

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

8.	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 17.2.	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	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 18.2.	„Falscher Hase“ 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	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 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 19.2.	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 Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen- Salat Dessert	Gegrillte Schweine- haxe (ohne Knochen) auf mildem Wein- Sauerkraut, dazu Kartoffel- klöße mit Speckstippe 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 20.2.	Schwedische Hack- fleischbällchen („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	Gegrillte Schweine- haxe (ohne Knochen) auf mildem Wein- Sauerkraut, dazu Kartoffel- klöße mit Speckstippe 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 21.2.	Gemischte Vollkorn- spirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat Dessert	Schweinerücken- braten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle Dessert	Buntes Hühner- frikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis Dessert	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu ZucchiniGemüse und Salzkartoffeln Dessert	Gebratene Kalbsleber 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 22.2.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse Dessert	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert	Zarter Schweine- rückenbraten in Rahmsauce mit BohnenGemüse und Salzkartoffeln Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Dessert	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott 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 23.2.	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree Dessert	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce Dessert	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln Dessert	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 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

- ☎ Donauwelle 1,90 € Mo Di Mi Do Fr Sa So
- ☎ 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.
Boothovenallee 36 - 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 7971-0
Fax (04721) 7971-71
west-apotheke-cuxhaven@t-online.de

Matthias von Ahnen e.K.
Wegenerstraße 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
	€ 9,30	€ 9,30	€ 9,30	€ 11,70	€ 11,30	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90
Montag 24.2.	Frikadelle vom Rind in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln Dessert	Gebrautes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse Dessert	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce Dessert	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 25.2.	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Wurstchen 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	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Dessert	Shrimps-Salatteller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing
Mittwoch 26.2.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce Dessert	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit ZucchiniGemüse und Reis Dessert	Jägerschnitzel mit Pilzen in Rahm dazu Butterkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln 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 27.2.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel Dessert	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln Dessert	Paniertes 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 Joghurdressing
Freitag 28.2.	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat Dessert	Fleischnudeln 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	Paniertes 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 1.3.	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln Dessert	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln Dessert	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris Dessert	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli Dessert	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 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 2.3.	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	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 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

- ☎ 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 = geschwächt, 6 = geschwärtzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Dabeiher 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 Salz, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht