

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 13.5.	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	Maischollenfilet pan. mit Kapern und Zitronen- stückchen, dazu Salzkartof. und Tomatensalat Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gefüllt. Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 14.5.	„Falscher Hase“ in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Geback. Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Zartes Geflügelfilet Alfredo in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti Dessert	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkart. mit Petersilie 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 15.5.	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree Dessert	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis Dessert	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Dessert	Herzhaft. Spießbraten auf Zwiebelgemüse, dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat Dessert	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkart. mit Petersilie Dessert	Griesflammeri Baden-Baden, mit Fruchtsoße Dessert	Chili sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis Dessert	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing
Donnerstag 16.5.	Hackfleischbällchen Schwedische Art in brauner Sauce, mit Mischgemüse und Nudeln 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 Kräuterkartoffeln Dessert	Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge u. Tomatensalat 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 17.5.	Gem. Vollkornspirelli Bolognese vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat Dessert	Schweinerücken- braten in brauner Sauce, mit Leipziger Allerlei und Kart. Dessert	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons, dazu Reis Dessert	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuter- butter sauce, Blumenkohl und Möhren, dazu Salzkart. Dessert	Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge u. Tomatensalat Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) Dessert	Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing
Samstag 18.5.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch Dessert	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert	Zarter Schweine- rückenbraten in Rahmsauce mit Bohngemüse u. Salzkart. Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	Milchreis 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.	
Sonntag 19.5. Pfingstsonntag	Lammbraten Provence mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen Dessert	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln Dessert	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce Dessert	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	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
- 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
Montag 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
Dienstag 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
Mittwoch 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 Möhrengemüse 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
Donnerstag 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
Freitag 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
Samstag 25.5.	Bunter Gemüseintopf der Saison mit Geflügelwürstchen Dessert	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengem., 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.	
Sonntag 26.5.	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln Dessert	Elsäss. Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben- und Möhrengemüse 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 = Schweineblut und Saffran, 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