

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> 13.5.	<b>Hähnchenfilet</b> in feiner Sahneseauce, dazu Nudeln und Brokkoli Dessert	<b>Kräuterbratwurst</b> in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Nasi Goreng</b> Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch Dessert	<b>Schweineroulade</b> Hausfrauen Art mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	<b>Maischollenfilet pan.</b> mit Kapern und Zitronen- stückchen, dazu Salzkartof. und Tomatensalat Dessert	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen Dessert	<b>Gefüllt. Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis Dessert	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 14.5.	<b>„Falscher Hase“</b> in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Dessert	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	<b>Geback. Fleischkäse</b> in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	<b>Zartes Geflügelfilet Alfredo</b> in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti Dessert	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkart. mit Petersilie Dessert	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce Dessert	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> mit Blattspinat und feinem Käse überbacken Dessert	<b>Thunfischsalat</b> nach Art des Hauses mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing
<b>Mittwoch</b> 15.5.	<b>Heisse Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree Dessert	<b>Geflügelfrikadelle</b> in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis Dessert	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Dessert	<b>Herzhaft. Spießbraten</b> auf Zwiebelgemüse, dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat Dessert	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkart. mit Petersilie Dessert	<b>Griesflammeri</b> Baden-Baden, mit Fruchtsoße Dessert	<b>Chili sin Carne</b> vegetarisches Chilli mit Reis Dessert	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing
<b>Donnerstag</b> 16.5.	<b>Hackfleischbällchen Schwedische Art</b> in brauner Sauce, mit Mischgemüse und Nudeln Dessert	<b>Gebackener Seelachs</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree Dessert	<b>Original Hähnchen- Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat Dessert	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln Dessert	<b>Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge u. Tomatensalat Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce Dessert	<b>Brokkoliröschen</b> mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln Dessert	<b>Frikadelle</b> mit Nudelsalat und Senf
<b>Freitag</b> 17.5.	<b>Gem. Vollkornspirelli Bolognese</b> vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat Dessert	<b>Schweinerücken- braten</b> in brauner Sauce, mit Leipziger Allerlei und Kart. Dessert	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons, dazu Reis Dessert	<b>Seelachsfilet</b> gedünstet mit Kräuter- butter sauce, Blumenkohl und Möhren, dazu Salzkart. Dessert	<b>Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge u. Tomatensalat Dessert	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten Dessert	<b>Leckeres Paprikagemüse</b> mit Risotto (Reis) Dessert	<b>Mexiko-Salat</b> frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing
<b>Samstag</b> 18.5.	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch Dessert	<b>Spaghetti</b> in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert	<b>Zarter Schweine- rückenbraten</b> in Rahmsauce mit Bohngemüse u. Salzkart. Dessert	<b>Frisch. Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	<b>Milchreis</b> mit Zimtpflaumenkompott 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.	
<b>Sonntag</b> 19.5. Pfingstsonntag	<b>Lammbraten</b> Provence mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen Dessert	<b>Rinderhacksteak</b> mit Pariser Karotten und Kartoffeln Dessert	<b>Tortellini</b> Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce Dessert	<b>Lachsfilet</b> an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat Dessert	<b>Frisch. Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	<b>Germknödel</b> 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
- 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** **NorthWest APOTHEKE**  
Matthias von Ahnen e.K.  
Beethovenerallee 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  
northwest-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> 20.5. Pfingstmontag	Frikadelle vom Rind in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffel Dessert	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse Dessert	Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl Dessert	Maischollenfilet pan. mit Kapern und Zitronen- stückchen, dazu Salzkartof. und Tomatensalat Dessert	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott Dessert	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce Dessert	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 21.5.	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst Dessert	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln Dessert	Geflügel- kräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis Dessert	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus Dessert	Maischollenfilet pan. mit Kapern und Zitronen- stückchen, dazu Salzkartof. und Tomatensalat Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Dessert	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing
<b>Mittwoch</b> 22.5.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse, dazu würzige Tomatensauce Dessert	Frikadelle auf Wirsinggemüse und Kartoffeln Dessert	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Reis Dessert	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	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
<b>Donnerstag</b> 23.5.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf dazu Geflügelwürstchen Dessert	Hamburg. 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
<b>Freitag</b> 24.5.	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis, dazu Rohkostsalat Dessert	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch Dessert	Feines Seefisch-Filet nat. in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott Dessert	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat Dessert	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing
<b>Samstag</b> 25.5.	Bunter Gemüseintopf der Saison mit Geflügelwürstchen Dessert	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregem., dazu Kartoffeln Dessert	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris Dessert	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Dessert	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker 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.	
<b>Sonntag</b> 26.5.	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln Dessert	Elsäss. Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben- und Möhregemüse und Kartoffeln Dessert	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos- Sauce, dazu Basmatireis Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce 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 Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 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 = Schweinefleisch und Süßholz, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse,  
X = siehe Aufdruck - Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren  
Erzeugnisse) enthalten.

Nährwertangaben = Ca., Weizen/Mehl ohne Saker, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht