

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

14.	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	€ 11,30	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90
<b>Montag</b> 31.3.	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	<b>Rinderbraten</b> in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Hähnchenschnitzel, paniert</b> mit Paprikagemüse und Butterreis Dessert	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit kleinen Möhren und Spätzle Dessert	<b>„Sauerkrautplatte“</b> mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Dessert	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen Dessert	<b>Spaghetti „Funghi“</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl Dessert	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 1.4.	<b>Delikate Putenpfanne</b> mit Gemüse und Reis Dessert	<b>Große Bratwurst</b> in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln Dessert	<b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“) Dessert	<b>Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“</b> auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln Dessert	<b>„Sauerkrautplatte“</b> mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Dessert	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce Dessert	<b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis Dessert	<b>Chef Salat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
<b>Mittwoch</b> 2.4.	<b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln Dessert	<b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln Dessert	<b>Vollkorn-Spaghetti „Tonno“</b> Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat Dessert	<b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Dessert	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Dessert	<b>Griesflammeri „Baden Baden“</b> mit Fruchtsoße Dessert	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln Dessert	<b>Salatteller</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
<b>Donnerstag</b> 3.4.	<b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree Dessert	<b>Belgischer Gemüseintopf</b> mit Geflügelbockwurst Dessert	<b>Panierte Hähnchenfleischstücke</b> („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat Dessert	<b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Dessert	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten Dessert	<b>Gedünstetes Gemüse</b> mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore Dessert	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing
<b>Freitag</b> 4.4.	<b>Kartoffelpuffer (Reibekuchen)</b> mit leckerem Apfelmus Dessert	<b>Feine Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis Dessert	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree Dessert	<b>Matjesfilet</b> in Kräuter marinade, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln Dessert	<b>Gegrillte Schweinehaxe(ohne Knochen)</b> auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	<b>Vegetarische Tortellini-Nudeln</b> in fruchtiger Tomatensauce Dessert	<b>Salatteller „Rustica“</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing
<b>Samstag</b> 5.4.	<b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat Dessert	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage Dessert	<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln Dessert	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersenf sauce und Reis Dessert	<b>Gegrillte Schweinehaxe(ohne Knochen)</b> auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Dessert	<b>Milchreis</b> mit roter Grütze 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.	
<b>Sonntag</b> 6.4.	<b>Thüringer Bratwurst</b> in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis Dessert	<b>Bandnudeln</b> in leckerer Spinat-Käse-Sauce Dessert	<b>Schweinesteak</b> in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln Dessert	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	<b>Heißer Apfelstrudel</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

- 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.  
 Beethovenstraße 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

15.	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	€ 11,30	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90
<b>Montag 7.4.</b>	<b>Geschmorte Hähnchenbrust</b> in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen u. Möhren, dazu Salbeikar. Dessert	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Rosenkohl und Salzkartoffeln Dessert	<b>Vollkorn-Spaghetti Carbonara</b> Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat Dessert	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Dessert	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> mit Asia Nudeln Dessert	<b>Pizzafrikadelle</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur
<b>Dienstag 8.4.</b>	<b>Geflügelgulasch</b> mit Möhrengemüse und Spiralnudeln Dessert	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat Dessert	<b>Nudelauflauf</b> mit Brokkoli und Hackfleisch Dessert	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott Dessert	<b>Eieromelette</b> mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree Dessert	<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
<b>Mittwoch 9.4.</b>	<b>Gebratene Schweineleber</b> in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	<b>Geflügelschnitzel</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“)</b> vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat Dessert	<b>Seelachsfilet</b> im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Dessert	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. Dessert	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze Dessert	<b>Makkaroni-Nudelauflauf</b> in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken Dessert	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing
<b>Donnerstag 10.4.</b>	<b>Zarter Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen Dessert	<b>Seelachsfilet „Naturell“</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln Dessert	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat Dessert	<b>Zartes gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>„Grünkohlplatte“</b> - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker Dessert	<b>Schmetterlingsnudeln („Farfalle“)</b> in leckerer Käse-Spinat-Sauce Dessert	<b>Frischer Salatteller</b> mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing
<b>Freitag 11.4.</b>	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln Dessert	<b>Leberknödel</b> in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat Dessert	<b>Paniertes Schollenfilet</b> auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Dessert	<b>„Grünkohlplatte“</b> - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	<b>Mandarinenmilchreis</b> Dessert	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchinigemüse und Püree Dessert	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
<b>Samstag 12.4.</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit zartem Schweinefleisch Dessert	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Vegetarische Knödel-Dreierlei</b> Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern Dessert	<b>Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“</b> mit Bohnengemüse und Spätzle Dessert	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in Vanillesauce Dessert	<p>Unser Kaltmenü zum Preis von € 8,50 ist selbstverständlich auch weiterhin bestellbar.</p> <p>Bitte fragen Sie uns nach dem wechselnden Angebot oder schauen Sie ins Internet.</p>	
<b>Sonntag 13.4.</b>	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris Dessert	<b>Zarter Schweinebraten</b> in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln Dessert	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße Dessert	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert		

### Extra, diese Woche zur Auswahl

kann Nüsse enthalten, wird in einem Produktionsbereich hergestellt, in dem Schalenfrüchte verarbeitet werden

- 🍷 Donauwelle 1,90 € Mo  Di  Mi  Do  Fr  Sa  So
- 🍷 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 = 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/Menu ohne Salat, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht