

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

26.	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
<b>Montag</b> 24.6.	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <b>Dessert</b>	<b>Rinderbraten</b> in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Hähnchenschnitzel, paniert</b> mit Paprikagemüse und Butterreis <b>Dessert</b>	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit kleinen Möhren und Spätzle <b>Dessert</b>	<b>Schollenfilet</b> paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkart. und Bohnensalat <b>Dessert</b>	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen <b>Dessert</b>	<b>Spaghetti Funghi</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <b>Dessert</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf
<b>Dienstag</b> 25.6.	<b>Delikate Putenpfanne</b> mit Gemüse und Reis <b>Dessert</b>	<b>Große Bratwurst</b> in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <b>Dessert</b>	<b>Zartes Hähnchenbrustfilet</b> Florentiner Art, auf Käses. mit Blattspinat und Nudeln <b>Dessert</b>	<b>Schollenfilet</b> paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln u. Bohnens. <b>Dessert</b>	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce <b>Dessert</b>	<b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <b>Dessert</b>	<b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
<b>Mittwoch</b> 26.6.	<b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Reis <b>Dessert</b>	<b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Vollkorn-Spaghetti Tonno</b> Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce, dazu Möhrensalat <b>Dessert</b>	<b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <b>Dessert</b>	<b>Gebr. Rotbarschfilet</b> natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <b>Dessert</b>	<b>Griesflammeri</b> Baden-Baden mit Fruchtsoße <b>Dessert</b>	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Salatteller</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
<b>Donnerstag</b> 27.6.	<b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree <b>Dessert</b>	<b>Belgischer Gemüseeintopf</b> mit Geflügelbockwurst <b>Dessert</b>	<b>Panierte Hähnchenfleischstücke</b> („Chicken-Nuggets“) mit Ketchups., Reis u. Krautsal. <b>Dessert</b>	<b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gebrat. Rotbarschfilet</b> natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <b>Dessert</b>	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten <b>Dessert</b>	<b>Gedünstetes Gemüse</b> mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing
<b>Freitag</b> 28.6.	<b>Kartoffelpuffer (Reibekuchen)</b> mit leckerem Apfelmus <b>Dessert</b>	<b>Feine Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence, dazu Karottenscheiben und Püree <b>Dessert</b>	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Matjesfilet</b> in Kräuter marinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Lammkeulenbraten</b> in typ. Soße mit Tomate u. Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree u. Tomatensalat <b>Dessert</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <b>Dessert</b>	<b>Vegetarische Tortellini-Nudeln</b> in fruchtiger Tomatensauce <b>Dessert</b>	<b>Salatteller Rustica</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing
<b>Samstag</b> 29.6.	<b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <b>Dessert</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage <b>Dessert</b>	<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Lammkeulenbraten</b> in typ. Soße mit Tomate u. Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree u. Tomatensalat <b>Dessert</b>	<b>Milchreis</b> mit roter Grütze <b>Dessert</b>	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.	
<b>Sonntag</b> 30.6.	<b>Thüringer Bratwurst</b> in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Bandnudeln</b> in leckerer Spinat-Käse-Sauce <b>Dessert</b>	<b>Schweinesteak</b> in Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Schale <b>Dessert</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce <b>Dessert</b>		

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**

Matthias von Ahnen e.K.  
Beethovental 36 - 27474 Cuxhaven  
Telefon (04721) 39998-0  
Fax (04721) 39998-18  
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de



**NordWest APOTHEKE**

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

	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
<b>Montag</b> 1.7.	<b>Geschm. Hähnchenbrust</b> in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikart. <b>Dessert</b>	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Vollkorn-Spaghetti Carbonara</b> Schinkenstr. in leckerer Käse- Sahne-S., dazu Zucchinisauce <b>Dessert</b>	<b>Seelachsfilet, paniert</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <b>Dessert</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott <b>Dessert</b>	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis <b>Dessert</b>	<b>Pizzafrikadelle</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur
<b>Dienstag</b> 2.7.	<b>Putenbraten</b> in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Reis und Rote-Bete- Salat <b>Dessert</b>	<b>Nudelaufbau</b> mit Brokkoli und Hackfleisch <b>Dessert</b>	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops <b>Dessert</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott <b>Dessert</b>	<b>Eieromelette</b> mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <b>Dessert</b>	<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen, dazu Senf-Dill-Dressing
<b>Mittwoch</b> 3.7.	<b>Gebrat. Schweineleber</b> in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <b>Dessert</b>	<b>Geflügelschnitzel pan.</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gegr. Hackfleischröllchen</b> („Cevapcici“) vom Rind in Sauce mit würzigem Djuwetschreis u. pik. Krauts. <b>Dessert</b>	<b>Gedünsteter Fisch</b> auf Buttersauce dazu Kräuterkartoffeln und Möhrensalat <b>Dessert</b>	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops <b>Dessert</b>	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze <b>Dessert</b>	<b>Makkar.-Nudelaufbau</b> in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <b>Dessert</b>	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing
<b>Donnerstag</b> 4.7.	<b>Zarter Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Seelachsfilet Naturell</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat <b>Dessert</b>	<b>Zartes gek. Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Eisbeinfleisch</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln <b>Dessert</b>	<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <b>Dessert</b>	<b>Schmetterlingsnudeln</b> („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat- Sauce <b>Dessert</b>	<b>Frischer Salatteller</b> mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus- Dressing
<b>Freitag</b> 5.7.	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauer- rahm, dazu Schwenkkart. <b>Dessert</b>	<b>Leberknödel</b> in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <b>Dessert</b>	<b>Backfischfilet</b> auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat <b>Dessert</b>	<b>Eisbeinfleisch</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln <b>Dessert</b>	<b>Mandarinenmilchreis</b> <b>Dessert</b>	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse, dazu Tomaten- Zucchini-gemüse und Püree <b>Dessert</b>	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
<b>Samstag</b> 6.7.	<b>Eintopf</b> mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch <b>Dessert</b>	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Vegetarische Knödel- Dreierlei</b> Bunte Knödel in Champignon- rahms. mit frischen Kräutern <b>Dessert</b>	<b>Rindergeschnetzeltes Jäger Art</b> mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis <b>Dessert</b>	<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in Vanillesauce <b>Dessert</b>	<p>Unser Kaltmenü zum Preis von € 8,00 ist selbstverständlich auch weiterhin bestellbar.</p> <p>Bitte fragen Sie uns nach dem wechselnden Angebot oder schauen Sie ins Internet.</p>	
<b>Sonntag</b> 7.7.	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais <b>Dessert</b>	<b>Zarter Schweinebrat.</b> in milder Kümmel-Senf- Sauce, mit Möhregemüse und Salzkartoffeln <b>Dessert</b>	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln <b>Dessert</b>	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle <b>Dessert</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis <b>Dessert</b>	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott <b>Dessert</b>		

### 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 Aromastoffen, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwärzt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmittel)

**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 = Schwefelwasserstoff und Sulfite, M = Lupinen/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse, X = siehe Anhang - 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