

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

18.	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
Montag 29.4.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis Dessert	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle Dessert	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauenart“ (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei u. Salzkartoff. Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Spaghetti Funghi Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 30.4.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis Dessert	Große Bratwurst in Bratenjus, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln Dessert	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce, dazu Spirellis Dessert	Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce, mit Blattspinat und Nudeln Dessert	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis Dessert	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
Mittwoch 1.5. Maifeiertag	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis Dessert	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce, mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in Tomaten-Thun- fischsauce, dazu Möhrensalat Dessert	Rindersauerbraten in delikater Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Dessert	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	Griesflammeri Baden-Baden, mit Fruchtsoße Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln Dessert	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
Donnerstag 2.5.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree Dessert	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst Dessert	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat Dessert	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	Maischollenfilet, pan. mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoff. u. Bohnensalat Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art, dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag 3.5.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus Dessert	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence, dazu Karotten- scheiben und Püree Dessert	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln Dessert	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckbohnen und Butterkartoffeln Dessert	Maischollenfilet, pan. mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoff. u. Bohnensalat Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce Dessert	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce Dessert	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing
Samstag 4.5.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein, mit Nudeln und Mischsalat Dessert	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage Dessert	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln Dessert	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Milchreis mit roter Grütze Dessert	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.	
Sonntag 5.5.	Thüringer Bratwurst in Sauce, mit Wirsinggemüse und Kartoffeln Dessert	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Dessert	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse- Sauce Dessert	Schweinesteak in Tomatensauce, mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, mit Schale Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce Dessert		

Unsere Menükarten werden auf Recyclingpapier gedruckt!

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

- 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.
Beethovenallee 36 · 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 7971-0
Fax (04721) 7971-71
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de



NordWest **APOTHEKE**

Matthias von Ahnen e.K.
Wagnerstraße 22 · 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 39988-0
Fax (04721) 39988-88
nordwest-apotheke@t-online.de

Bei uns ist Ihre Gesundheit in guten Händen!

Name: _____

Straße: _____

Wohnort: _____

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
Montag 6.5.	Geschm. Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoff. Dessert	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Dessert	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstr. in leckerer Käse-Sahne-S., dazu Zucchini-Salat Dessert	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Dessert	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis Dessert	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Dienstag 7.5.	Putenbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln Dessert	Königsberger Klopse in Kapernsauce, mit Reis und Rote-Bete-Salat Dessert	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch Dessert	Schweinerückensteak in Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree Dessert	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
Mittwoch 8.5.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Geflügelschnitzel pan. mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	Cevapcici vom Rind, in Sauce mit Djuvecris und pikantem Krautsalat Dessert	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce, mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Klass. Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomatensauce, mit Käse überbacken Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing
Donnerstag 9.5. Christi Himmelfahrt	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce, mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Dessert	Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse, dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat Dessert	Zartes gek. Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Dessert	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung, dazu Zimtucker Dessert	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce Dessert	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing
Freitag 10.5.	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln Dessert	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln Dessert	Hähnchencurry mit Früchten und Reis, dazu Mischsalat Dessert	Backfischfilet auf delikater Senfsauce, dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Dessert	Lammkeulenbraten in typ. Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree u. Tomatensalat Dessert	Mandarinenmilchreis Dessert	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse, dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree Dessert	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
Samstag 11.5.	Eintopf mit grünen Bohnen, mit zartem Schweinefleisch Dessert	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Dessert	Knödel Dreierlei dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern Dessert	Rindergeschnetzeltes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	Lammkeulenbraten in typ. Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree u. Tomatensalat Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce Dessert	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.	
Sonntag 12.5.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel, dazu Gemüseris Dessert	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce, mit Möhregemüse und Salzkartoffeln Dessert	Linsen-Bolognese mit Nudeln Dessert	Geflügelroulade in feiner Sauce, mit Rotkohl und Spätzle Dessert	Maischollenfilet pan. mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat 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

- 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 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 = Sesel-/erzeugnisse, J = Soja/-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 = G = Werte/Menü ohne Salz, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht