brokkoli-gemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Spirellis</b> mit Tomaten-Schinkensauce, dazu Rohkostsalat <b>Dessert</b>	<b>Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet</b> in Pilzrahmsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkart. mit Petersilie <b>Dessert</b>	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce <b>Dessert</b>	<b>Drillinge</b> mit Schale, dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat <b>Dessert</b>	<b>2 Frikadellen</b> mit Nudelsalat
<b>Freitag</b> 19.4.	<b>Wiener Würstchen</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce, mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat <b>Dessert</b>	<b>Hähnchenfleisch süß-sauer</b> mit Chinagemüse und Reis <b>Dessert</b>	<b>Hoki-Fischfilet paniert</b> in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkart. mit Petersilie <b>Dessert</b>	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten <b>Dessert</b>	<b>Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken <b>Dessert</b>	<b>Elsässer-Salat</b> Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing
<b>Samstag</b> 20.4.	<b>Herzhafter Kasselernacken</b> in Apfelsauce, mit Rotkohl und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Klassischer Möhreintopf</b> mit pikanter Rinderfrikadelle <b>Dessert</b>	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli <b>Dessert</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce, mit Paprikakartoffeln und Blattspinat <b>Dessert</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelkl. mit Speckstippe <b>Dessert</b>	<b>Milchreis</b> mit roter Grütze <b>Dessert</b>	Unser Kaltmenü zum Preis von € 8,00 ist selbstverständlich auch weiterhin bestellbar.  Bitte fragen Sie uns nach dem wechselnden Angebot oder schauen Sie ins Internet.	
<b>Sonntag</b> 21.4.	<b>Gefüll. Hackfleischrolle</b> in Rahmsauce, mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <b>Dessert</b>	<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce, mit Schwarzwurzel-gemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse-Spinatsauce <b>Dessert</b>	<b>Grüne Tagliatelle</b> mit Hack und Champignons in Sauerrahm <b>Dessert</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelkl. mit Speckstippe <b>Dessert</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce <b>Dessert</b>		

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
- ③ Apfelkuchen 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.  
Beethovenaallee 36 · 27474 Cuxhaven  
Telefon (04721) 29 71-0  
Fax (04721) 29 71-71  
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de



**NordWest APOTHEKE**

Matthias von Ahnen e.K.  
Wagnerstraße 22 · 27474 Cuxhaven  
Telefon (04721) 3 99 98-0  
Fax (04721) 3 99 98-18  
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

	Tagesmenü M1	Diabetiker M2	Schonkost M3	Feinschmecker M4	Spezielles und Regionales M10	Süßspeise M8	Vegetarisch M5	Salat & Co. M7
	€ 8,80	€ 8,80	€ 8,80	€ 11,10	€ 10,70	€ 8,40	€ 8,40	€ 8,40
<b>Montag</b> 22.4.	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce, dazu Butterkartoffeln und Rote-Bete-Salat <b>Dessert</b>	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce, mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <b>Dessert</b>	<b>Penne mit Hähnchenbrust</b> in feiner Sahnes., Brokkoli u. Käse überbacken <b>Dessert</b>	<b>Schnitzel in leckerer Champig.-Rahm-Sauce</b> mit Paprikakartoffeln, dazu Leipziger Allerlei <b>Dessert</b>	<b>Gebrat. Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <b>Dessert</b>	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott <b>Dessert</b>	<b>Italienische Gemüse Pasta</b> mit Vollkornnudeln <b>Dessert</b>	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 23.4.	<b>Hackbraten</b> in Sauce, mit Rotkohl und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, mit Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Gabelspaghetti <b>Dessert</b>	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung, Blumenkohl und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gebrat. Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <b>Dessert</b>	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze <b>Dessert</b>	<b>Gebratenes Gemüse</b> süßsauer, mit Reis <b>Dessert</b>	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing
<b>Mittwoch</b> 24.4.	<b>Hamburg. Heringsstipp</b> in Sahne, mit Apfel- Gurken-Würfel, dazu Petersilienkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Schweineleberragout</b> in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <b>Dessert</b>	<b>Kaiserfleisch (Kasselerrücken)</b> auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <b>Dessert</b>	<b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <b>Dessert</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott <b>Dessert</b>	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree <b>Dessert</b>	<b>Bayern-Mix</b> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing
<b>Donnerstag</b> 25.4.	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Dillsauce, mit Brokkoli, dazu Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Original Hähnchen- Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat <b>Dessert</b>	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl <b>Dessert</b>	<b>Bremer Knipp</b> dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <b>Dessert</b>	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce <b>Dessert</b>	<b>Gemüsebällchen</b> mit heller Kräutersauce, auf Gemüseris <b>Dessert</b>	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing
<b>Freitag</b> 26.4.	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein, mit Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce <b>Dessert</b>	<b>Geback. Seelachsfilet</b> mit Kräutersenfauce und Dampfkartoffeln, dazu Gurkensalat <b>Dessert</b>	<b>Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge u. Tomatens. <b>Dessert</b>	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott <b>Dessert</b>	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten- Basilikumsauce, dazu Möhrensalat <b>Dessert</b>	<b>2 Frikadellen</b> mit Nudelsalat
<b>Samstag</b> 27.4.	<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Herzhafter Wirsing- Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <b>Dessert</b>	<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur <b>Dessert</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Kümmelsauce, mit Romanescogemüse und Klößen <b>Dessert</b>	<b>Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge u. Tomatens. <b>Dessert</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <b>Dessert</b>	Unser Kaltmenü zum Preis von € 8,00 ist selbstverständlich auch weiterhin bestellbar.  Bitte fragen Sie uns nach dem wechselnden Angebot oder schauen Sie ins Internet.	
<b>Sonntag</b> 28.4.	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons, dazu Reis <b>Dessert</b>	<b>Hackbraten</b> in Sauce, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce, dazu Reis <b>Dessert</b>	<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipzi- ger Allerlei u. Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce <b>Dessert</b>		

**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
- ③ Apfelkuchen 1,90 € Mo  Di  Mi  Do  Fr  Sa  So

Zusatzstoffe:  
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
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 = Sesam/-erzeugnisse,  
L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weizen/-erzeugnisse,  
T = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weizen und deren  
Erzeugnisse) enthalten.

Nährwertangaben = Ca., Wert/Menge ohne Salz, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht