

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

20.	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 11.5.	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli Dessert	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Dessert	„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch Dessert	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 12.5.	„Falscher Hase“ (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti Dessert	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat 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
Mittwoch 13.5.	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 Paprikakar. u. Gurken-Radieschen-Salat Dessert	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln Dessert + € 5,85	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße Dessert	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis Dessert	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing
Donnerstag 14.5. Christi Himmelfahrt	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis 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	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 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
Freitag 15.5.	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat Dessert	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle Dessert	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis Dessert	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln Dessert	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) Dessert	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
Samstag 16.5.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln Dessert	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert	Zarter Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	Maischollenfilet paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkar. und Möhrensalat 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.	
Sonntag 17.5.	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree Dessert	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce Dessert	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis Dessert	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln Dessert + € 5,85	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



Matthias von Ahnen e.K.
Berthovenallee 36 - 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 7971-0
Fax (04721) 7971-71
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de

Matthias von Ahnen e.K.
Wagnerstraße 22 - 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 39998-0
Fax (04721) 39998-18
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

21.	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 18.5.	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln Dessert	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse Dessert	Maischollenfilet paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkar. und Möhrensalat Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzola-käsesauce Dessert	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 19.5.	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Wurstchen Dessert	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Spirelli Dessert	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis Dessert	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Dessert	Shrimps-Salatteller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing
Mittwoch 20.5.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce Dessert	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Seelachsfilet natur in Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis Dessert	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln Dessert + € 5,85	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
Donnerstag 21.5.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfeln Dessert	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit 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
Freitag 22.5.	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat Dessert	Fleischnudeln in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch Dessert	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Dessert	Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott Dessert	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat Dessert	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing
Samstag 23.5.	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln Dessert	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln Dessert	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris Dessert	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Dessert	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker 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 24.5. Pfingstsonntag	Kalbfleischnudeln in heller Sauce mit bunten Möhren und Reis Dessert	Elsässer Schweinebraten mit 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	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln Dessert + € 5,85	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce 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

- 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