

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

- 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  **NordWest APOTHEKE**

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

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