

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

4.	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 20.1.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln Dessert	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhregemüse Dessert	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis Dessert	Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 21.1.	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree Dessert	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln Dessert	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat Dessert	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl Dessert	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	Bunte Tofu- Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree Dessert	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing
Mittwoch 22.1.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse Dessert	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree Dessert	Zartes Geflügelschnitzel „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße Dessert	Gebratenes Wokgemüse in gelber Currysauce mit Reis Dessert	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing
Donnerstag 23.1.	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und aPaprika dazu Reis Dessert	Fischfilet (natur) auf feiner Kräuterbittersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	Spiral-Nudeln mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat Dessert	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilz- rahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln Dessert	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge“) mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat Dessert	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat
Freitag 24.1.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Dessert	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat Dessert	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis Dessert	Blauer Seehecht („Hoki“) - Fischfilet paniert in leck. Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken Dessert	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing
Samstag 25.1.	Herzhafter Kasselerknack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Dessert	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle Dessert	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli Dessert	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat Dessert	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 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 26.1.	Kalbsragout mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln Dessert	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce Dessert	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm Dessert	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce Dessert		

an Wochenenden und Feiertags -,50 € Aufschlag pro Gericht

Unsere Menükarten werden auf Recyclingpapier gedruckt!

Name: _____
Straße: _____
Wohnort: _____

Extra, diese Woche zur Auswahl

kann Nüsse enthalten, wird in einem Produktionsbereich hergestellt, in dem Schalenfrüchte verarbeitet werden

- ❶ Mandel-Bienenstich 1,90 € Mo Di Mi Do Fr Sa So
❷ Donauwelle 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.
Beethovenallee 36 · 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 79 71-0
Fax (04721) 79 71-71
west-apothke-cuxhaven@t-online.de

Matthias von Ahnen e.K.
Wagnersstraße 22 · 27474 Cuxhaven
Telefon (04721) 399 98-0
Fax (04721) 399 98-18
northwest-apothke@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

5.	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 27.1.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat Dessert	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Röhren-Nudeln („Penne“) mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken Dessert	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei Dessert	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	Italienische Gemüsepastas pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln Dessert	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
Dienstag 28.1.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln Dessert	Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti Dessert	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln Dessert	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Spätzle Dessert	Feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	Gebratenes Wokgemüse in Currysauce und Langkornreis Dessert	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing
Mittwoch 29.1.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse Dessert	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree Dessert	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Spätzle Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	Gemüseragout mit Erbsenpüree Dessert	„Bayern Mix“ Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing
Donnerstag 30.1.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln Dessert	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat Dessert	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl Dessert	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Dessert	Quarkstrudel mit Vanillesauce Dessert	Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris Dessert	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing
Freitag 31.1.	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln Dessert	Pikantes Schweinegulasch mit Kartoffeln Dessert	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce Dessert	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat Dessert	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	Makkaroni-Nudeln mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat Dessert	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat
Samstag 1.2.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch Dessert	Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze) Dessert	Schweinebraten mit Romanescogemüse und Klößen Dessert	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Dessert	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce 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 2.2.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis Dessert	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln Dessert	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis Dessert	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln Dessert	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat Dessert	Beerengrütze mit Vanillesauce Dessert		

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

Zusatzstoffe:
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, Dessert mit Farbstoff (Diäbriker mit Süßungsmitteln)

Allergene:
A = Getreidehaltiges 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 = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/erzeugnisse, N = Weichtiere/erzeugnisse, X = siehe Aufdruck - Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (Lauren, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.

Nährwertangaben = Ca.-Wert/Menu ohne Salat, Dessert

an Wochenenden und Feiertags -50 € Aufschlag pro Gericht