

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

10.	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 3.3.	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat Dessert	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln Dessert	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree Dessert	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauer- kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck u. Zwiebeln Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 4.3.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat Dessert	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt Dessert	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis Dessert	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauer- kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck u. Zwiebeln Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Püree Dessert	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing
Mittwoch 5.3.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln Dessert	Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat Dessert	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln Dessert	Grünkohl mit Kasseler und PINKEL, dazu Salzkartoffeln Dessert	Sahnegrießbrei mit Himbeeren Dessert	Kürbiscurry mit Reis Dessert	Salatteller Köttbullar mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing
Donnerstag 6.3.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat Dessert	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree Dessert	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti Dessert	Schweinerücken- braten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Dessert	Grünkohl mit Kasseler und PINKEL, dazu Salzkartoffeln Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln Dessert	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag 7.3.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln Dessert	Geflügelgulasch in brauner Sauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln Dessert	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris Dessert	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Beerengrütze mit Vanillesauce Dessert	Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken Dessert	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing
Samstag 8.3.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln Dessert	Italienischer Gemüseintopf „Trentiner Art“ mit zartem Schweinefleisch Dessert	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat Dessert	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) 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 9.3.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris Dessert	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti Dessert	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln 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**
 Mathias von Ahnen o.K.
 Beethoventallee 36 • 27474 Cuxhaven
 Telefon (04721) 7971-0
 Fax (04721) 7971-71
 west-apotheke-cuxhaven@onlin.de
 Mathias von Ahnen o.K.
 Wagnerstraße 22 • 27474 Cuxhaven
 Telefon (04721) 39998-0
 Fax (04721) 39998-18
 nordwest-apotheke@onlin.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
11. Montag 10.3.	„Makkaroni al Forno“ (aus dem Backofen) Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni Dessert	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis Dessert	Wirsingroulade „Hausmacher Art“ in Specksauce dazu Kartoffeln Dessert	Rahmgeschnetztes „Hubertus-Art“ mit Pilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Dessert	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott Dessert	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln Dessert	Geflügel mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Dienstag 11.3.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis Dessert	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel- Wiener-Würstchen Dessert	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat Dessert	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur Dessert	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing
Mittwoch 12.3.	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zarten Kohlrabi und Reis Dessert	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln Dessert	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken Dessert	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini-salat Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Cocktail-Dressing
Donnerstag 13.3.	Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis Dessert	Schweinegulasch „Räuber Art“ mit buntem Gemüse und pikanter Balkansauce und Spiralnudeln Dessert	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle Dessert	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinsel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce Dessert	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis Dessert	Thunfisch-Salatteller mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus- Dressing
Freitag 14.3.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus Dessert	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree Dessert	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln Dessert	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis Dessert	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinsel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Champignons „a la Creme“ mit grünen Nudeln Dessert	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
Samstag 15.3.	Schweinerücken- braten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert	Pikanter Linseneintopf mit Geflügel-Wiener- Würstchen Dessert	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree Dessert	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Bergische Waffel mit heißen Kirschen 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 16.3.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln Dessert	Putengeschnetztes mit Brokkoli und Langkornreis Dessert	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce Dessert	Gefüllte Rinder- Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce Dessert		

an Wochenenden und Feiertags +,50 € Aufschlag pro Gericht

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 = geschwärt, 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 = Lupinen/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse,
X = siehe Aufdruck - Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren
Erzeugnisse) enthalten.
Nährwertangaben = Ca.-Wert/Menü ohne Salat, Dessert