

Flämingland - Menüservice

Gern begrüßen wir Sie auch in unserem
gemütlichen
Kartoffel-Gasthaus und Bowlingkeller.

Kernöffnungszeiten: Mo + Mi + Do + Fr
11.30 - 14.00 Uhr bzw. laut Absprache
Sa + So, feiertags
11.30 - 20.00 Uhr bzw. laut Absprache
Di Ruhetag

Reservieren Sie schon jetzt für:

Unsere Gaststätte ist wegen Corona geschlossen.

Gerne liefern wir zu Ihnen nach Hause oder Sie können sich bestelltes Essen abholen.

Rufen Sie uns an, wir sind für Sie da.

Geschäftsbedingungen für Menüservice

Für Sie, unsere Kunden, verarbeiten wir in unserem Hause nur Frischprodukte. Darum kann es hin und wieder einmal vorkommen, dass Änderungen vorgenommen werden müssen, wofür wir um Ihr Verständnis bitten. Stets sind wir auch auf Pünktlichkeit bedacht, haben aber auf höhere Gewalt keinen Einfluss. In solchen Fällen ist eine Kürzung des Preises der gelieferten Speisen nicht zulässig. Die Rückgabe der Einwegschalen erfolgt im gereinigten Zustand. Reklamationen können nur bis 14.00 Uhr des Liefertages telefonisch entgegengenommen werden, spätere Reklamationen können keine Berücksichtigung finden.

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) enthält pflanzliches Fett, (12) Säuerungsmittel, (13) mit Flüssiggewürz, (a) enth. Gluten/Weizen (b) enth. Krebstiere (c) enth. Ei (d) enth. Fisch (e) enth. Erdnüsse (f) enth. Soja, (g) enth. Milch einschl. Laktose (h) enth. Schalenfrüchte (i) enth. Sellerie (j) enth. Senf (k) enth. Sesam (l) enth. Schwefeldioxid/Sulfite (m) enth. Lupinen (n) enth. Weichtiere

Witterungs- und lieferbedingte Änderungen des Speiseplans vorbehalten.



Cobbelsdorfer Hauptstraße 18
06869 Coswig (Anhalt)
Tel.: 034923 / 20 228 • Fax: 034923 / 20 263
info@kartoffel-gasthaus-cobbelsdorf.de



Speisekarte

für die Zeit vom

22.02.2021 - 07.03.2021



Wir bitten unsere verehrten Kunden zu beachten:

1. Die Bestellung für die jeweilige Woche bitte immer bis spätestens Freitag 13.00 Uhr der Vorwoche abgeben. Für Bestellungen die später kommen, kann das jeweilige Wunschessen nicht immer garantiert werden, dies gilt insbesondere für die **Essen 4 bis 10**.
2. Essenbestellungen für Samstag und Sonntag sind bis Mittwoch der jeweiligen Woche abzugeben.
3. Essenabbestellungen für Samstag und Sonntag können nur **bis Donnerstag, 13.00 Uhr** entgegengenommen werden.

Vielen Dank

EU-zertifiziertes Unternehmen

**Veranstaltungshinweis und kulinarische Höhepunkte im
Kartoffel-Gasthaus Cobbelsdorf finden Sie auf der
Rückseite.**

*Sie benötigen für Ihre Familien- oder
Firmenveranstaltung belegte
Brötchen oder Canapés.*

*Rufen Sie uns an oder bestellen Sie diese einfach mit
auf dem Bestellformular - ¹⁷17 pro Stück = 1,65 €
Fragen Sie auch nach unserer Angebotsliste für Buffets außer Haus. Wir beraten Sie gern.*



Montag, 22.02.2021

- I Gekochtes Ei mit Bautzener Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und Möhren-Weißkrautsalat (a,c,g,i)
- II Kutscherbraten vom Schwein auf Rahmsoße, mit etwas Schwarzbier abgeschmeckt, dazu Porreeahmgemüse und Salzkartoffeln (a,g,i)
- III Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“ mit Blumenkohl und kleinen Fleischklößchen darin, dazu Parboildreis, Möhren-Weißkrautsalat (a,g,i)

Dienstag, 23.02.2021

- I Möhren-Erbsensuppe mit Schweinefleischeinlage, Vanillepudding (a,c,g,i)
- II Pan. Schweineschnitzel auf etwas Soße, dazu Wachsbohnen mit brauner Butter und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)
- III Spirellis mit Hackfleisch-Käse-Tomatensauce, Vanillepudding (1,2,a,c,g)

Mittwoch, 24.02.2021

- I Irische Kartoffelsuppe mit Kaßlerstreifen und 1 Banane (2,3,a,g,i)
- II Rahmgeschnetzeltes von der Pute, dazu bunter Parboildreis und Gurkensalat (a,c,g,i)
- III Saurer Hering „Hausfrauenart“ mit hausgemachter Remouladensoße, darin Apfel, Zwiebel und Gewürzgurkenwürfel, dazu Salzkartoffeln und 1 Banane (a,c,d,g)

Donnerstag, 25.02.2021

- I Linsensuppe süß-saurer mit Rauchaufschnitt und Reinsdorfer Rotwurst, Birnenwürfelkompott(2,3,a,c,g,i)
- II Gulasch vom Schwein „Jägerart“ mit Champignons und Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln und Birnenwürfelkompott (a,c,g,i)
- III Wiener Tafelspitz vom Rind auf milder Meerrettichsoße, dazu österr. Serviettenknödel (3,12,a,g)

Freitag, 26.02.2021

- I Feine Blumenkohl-Brokkoli-Suppe mit Putenbruststreifen, Apfelmus (a,c,g,i)
- II Panierte Jägerschnitte zu Tomatensoße und Spirellis, Apfelmus (2,3,a,c,g,i,j)
- III Schollenfilet natur auf Zitronenbuttersauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat (a,c,d,g)

Samstag, 27.02.2021

- I Feine Kürbis-Kokos Kartoffelsuppe mit Putenbruststreifen, Dessert (a,g,i)
- II Gebratene Kohlroulade mit Rahmsoße und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i,j)

Sonntag, 28.02.2021

- I Bratklops auf Rahmsoße und Grünkohl, dazu Salzkartoffeln, Dessert (a,c,g)
- II Kaßlerbraten mit Rahmsoße, dazu Ananas-Sauerkraut und Salzkartoffeln, Dessert (2,3,a,g,i,j)

» » » **Essen IV bis X von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd** « « « «
» » » **Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben** « « « «

- IV **Kaltmenü** - Pan. Hähnchenschnitzel auf grünem Salat, dazu fruchtiger Nudensalat und Rohkostbeilage (a,c,g,j)
- V **Winterlicher Salat**– Eisbergsalat, süß-saurer Blumenkohl, Möhrenrohkost, Mais, Tomaten, Radieschen, Kochschinkenstreifen, Orangenwürfel, Walnüsse, gek. Ei, Kiwischeiben, Petersilie, Orangendressing (3,a,c,g,h,i,j)
- VI **Chef – Salat** – Diverse Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Kidney Bohnen, gek. Ei, Thunfisch, Pfirsichwürfel, Lauchzwiebeln, Reibekäse, Petersilie, Croutons und Dressing (2,a,d,g,i,j)
- VII **Fleischermes Gericht** – Gefüllte Eierkuchen mit Quark, Schokoladensauce (a,g)
- VIII **Baguette der Woche**: Baguette mit Butter, Salatblatt, Kochschinken, grüne Gurke, Radieschen, gek. Ei, Petersilie (3,a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
Preis 1,80 €
- X **Das besondere Essen der Woche** – Gebrat. Zanderfilet „Müllerin Art“ dazu Rahmwirsingkohlrund Salzkartoffeln (a,d,g,h)
Preis 7,50 €

Montag, 01.03.2021

- I Kartoffelsuppe „Hausfrauenart“, dazu 1 Wiener Würstchen und fr. Obst (2,3,8,a,g,i)
- II Hähnchenbrustfilet natur auf Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, fr. Obst (a,g)
- III Fläminger Senfbraten vom Schwein auf Rahmsoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln (a,g,i,j)

Dienstag, 02.03.2021

- I Bunte Gemüsesuppe „Quer durch den Garten“, Dessert (a,c,g,i)
- II Königsberger Kochklops mit Kapernsoße und Kartoffelbrei, bunter Salat (a,c,g)
- III Pan. Jungrinderleber mit Rotweinsahnesauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelbrei (a,c,g,i,j)

Mittwoch, 03.03.2021

- I Hörmchennudeln mit Tomatensoße und ged. Jagdwurstwürfeln, Pizza-Mix, hausgemachte Zitronenquarkspeise (1,2,3,a,c,g,h)
- II Gebrat. Bulette mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl mit holl. Soße und Salzkartoffeln, hausgemachte Zitronenquarkspeise (a,c,g,j)
- III Cobbelsdorfer Bratkartoffel-Blutwurst Teller mit Sauerkraut (a,c,g,j)

Donnerstag, 04.03.2021

- I Spreewälder Kräutersahnequark mit Radieschen, Petersilie, Schnittlauch und Gurke, dazu Salzkartoffeln und Banane (a,g)
- II Thüringer Bratwürstchen mit Rahmsoße, dazu Ananassauerkraut und Kartoffelbrei, Dessert (8,11,a,c,g,j)
- III Altdeutscher Rinderbraten mit Rotweinsahnesauce dazu Rahmwirsinggemüse und Salzkartoffeln (a,g,i)

Freitag, 05.03.2021

- I Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus (a,g)
- II Kaßlerbraten mit Rahmsoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, Apfelmus (2,3,a,g,i,j)
- III Seelachsfilet mit Porreefüllung zu Weißwein-Creme-fraiche Soße, dazu Salzkartoffeln und Wachsbohnen Salat (a,d,g,j)

Samstag, 06.03.2021

- I Altdeutsche Kohlrübensuppe mit Schweinefleischeinlage, Dessert (a,g,i)
- II Bayrischer Leberkäse mit Rahmsoße dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Dessert (2,3,a,c,g,i,j)

Sonntag, 07.03.2021

- I Wiener Lebergulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei, Dessert (a,c,g,j)
- II Brathering „Hausfrauenart“, dazu Salzkartoffeln und Rohkostbeilage (a,c,d,g)

» » » **Essen IV bis X von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd** « « « «
» » » **Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben** « « « «

- IV **Kaltmenü** - – Pan. Schweineschnitzel auf grünem Salat, dazu bunter Kartoffelsalat und Rohkostbeilage (13,a,c,g,i,j)
- V **Griechischer Salat** - Eisbergsalat, Weißkrautsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Feta Käse, Oliven, Zwiebelringe, Petersilie, hausgemachter Tzazikiquark (6,a,c,g,i,j)
- VI **Salatteller „Störtebecker“** – Diverse Blattsalat, Gurke, Mais, Paprika, Schnittkäsestreifen, Räucherlachs, Ananas, Frühlingszwiebeln, gek. Ei und Meerrettichdressing (2,a,d,g,i,j)
- VII **Fleischermes Gericht** – Gebackene Gemüsefrikadelle dazu Blumenkohl mit holl. Soße und Salzkartoffeln, Dessert (a,c,g,i,j)
- VIII **Baguette der Woche**: Baguette mit Butter, Salatblatt, Salami, Paprika, grüne Gurke, gek. Ei, Petersilie (a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
Preis 1,80 €
- X **Das besondere Essen der Woche** – Wildgulasch „Kartoffel-Gasthaus Art“ zu Apfelrotkohl dazu Thüringer Klöße (a,g,j)
Preis 7,50 €