

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

22.	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 27.5.	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat Dessert	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Dessert	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Dessert	Gebr. Rotbarschfilet, nat. mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit Bio-Tofuwürfel Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 28.5.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Bete-Salat Dessert	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt Dessert	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis Dessert	Cordon Bleu vom Schwein, mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln Dessert	Gebr. Rotbarschfilet, nat. mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Püree Dessert	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
Mittwoch 29.5.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln Dessert	Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse, dazu Tomatenreis und Krautsalat Dessert	Frischer Stangenspargel auf Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	Eisbeinflfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	Sahnegrießbrei mit Himbeeren Dessert	Kürbiscurry mit Reis Dessert	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
Donnerstag 30.5.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat Dessert	Seehecht in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kräuterpüree Dessert	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln Dessert	Schweinerücken- braten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln Dessert	Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln Dessert	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag 31.5.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln Dessert	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübenngemüse und Kartoffeln Dessert	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüse Dessert	Paniertes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Dessert	Gegrillt. Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelkl. mit Speckstippe Dessert	Beerengrütze mit Vanillesauce Dessert	Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken Dessert	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing
Samstag 1.6.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	Italienischer Gemüseintopf „Trentiner Art“ mit zartem Schweinefleisch Dessert	Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat Dessert	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce, mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln Dessert	Gegrillt. Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelkl. mit Speckstippe 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 2.6.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais Dessert	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Langkornreis Dessert	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	Heißer Apfelstrudel 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.
Beethovental 36 · 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 7971-0
Fax (04721) 39998-10
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de

Matthias von Ahnen e.K.
Wagnerstraße 22 · 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 39998-0
Fax (04721) 39998-10
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 3.6.	Makkaroni al forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni Dessert	Geflügelsteak in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Wirsingroulade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln Dessert	Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott Dessert	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Dienstag 4.6.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons, dazu Reis Dessert	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel- Bockwurst Dessert	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur (Hartweizengrütze) Dessert	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
Mittwoch 5.6.	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln Dessert	Fischfilet Napoli in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüse Dessert	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln Dessert	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Cocktail-Dressing
Donnerstag 6.6.	Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis Dessert	Schweinegulasch „Räuber Art“ mit buntem Gemüse u. pik. Balkansauce u. Kartoffeln Dessert	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle Dessert	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce Dessert	Chili sin Carne vegetarisches Chili mit Reis Dessert	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus- Dressing
Freitag 7.6.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree Dessert	Saft. Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet Natur in milder Sfsauce mit Pariser Karotten und Kart. Dessert	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Champignons à la Creme mit grünen Nudeln Dessert	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
Samstag 8.6.	Kalbsragout mit Broccoligemüse und Sazkartoffeln Dessert	pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen Dessert	Vegetarische Pastinakentaler mit Erbsenpüree Dessert	Gefüllt. Rinderroulade Hausfrauen Art, in Sauce mit Fingermöhren, dazu Salzkartoffeln Dessert	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Spätzle Dessert	Bergische Waffel mit heißen Kirschen 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 9.6.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln Dessert	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce Dessert	Frisch. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln + € 4,70 Dessert	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Spätzle Dessert	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und 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 Antioxidationsmitteln,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwefelt, 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,
T = siehe Aufdruck - Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren
Erzeugnisse) enthalten.

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

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht