

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

| 16. | 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 14.4. | 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 | Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus Dessert | Milchreis mit heißen Kirschen Dessert | Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis Dessert | Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf |
| Dienstag 15.4. | „Falscher Hase“ (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Dessert | Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert | Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln Dessert | Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti Dessert | Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus 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 16.4. | Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree Dessert | Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis Dessert | Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Dessert | Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakart. und Gurken-Radieschen-Salat Dessert | „Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert | Griesflammeri „Baden-Baden“ mit Fruchtsoße Dessert | Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis Dessert | Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons, dazu Cocktaildressing |
| Donnerstag 17.4. Gründonnerstag | Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) 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 Knödel Dessert | „Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 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 18.4. Karfreitag | Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis Dessert | Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle Dessert | Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce Dessert | Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln Dessert | Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti 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 19.4. | Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Gabelspaghetti Dessert | Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse Dessert | Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert | Kasselerrücken in Senfsauce auf Kräuterbutter mit Kartoffelpüree Dessert | Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Dessert | Milchreis mit Zimtpflaumenkompott Dessert | <p><i>Der Paritätische Cuxhaven wünscht Ihnen fröhliche und sonnige Ostertage!</i></p>  | |
| Sonntag 20.4. Ostersonntag | Kalbfleischbällchen in heller Sauce mit Brokkoli und Reis Dessert | Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert | Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis Dessert | Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln Dessert | Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei und Salzkartoffeln 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

- 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.
Beethovental 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) 39998-19
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

| 17. | 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 21.4. Ostermontag | Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln Dessert | Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Kaisergemüse und Schupfnudeln Dessert | Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Dessert | Feiner Seelachs (paniert) in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore Dessert | Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei und Salzkartoffeln Dessert | Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert | Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce Dessert | Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf |
| Dienstag 22.4. | Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen Dessert | Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli Dessert | Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis Dessert | Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus Dessert | Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert | Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert | Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Dessert | Shrimps-Salatteller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing |
| Mittwoch 23.4. | Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch dazu Gemüse und würzige Tomatensauce Dessert | Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln Dessert | Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis Dessert | Jägerschnitzel in Rahm dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert | Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) 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 24.4. | Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert | „Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfeln Dessert | Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfeln, dazu Petersilienkartoffeln Dessert | Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln Dessert | Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat 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 25.4. | 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 | Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Dessert | Pan. Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Dessert | Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert | Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat Dessert | Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing |
| Samstag 26.4. | Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln Dessert | Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln Dessert | Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris Dessert | Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli Dessert | Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Dessert | Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 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 27.4. | Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln Dessert | Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln Dessert | Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis Dessert | Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert | Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 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

- 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 = 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 = Ca.-Werte/Menü ohne Salat, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -50 € Aufschlag pro Gericht